

Le tette delle monache. Seconda versione.

Le tette delle monache sono un dolce molto rinomato, composto di un ottimo pan di spagna ed un ottimo ripieno. Ho voluto riprovarci e questa volta non ho utilizzato lo stampo.

Ingredienti per 12/14 dolci:

- 5 uova grandi o 6 medie
- 150 g di zucchero semolato fine
- diviso in due porzioni da 75 g
- 110 di farina 00
- 40 g di fecola
- un cucchiaino di cremor tartaro

Per farcire:

- 250 g di crema pasticciera
- unita a 250 g di panna montata

La ricetta è della mia amica pasticciera Maria Pastore di Anzano di Puglia, sede della sua attività. Io ho sostituito il succo di limone previsto negli albumi con il cremor tartaro.

Maria mi ha detto che si possono fare anche con la semola rimacinata.

In genere per preparare questi dolci si vende un prodotto che si chiama mix africano, un composto di ingredienti da cui si ottengono dei dolci molto elastici. Io preferisco il pan di spagna classico.

Procedimento.

Setacciamo più volte la farina e la fecola insieme. Proprio come nella prima versione, se utilizziamo una farina 00 più forte con 11/12% di proteine è meglio.

Dividiamo i tuorli dagli albumi (complessivamente all'incirca 300 g di uova sgusciate tra albumi e tuorli). Montiamo in planetaria con la frusta o con il frullino prima gli albumi, aggiungendo in più riprese i 75 g di zucchero mescolati con il cucchiaino di cremor tartaro, quando gli albumi iniziano a schiumare.

Montiamo sino ad avere una consistenza soda e spumosa.

In una piccola ciotola arrotondata montiamo i tuorli con gli altri 75 g di zucchero sino ad avere una consistenza gonfia e spumosa. Versiamo il composto in una ciotola più grande. Uniamo prima un terzo di albumi, mescoliamo delicatamente, poi aggiungiamo un terzo di farina, mescoliamo sempre delicatamente e continuiamo così sino ad esaurimento degli ingredienti.



www.antoniettapolcaro.it

Mettiamo il composto in una sac a poche con bocchetta tonda di ca. 1 cm, va bene anche più piccola.

Sulla teglia del forno ricoperta con un foglio di carta forno imburato e infarinato formiamo dei mucchietti tenendo ferma la sac a poche in posizione verticale e salendo man mano che il dolce prende forma.

Facciamo in modo da non far allargare troppo la base.

Inforniamo per 13/15 minuti ca. in forno ventilato a 170/175°, in alternativa forno statico cuocete a 180° con lo sportello in fessura con una cucchiara in mezzo.

Regoliamoci con il nostro forno. Nel mio, che è molto forte, ho cotto a 165° ventilato per 11/12 minuti.

Farciamo appena usciti dal forno, facendo un foro nella parte inferiore del dolce con la punta di un coltello.

Io ho utilizzato crema pasticciera e panna in parti uguali ma potremo farcire secondo il nostro gusto.

Sono dei dolci buonissimi ma pieni di insidie.

Due anni fa girai una video ricetta, prendendo le dosi postate in un'intervista direttamente dal laboratorio del Monastero di Altamura, ma doveti farle negli stampini dei muffin perché il mucchietto di impasto sulla teglia diventava un dischetto sottile.

Sono rimasta molto soddisfatta dalla consistenza di questo dolce. Il pan di spagna è veramente soffice e la crema impreziosisce il tutto.