

.....
DOLCE
BASCO



CALCOLATA PER 6 PEZZI

PASTA BASCA

Burro disidratato 84%.....	540 g
Zucchero semolato.....	540 g
Scorza di limone.....	14 g
Sale fino.....	8 g
Farina 00.....	1000 g
Uova intere.....	270 g

Nel recipiente della planetaria, **mescolare** il burro, lo zucchero, la scorza di limone e il sale, utilizzando una frusta piatta.

Quando il composto sarà diventato omogeneo, **aggiungere** la farina.

Finire aggiungendo le uova.

Stendere immediatamente.

CREMA BASCA

Latte intero UHT.....	970 g
Panna UHT 35%.....	340 g
Pasta di baccelli di vaniglia NOROHY	12 g
Zucchero semolato.....	290 g
Amido.....	95 g
Farina di mandorle SOSA.....	130 g
Uova intere.....	300 g
Rum scuro.....	65 g

Scaldare il latte, la panna e la pasta di baccelli di vaniglia. **Mescolare** lo zucchero, l'amido, le farina di mandorle e le uova.

Preparare una crema pasticcera tradizionale con tutti gli ingredienti.

Aggiungere il rum a fine cottura.

Conservare per una notte a 4°C.

DORATURA CON PANNA

Tuorli.....	160 g
Panna UHT 35%.....	40 g

Mescolare tutti gli ingredienti.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la crema basca.

Preparare la pasta basca e stenderla con uno spessore di 4 mm.

Congelare.

Tagliare delle strisce di 2,5 cm di larghezza e 50 cm di lunghezza. Utilizzare un cerchio di 15 cm Ø per la base e 16 cm Ø per la parte superiore.

Imbrattare dei cerchi di 16 cm di Ø e 2,5 cm di altezza e cospargere con dello zucchero di canna.

Collocare nello stampo i cerchi con le strisce e i cerchi di 15 cm Ø.

Mescolare la crema basca per lisciarla.

Disporre 350 g di crema su ogni base.

Inumidire leggermente il bordo della pasta, coprire con il cerchio di 16 cm Ø, chiudere aiutandosi con un matterello.

Dorare due volte.

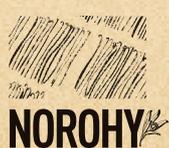
Lasciare riposare il dolce basco per una notte a 4°C.

Incidere il dolce con un coltello.

Cuocere su un foglio da cottura a 160°C per 30 minuti, poi a 150°C per 20 minuti.



Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
Rémi MONTAGNE Maestro Pasticciere Esecutivo e Baptiste
SIRAND Maestro Pasticciere presso l'École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate. Materiale
destinato ad esclusivo uso privato.

Crediti fotografici:
Studio des fleurs