

Torta marmorizzata al pistacchio (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 65g di burro pomata
- 110g di zucchero (semolato, di canna, muscovado... quello che volete! Ho messo metà semolato metà muscovado)
- a seconda dello zucchero che scegliete il variegato sarà più o meno visibile (con il muscovado, la pasta è molto colorata e si distingue meno dalla pasta al pistacchio)
- 80g di uova intere
- 110g di farina T45
- 4g di lievito chimico
- 30g di latte intero
- 75g di uova intere
- 90g di zucchero semolato
- 1 pizzico di sale
- 70g di farina T45
- 3g di lievito chimico
- 10g di polvere di pistacchio
- 40g di panna liquida intera
- 80g di pasta di pistacchio
- 30g di burro nocciola (circa 45 a 50g di burro)
- 150g di panna liquida intera
- 200g di cioccolato bianco da copertura (iva di Valrhona)
- 4g di gelatina 200 bloom

Préparation

1. La ricetta del giorno, quella del cake variegato al pistacchio che Nicolas Paciello ha condiviso sul suo account Instagram ieri.
2. Si tratta di un cake variegato molto semplice: una pasta neutra o alla vaniglia e una pasta al pistacchio, ma la sua originalità risiede nella sua glassa variegata stile millefoglie.
3. Potete ovviamente fare a meno della glassa e mangiare il cake così com'è, soprattutto perché questo vi permetterà di mantenere il cake intero invece di tagliare la sua cima.
4. Ammetto che ho una forte preferenza per i cake ben bombati, ma ho fatto un'eccezione questa volta per provare la glassa variegata.
5. Il risultato è molto bello visivamente e può essere adattato al profumo di cake che desiderate (rosa per il lampone, marrone per la nocciola.
6.).
7. Infine, se volete fare una glassa senza tagliare il cake, potete fare la stessa ricetta di ganache e profumarla interamente con purea di pistacchi, otterrete un bel cake tutto verde e bombato ;-) Tempo di preparazione: 30 minuti per il cake + 45 minuti di cottura + 30 minuti e almeno 4 ore di riposo per la glassa Per un cake di 20cm di lunghezza: Se potete, togliete tutti i vostri ingredienti dal frigorifero qualche ora prima di iniziare il cake affinché siano a temperatura ambiente.
8. Pasta per cake neutra/vaniglia: di burro pomata di zucchero (semolato, di canna, muscovado.
9. quello che volete!
10. Lavorate il burro pomata con il/i zucchero/i e la vaniglia se la usate, con la spatola.
11. Aggiungete le uova, mescolate con una frusta, quindi incorporate la farina e il lievito precedentemente miscelati.
12. Terminate aggiungendo il latte, quindi conservate la pasta fino al montaggio.

13. Iniziate preparando il burro nocciola: mettetelo in un pentolino e fatelo cuocere a fuoco basso/medio finché smette di sfrigolare (dovrebbe avere un buon profumo e un colore ambrato); attenzione a sorvegliare bene, può bruciare rapidamente.
14. Non appena è pronto, versatelo in un recipiente freddo per fermare la cottura.
15. Lasciatelo raffreddare e non dimenticate di pesare la quantità esatta prima di usarlo nella pasta.
16. Mescolate le uova con lo zucchero.
17. Aggiungete la farina, il lievito e il sale precedentemente miscelati.
18. Incorporate quindi la polvere di pistacchio, poi la panna liquida e la pasta di pistacchio.
19. Terminare con il burro nocciola leggermente raffreddato.
20. Cottura: Preriscaldate il forno a 200°C.
21. Imburrate e infarinate, o rivestite con carta da forno lo stampo per cake.
22. Versate circa 1/3 della pasta per cake neutra sul fondo dello stampo, quindi alternate i due impasti versandoli (o spremeteli con una sac à poche) al centro dello stampo.
23. Spremete una sottile linea di burro al centro dell'impasto, quindi infornate abbassando la temperatura a 150°C.
24. Fate cuocere per circa 45 minuti (da controllare con la punta di un coltello).
25. Se non avete messo la linea di burro al centro del vostro cake, potete "tagliare" il centro del cake dopo 15 minuti di cottura per aiutare lo sviluppo omogeneo del cake.
26. Una volta tolto dal forno, sformatelo e lasciatelo raffreddare.
27. Potete mangiarlo così com'è, sarà già molto buono, oppure cimentarvi nella glassa qui sotto.
28. Mettete i fogli di gelatina in una grande ciotola d'acqua fredda.
29. Scaldare la panna liquida, quindi incorporate i fogli di gelatina reidratati e strizzati.
30. Versate la panna calda sul cioccolato bianco fuso o tritato, e mescolate bene per avere una ganache omogenea.
31. Prelevate una piccola parte di ganache e mescolatela con della pasta di pistacchio.
32. Pellicolate le due ganache a contatto e mettetele in frigorifero per qualche ora.
33. Tagliate la "cima" del cake in modo che sia ben piatto, quindi mettetelo al contrario su una griglia.
34. Poi, scaldare leggermente le ganache affinché siano morbide ma non troppo calde (intorno ai 30-35°C).
35. Mettete la ganache pistacchio in una sac à poche o in un cornetto.
36. Versate la ganache neutra sul cake.
37. Fate delle linee perpendicolari al cake, con un intervallo di circa 1 cm tra le linee.
38. Fate il variegato usando una lama: un colpo di coltello al centro del cake, poi 2 tratti da ogni lato nell'altro senso.
39. Le immagini sono più esplicative delle parole, ecco un piccolo video della glassatura: Livellate i lati con una spatola e ricoprite con pistacchi tritati.