

BEURRE ROSE
- LUSSEMBURGO -

CUCINARE CON STRAORDIANARI
PRODOTTI EUROPEI

BEURRE ROSE
- LUSSEMBURGO -

BEURRE ROSE
SENSAZIONALE!



STORIA E CURIOSITÀ



Il Beurre rose – Marque Nationale du Grand-Duché de Luxembourg è un burro di grande qualità, superiore a molti e che gode proprio per questo motivo della Denominazione di Origine Protetta e viene prodotto esclusivamente con il marchio nazionale del Granducato di Lussemburgo.

La grande qualità di questo burro è dovuta in gran parte alla flora e alle erbe specifiche del territorio unico in cui pascolano le mucche, ma anche alle pratiche di condizionamento del burro e la qualità della panna fresca che svolgono un ruolo preminente. Nel processo di produzione, infatti, viene impiegata soltanto panna fermentata e non viene mai aggiunto sale.

CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi una ricetta adatta agli amanti dei dolci, dai sapori delicati e soprattutto burrosi!

BISCUIT DE SAVOIE



INGREDIENTI:

Per la crème au beurre:

- 150 g di zucchero
- 50 ml d'acqua
- 2 tuorli d'uovo
- 2 uova
- 250 g di beurre rose ammorbidito
- 2 tazzine di espresso

Per la torta:

- 6 uova separate in tuorli e albumi
- 175 g di zucchero
- 75 g di farina
- 75 g di maizena
- Un pizzico di sale
- 250 g di mandorle in scaglie
- 1 noce di burro
- 50 g di zucchero

PREPARAZIONE

1. Per preparare la crème au beurre servirà lasciare sciogliere lo zucchero e l'acqua sul fuoco fino alla temperatura adatta alla caramellizzazione, cioè 120° C. Nel frattempo mescolare i tuorli e le uova intere in un robot da cucina e senza smettere di sbattere aggiungere lentamente al composto il caramello ottenuto prima. Continuare a sbattere le uova fino a raffreddamento completo del composto. Aggiungere, quindi, un cucchiaino alla volta il beurre rose e continuare a sbattere fino ad ottenere una crema soffice. Infine, aggiungere le due tazzine di espresso alla crema.
2. Per realizzare la torta, invece, sbattere i tuorli insieme ai 75 g di zucchero. Mescolare insieme maizena e farina, setacciando il composto. Montare a neve gli albumi con 100 g di zucchero e il pizzico di sale. A questo punto incorporare i tuorli alla farina e alla maizena e aggiungere gli albumi montati a neve. Mescolare delicatamente il composto per la torta.
3. Dopo aver imburrato e infarinato due tortiere, una da 25 cm di diametro e una da 18 cm, porre al loro interno l'impasto della torta. Cuocere in forno preriscaldato a 175° C per 20 minuti. Appoggiare, dopo la cottura, le torte su una teglia da forno e lasciarle raffreddare.
4. Tagliare ciascuna torta in tre strati orizzontali e stendere su ciascuno strato creato la crème au beurre, Cuocere le mandorle a scaglie nel burro e nello zucchero finché non verranno caramellate. Infine, rivestire la parte esterna delle torte con le mandorle.
5. In ultimo, comporre la torta, ponendo uno sopra l'altro tutti gli strati ottenuti e decorarli con la crème au beurre rimasta.

Et voilà, il piatto è servito!