



Viennetta



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	6 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	3 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	6.5 ore

Ingredienti

Per la meringa

- 100 g di albume (circa 3 albumi)
- 200 g di zucchero

Per la bavarese

- 4 tuorli (circa 80 g)
- 80 g di zucchero
- 200 g di latte
- Una bacca di vaniglia
- 8 g di gelatina in fogli
- 310 g di panna

Per le cialde al cioccolato

- 100 g di cioccolato fondente 50%
- 2 cucchiaini di latte

Preparazione

Preriscalda il forno a **110°**.

Posiziona la farfalla nel boccale, metti dentro 3 albumi, 200 g di zucchero e lavora **4 Min. 37° Vel. 4**.

Trasferisci la meringa in una teglia rettangolare foderata con carta da forno e cuoci **2 Ore** a **110°**.

Metti in ammollo 8 g di gelatina in fogli in acqua fredda.

Lava il boccale con l'**autopulizia veloce** e asciugalo bene.

Prepara la bavarese: inserisci nel Bimby 4 tuorli, 80 g di zucchero, 200 g di latte, i semi di una bacca di vaniglia e la bacca. Cuoci **7 Min. 90° Vel. 2**.

Lascia freddare a 50°, toglì la bacca, aggiungi la gelatina ben strizzata e mescola **10 Sec. Vel. 4**. Versa in una ciotola e tieni da parte.

Lava il boccale con l'**autopulizia veloce**, asciugalo bene e mettilo nel frigorifero **15 Min.**

Metti il boccale sulla base, **posiziona la farfalla**, versa 310 g di panna e lavora a **Vel. 3** fino a quando è ben montata (circa **2 Min.**).

Aggiungi la panna alla crema fredda, mescolando. Conserva in frigorifero.

Prepara le cialde al cioccolato: senza farfalla, metti nel boccale 100 g di cioccolato e trita **10 Sec. Vel. 9**.

Aggiungi 2 cucchiaini di latte e fai sciogliere **4 Min. 37° Vel. Soft**.

Nel frattempo foderà con la pellicola per alimenti lo stampo da plumcake e prepara un foglio di carta da forno.

Cola il cioccolato fuso su un foglio di carta da forno, formando due rettangoli delle dimensioni dello stampo, poi cola una striscia stretta e lunga al centro dello stampo da plumcake.

Lascia solidificare il cioccolato in frigorifero circa **30 Min.**

Taglia la meringa in rettangoli adatti allo stampo.

Versa uno strato di crema nello stampo, sopra la striscia di cioccolato, poi metti un rettangolo di cioccolato, spingendo delicatamente.

Aggiungi un rettangolo di meringa, versa uno strato di crema, metti un rettangolo di cioccolato, un rettangolo di meringa e, per finire, versa la crema rimasta.

Ripiega i bordi di pellicola in eccesso, avvolgi lo stampo in altra pellicola e metti in freezer **6 Ore**.

Al momento di servire, immergi lo stampo alcuni secondi in acqua calda, poi sformalo su un vassoio adatto.

Consigli

Vuoi essere sicura che la crema della bavarese sia pronta? Controlla la spia della temperatura del Bimby: deve arrivare a 90°!

Ho preferito usare una base bavarese per questa Viennetta, così i disastri da scongelamento sono scongiurati. Puoi servirla sia appena tolta dal freezer, come un gelato, sia dopo averla fatta riposare nel frigorifero, nella versione bavarese.