

Torta Savoia (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 290g di albumi
- 150g di zucchero panela (zucchero semolato per me)
- 100g di farina T45
- 90g di farina di castagne
- 150g di zucchero muscovado
- 130g di burro nocciola (circa 160g di burro)
- 3 baccelli di vaniglia (uno solo per me)

Préparation

1. Se avete qualche minuto davanti a voi, vi consiglio di rimanere su questa pagina per realizzare questa ricetta che vi convincerà di sicuro!
2. Una ricetta facile, veloce, che richiede pochi attrezzi ma che è soprattutto deliziosa. Ho avuto un vero colpo di fulmine per questo dolce di Savoia aereo, soffice, con una crosta croccante.
3. Si sente pochissimo la farina di castagne, ma conferisce, in associazione con lo zucchero muscovado, un profumo molto gradevole al dolce.
4. Infine, la ricetta è normalmente da realizzare in uno stampo a forma di stella, come indicato nel libro Opéra di Cédric Grolet, ma potete come me utilizzare lo stampo che preferite (attenzione, lo stampo deve essere sufficientemente grande, il dolce cresce durante la cottura).
5. Ingredienti: Ho utilizzato la vaniglia Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Preriscaldate il forno a 175°C.
7. Imburrate il vostro stampo e cospargetelo con zucchero di canna.
8. Iniziate a preparare il burro nocciola in modo da poterlo lasciare intiepidire prima del seguito della ricetta: fate fondere circa 100g di burro e lasciatelo sul fuoco fino a che smetterà di sfrigolare, deve aver preso un colore ambrato e odorare di nocciola.
9. Versatelo in un altro recipiente e lasciatelo intiepidire.
10. Montate gli albumi con lo zucchero panela/semolato fino ad ottenere una meringa ben liscia, lucida e soda.
11. Aggiungete delicatamente con una spatola le farine setacciate e lo zucchero muscovado.
12. Versate un terzo di questa preparazione e i semi di vaniglia nel burro, mescolate bene in modo da avere un composto omogeneo, quindi rimettete nel resto della preparazione.
13. Mescolate delicatamente con una spatola, quindi versate immediatamente il composto nello stampo.
14. Cospargete di zucchero a velo, quindi infornate per 35 minuti di cottura.
15. All'uscita dal forno, sformate immediatamente e lasciate raffreddare su una griglia prima di gustare!