

Polsonetto in rame non stagnato

IDEALE PER:

- Preparazione dello zabaione e delle creme pasticciere in genere

COTTURA ALTERNATIVA:

- Cotture a bagnomaria



VALUTAZIONI:

- Buona durata nel tempo se usato correttamente
- Ottimo conduttore di calore
- Maneggevole
- Garantisce una distribuzione uniforme del calore

CONSIGLI:

La funzione principale è quella di preparare e presentare lo zabaione. La particolare forma di questo strumento di cottura è determinante per una rapida e sicura riuscita dello zabaione, perché favorisce l'utilizzo della frusta.

Il rame, inoltre, è il materiale più adatto perché porta la massa velocemente a temperatura e poi la mantiene a lungo sia durante la cottura che il servizio. Il polsonetto in rame può essere usato anche per la preparazione di molte altre creme per la pasticceria e, data l'elevata conducibilità termica, può essere utilizzata con una fonte di calore moderata e costante nel tempo.

Se non stagnato, si presta per le preparazioni che richiedono l'uso della frusta; se stagnato si presta per le cotture a bagnomaria. Asciugare accuratamente dopo l'uso se non stagnato per evitare l'ossidazione del materiale.

Misure: diametro 18 cm

Zabaione al "Sole di Dario" con torta sbrisolona

TECNICA DI COTTURA:

Cotture dolci o delicate

METODO:

Caramellare o bagnomaria

STRUMENTI DI COTTURA:

- Polsonetto in rame non stagnato

PREPARAZIONE:

Per la torta sbrisolona:

In una planetaria lavorate il burro portato a temperatura ambiente con lo zucchero, il sale e la vaniglia. Aggiungete le uova, la farina di mais e la farina di mandorle.

L'impasto deve amalgamarsi perfettamente senza montare, per ultima la farina bianca, senza poi lavorarla troppo. Fate riposare l'impasto il frigorifero per almeno 12 ore, passatela ad un setaccio con maglie molto grosse, mettete la granella ottenuta in anelli d'alluminio del diametro di cm 6 alti cm 1.

Cuocete in forno a 160/170°C per 16 minuti.

Per lo zabaione:

In un polsonetto di rame mescolate i tuorli, lo zucchero, la buccia d'arancio, il vino passito e cuocete a fuoco moderato sul suo fornello, mescolando continuamente fino che la massa diventerà ben montata e densa.

Versate lo zabaione ancora caldo nei piatti fondi e servite a parte la torta sbrisolona.

Catalogo Agnelli: art. 294/CU

Catalogo Fasa: art. 070059



INGREDIENTI

Tuorli	gr. 100
Zucchero semolato	gr. 100
Vino passito "Sole di Dario"	dl. 2,5
Buccia di arancia	gr. 50
Burro	gr. 150
Farina di mandorle	gr. 90
Farina di mais	gr. 60
Zucchero semolato	gr. 120
Lievito backing	gr. 2
Uova	gr. 50
Bacca di vaniglia Bourbon	
Farina debole	gr. 160