



Questa ricetta, appena “rimasterizzata”, è un omaggio al mio primo maestro, Claude Bourguignon, presso il quale feci il mio apprendistato in compagnia di Christophe Felder, Gilles Marchal, ecc. Un uomo che, per la sua delicatezza, la sua naturale eleganza, i suoi standard elevati, il suo estremo senso del dettaglio, ci ha segnati per sempre e a cui devo molto, al di là della pasticceria in sé. Questa torta, di una semplicità quasi fanciullesca, commuove tuttora i gourmand di Metz, città dove egli esercitava il suo talento. Ogni volta che passo per questa bella città e faccio visita a sua figlia Violaine, ora alla guida di questa bellissima Maison, non posso fare a meno di assaggiarla. Qui ritrovo un po’ dei miei ricordi di pasticciere.

## CLAUDINE

### IL GIORNO STESSO

*Preparare la frolla, il preparato della nuvola di formaggio ed eseguire il montaggio.*

*Degustare dopo almeno un’ora di frigorifero e 30 minuti a temperatura ambiente.*

### PER 1 CROSTATA DA 20 A 22 CM DI DIAMETRO E 4 CM DI ALTEZZA PER 6/8 PERSONE

220 g di farina 0	43 %
40 g di noci pecan disoleate in polvere	7,8 %
2 g di sale	0,4 %
90 g di zucchero a velo	17,6 %
60 g di burro	11,7 %
50 g di olio di mandorle	9,8 %
50 g di albumi	9,8 %

La scorza di ½ bergamotto non trattato	
250 g di formaggio bianco fresco di montagna sbattuto 3% MG	55,6 %
15 g di zucchero semolato	3,3 %
20 g di amido di mais	4,4 %
100 g di albumi	22,2 %
65 g di zucchero semolato	14,4 %

### PASTA SABLÉE PECAN

Mescolare gli ingredienti in polvere con il burro freddo a cubetti e l’olio di mandorle.

Quando non sono più visibili i pezzi di burro, aggiungere l’albume e smettere di mescolare non appena si ottiene una pasta omogenea. Conservare in frigorifero o utilizzare immediatamente.

### PREPARATO PER NUVOLE DI FORMAGGIO BIANCO E SCORZE DI BERGAMOTTO O LIMONE PM 173%

Lavare il bergamotto e, con l’aiuto di una grattugia, prelevare la scorza da metà del frutto.

In una casseruola, unire il formaggio fresco, i 15 g di zucchero semolato, l’amido di mais e la scorza.

Scaldare il composto a fuoco dolce portandolo appena a bollore, lasciare sobbollire per 2-3 minuti, mescolando con una frusta. La crema dovrebbe addensarsi gradualmente. Sarà pronta quando diventa elastica e molto lucida.

Nella planetaria munita di frusta, montare a neve ferma gli albumi e lo zucchero rimasto. Gli albumi devono essere montati durante la cottura della crema, in modo da essere pronti per essere subito amalgamati.

Mentre la crema è ben calda, incorporare energicamente con una frusta un terzo di albumi montati per evitare la formazione dei grumi. Aggiungere il resto degli albumi mescolando con una maryse. Alla fine la crema deve risultare elastica, lucente, leggera e ancora ben calda.

## CLAUDINE

### MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la pasta e stenderla a uno spessore di 3-4 mm. Lasciare riposare per circa 1 ora in frigorifero, poi rivestire i cerchi imburattati di 20-22 cm di diametro e 4 cm di altezza. (Calcolare da 150 a 200 g di pasta per ciascuno). Infornare, idealmente su un tappetino di silicone forato per una cottura più uniforme, a 150 °C per 20-25 minuti, o fino a ottenere un bel colore marrone dorato.

Approntare il preparato per la nuvola di formaggio bianco e versarlo immediatamente nei gusci già cotti. (Calcolare circa 450 g per torta). Con una maryse, creare alcuni rilievi sulla superficie per dare un aspetto più goloso, quindi colorire con una torcia da cucina o sotto la salamandra.

Eventualmente, cospargere un pizzico di zucchero a velo decorativo per creare l'illusione di vedere il Monte Bianco! Questa torta non può essere congelata.

Questa pasta sablée è una versione ibrida che unisce burro e olio. Il burro permette di ottenere una consistenza friabile, il lato sablée. L'olio apporta invece gusto e limita la quantità di grassi saturi. Abbiamo così un elemento croccante che contrasta con il preparato al formaggio bianco, molto aerato! L'olio di mandorle apporta note tostate e le noci pecan disoleate in polvere conferiscono un aroma delicato. L'impasto nuvola al formaggio bianco è molto aerato: si possono così proporre generose fette senza mai esagerare (meno di 75 g di peso se la torta viene tagliata in sei parti!). Il composto di albumi, fecola di mais e formaggio bianco apporta un gusto asprigno e meno pesante al

**In più: il fatto di usare solo albumi rivela tutta la finezza aromatica del formaggio bianco, la sua acidità naturale e l'aroma della scorza di bergamotto.**

palato rispetto a una torta al formaggio bianco (panna liquida montata al 220%). Questo impasto nuvola, montato al 173%, ha un apporto calorico quasi uguale, ma con più proteine e glucidi (soprattutto per la presenza di amido). Facendo sempre

il paragone con la torta al formaggio bianco montata, la quantità di lipidi è di 3 volte inferiore (2 g contro 5 g), il che comporta 3 volte in meno di acidi grassi saturi. Si potrebbe

parlare di "soufflé", tanto la descrizione chimica se ne avvicina: un composto addensato con amido (come una crema pasticcera) dove incorporiamo gli albumi montati a neve (qui una meringa, ma la caratterizzazione in chimica è la stessa).

