



RICETTA 7^ CLASSIFICATA

Cialda di Pane nero con mousse di Pistacchi di Bronte - di PENNISI Daniela

URL del Blog www.laboulangeriepatisserie.it

LinK Facebook: <https://www.facebook.com/laboulangeriepatisserie/>

Link instagram: <https://www.instagram.com/laboulangeriep/>

Link Twitter <https://twitter.com/laboulangerie81>

Link ricetta <https://www.laboulangeriepatisserie.it/cialda-di-pane-nero-con-mousse-di-pistacchio/>





Per il pane

Ingredienti

275 g di farina di segale integrale
125 g di farina di frumento 0
100 g di farina di frumento tenero integrale
310-325 ml di acqua
5 g di lievito birra fresco
10 g di sale

Istruzioni

1. Mescolare le farine e il sale in una ciotola , sciogliere il lievito nell'acqua ed aggiungere alle farine, mescolare con un cucchiaino di legno il tempo necessario per ottenere un impasto umido e appiccicoso.
 2. Coprire la ciotola con la pellicola e lasciare a temperatura ambiente per almeno 16 ore sino ad un massimo di 24 ore.
 3. Trascorso il tempo necessario al termine del quale l'impasto presenterà la superficie piena di bollicine e il suo volume raddoppiato, rovesciare l'impasto su una tavola infarinata e effettuate le pieghe .
 4. Posizionare l'impasto in una ciotola rivestita con un canovaccio infarinato, facendo in modo che la parte ripiegata vada sotto, mettere un po' di farina sulla superficie dell'impasto e coprire con il canovaccio; lasciar lievitare per circa 2 ore, deve raddoppiare il suo volume, molto dipenderà dalla temperatura ambiente.
 5. Circa 30 minuti prima del termine della seconda lievitazione, riscaldare il forno a 250° con la pentola e il suo coperchio all'interno.
 6. Tirare fuori dal forno la pentola e rovesciare l'impasto al suo interno, coprire con il coperchio e infornare per 20 minuti circa,.
 7. Togliere il coperchio e continuare la cottura per altri 15-20 minuti. Tirare fuori il pane dalla pentola e lasciar raffreddare su una griglia.
-
-



LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA
Contest 2018





LO PAN NER NELLA CUCINA CONTEMPORANEA Contest 2018

PIATTO	Dessert
CUCINA	Italiana
PREPARAZIONE	15 minuti
COTTURA	5 minuti
TEMPO TOTALE	20 minuti
PORZIONI	2

Ingredienti:

5 Fette di Pane Nero molto sottile

100 ml di panna per dolci

60 g. di crema di Pistacchi di Bronte o 40 g di pasta di Pistacchi di Bronte

15 g di polvere di Pistacchio di Bronte più un cucchino per decorare

q.b. Burro Morbido

10 Pistacchi di Bronte più qualcuno per decorare

Istruzioni

Dalla pagnotta di pane nero tagliate cinque fette di pane molto sottili. Delicatamente rifilate quattro fette e ricavatene dei rettangoli più regolari. Mettete da pare i ritagli di pane in eccesso.

Tostate qualche minuto in forno caldo a 200° le fette, da entrambi i lati, state attente devono essere croccanti e non bruciate. Se preferite potete fare la stessa operazione con una padella ben calda. Lasciateli raffreddare.

Montate leggermente la panna qualche minuto, aggiungete la crema di pistacchio (o se avete la possibilità la pasta di pistacchio che regala un gusto più intenso) e continuate a montare, finché la mousse non sarà lucida e ben soda.

Aggiungete un cucchiaino di polvere di pistacchio e mescolate delicatamente, lasciate riposare in frigo qualche minuto.



Mettete nel frullatore la fetta di pane e i ritagli, insieme alla polvere di pistacchio rimanente e pistacchi interi, frullate tutto insieme in modo grossolano (dovete ottenere un mix dall'effetto sabbioso e grossolano) amalgamatelo velocemente con un po' di burro morbido e passatelo sotto grill ben caldo in modo da dovete così ottenere un *crumble* di pane e pistacchi. Lasciate raffreddare.

Componiamo il piatto, su una cialda di pane nero croccante, con l'aiuto di un *sac a poche* mettete della mousse di pistacchi e chiudete a sandwich, con l'altra cialda di pane.

Posizionate un po' di mousse sul piatto, servirà a fissare il dolce in posizione verticale.



Decorate la superficie del dolce a vostro piacimento, con un po' di mousse di pistacchi, un po' di polvere e qualche pistacchio intero. Completate il piatto con il *crumble* di pane e pistacchi e qualche ciuffo di mousse di pistacchio, servite.

Note

Se preferite potete preparare il dolce in anticipo e conservarlo in frigo, ricordate però che:

- la cialda tenderà ad ammorbidirsi leggermente;
- tirare fuori dal frigo almeno 5 minuti prima di servirlo;
- aggiungere il *crumble* all'ultimo momento poiché servirà a contrastare la morbidezza della mousse e a sopperire eventualmente alla morbidezza della cialda se fatta riposare in frigo.