

Pan di ramerino con crema alla birra

Il Pan di Ramerino è il tipico pan dolce della tradizione toscana arricchito con uva sultanina e rosmarino. Le radici di questa ricetta affondano in tempi lontani: con le dovute varianti veniva infatti preparato già nel Medioevo. Tradizionalmente legato al periodo pasquale, oggi che è diventato una vera e propria specialità regionale, è possibile trovarlo tutto l'anno. Piccola curiosità: si chiama così perché "ramerino" è la parola toscana usata per definire la pianta aromatica del rosmarino. La versione di Chef Sangiacomo si mantiene fedele alla tradizione, con un tocco di innovazione dato dalla crema alla birra in accompagnamento.

Ingredienti

preimpasto

- 200 gr farina 00 w 300/350
- 10 gr lievito di birra
- 200 gr latte intero

impastare tutti gli ingredienti insieme e lasciar lievitare fino a quando il composto non sarà raddoppiato di volume; ripetere il procedimento due volte. Mettere da parte il composto.

IMPASTO

- 110 gr Zucchero
- 20 gr Zucchero invertito
- 250 gr Uova intere
- 350 gr Latte fresco
- 15 gr Lievito di birra
- 800 gr farina 00 w 300/350
- 15 gr malto in polvere

mettere in planetaria lo zucchero semolato, lo zucchero invertito, le uova, il latte e il lievito di birra, far sciogliere, dopo unire la farina e il malto e infine unire il preimpasto e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico.

da UNIRE LENTAMENTE A FILO:

- 150 gr olio extra vergine al rosmarino
- 15 gr sale fino
- 10 gr buccia d'arancia grattugiata
- Uvetta q.b.
- Rosmarino tritato

impastare fino al completo assorbimento. aggiungere infine a piacere uvetta, rosmarino tritato e la buccia d'arancia grattugiata. Cuocere in forno per 20 minuti a 170° gradi.

CREMA ALLA BIRRA

- 120 gr TUORLO TEMPERATURA AMBIENTE
- 120 gr ZUCCHERO
- 120 gr BIRRA ARTIGIANALE
- 3 gr COLLA DI PESCE
- 6 gr AMIDO DI RISO
- 6 gr AMIDO DI MAIS
- 250 gr MASCARPONE
- vaniglia

Montare lo zucchero con l'uovo, poi aggiungere gli amidi di riso e mais. a parte, far bollire la birra e poi aggiungere poco alla volta al composto a base di uova preparato in precedenza. Girare fino ad amalgamare con una frusta. Riportare il tutto sul fuoco, aggiungere la vaniglia, continuando sempre a girare, fino ad ebollizione. aggiungere la gelatina, mettere il composto in un contenitore e coprire con la pellicola a contatto. far riposare in frigo per 12 ore.
Prima di servire, montare la crema in planetaria con il mascarpone molto freddo.