

MOUSSE SOFFICE AL MASCARPONE E NUTELLA

Chi festeggia S.Valentino?!?! ormai sembra vada di moda non festeggiarlo ma noi sinceramente non lo abbiamo mai fatto, o perlomeno non siamo mai andati fuori a cena, magari qualche volta c'è scappato un regalino, un fiore... però diciamolo, un dolcetto si può fare, ci stà!!

Tempo fa lui mi regalò un libro di ricette con la nutella, diciamo pure un regalo boomerang vista la sua smisurata passione per questa crema!! Era veramente tanto che non lo sfogliavo ma per l'occasione e per farlo particolarmente contento ho deciso di rispolverarlo e mi son resa conto che ci sono ricette davvero bellissime e tutte proposte da grandi chef. Ho scelto di preparare questa mousse delicata coccolosa e arricchita da elementi che creano un "gioco" di consistenze!!

Ho fatto qualche piccolissima modifica e ho fatto dei "tartufini" diversi rispetto alla ricetta, non ho seguito una ricetta e quindi rispetto ai classici rimangono molto morbidi e non è facilissimo plasmarli, consiglio prima di fare le palline, di raffreddare bene il composto.



**MOUSSE SOFFICE
AL MASCARPONE E NUTELLA
CON CROCCANTE ALLA NOCCIOLA**

(da una ricetta di Vittorio Santoro)

per 4 bicchierini

per la mousse al mascarpone*

125 gr di mascarpone fresco

75 gr di panna fresca

75 gr di zucchero

23 gr di acqua

45 gr di albume

per la crema alla nutella

100 gr di panna fresca
45 gr di latte fresco
50 gr di tuorli
25 gr di zucchero
125 gr di panna fresca
80 gr di nutella
5 gr di colla di pesce
per i tartuffini alla nutella
40 gr di nutella
30 gr di burro
40 gr di mousse al mascarpone*
cacao amaro
per il croccante
35 gr nocciole
35 gr di zucchero
30 gr di glucosio



Per la mousse al mascarpone, scaldate l'acqua con lo zucchero e portatela a una temperatura di 121 gradi. Nel frattempo iniziate a montare gli albumi, quando lo sciroppo sarà pronto versatelo negli albumi e riprendete a montarli finchè non diventeranno freddi.

Montate la panna. Mescolate velocemente il mascarpone creando una crema liscia, unite la meringa poco alla volta sempre mescolando infine la panna montata delicatamente. Mettete in frigorifero a riposare.

Per la crema alla nutella, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce per 10 minuti, fate bollire la panna con il latte, in un pentolino mescolate velocemente il tuorlo con lo

zucchero, unite poco alla volta il mix di latte e panna, sempre mescolando continuate a cuocere finchè la crema avrà raggiunto una temperatura di 85-86 gradi. Unite la colla di pesce e fatela sciogliere completamente mescolando la crema. Unite la nutella e quando la crema sarà quasi fredda unite la panna montata.

Per i tartufini, montate il burro morbido finchè sarà cremoso, unite un cucchiaino raso di crema al mascarpone e la nutella, mettete tutto in frigorifero a rapprendere, toglieteli dal frigo e formate velocemente delle piccole palline che passerete nel cacao amaro. Conservate in frigo.

Per il croccante, in una padella mettete lo zucchero con il glucosio e quando il composto diventerà biondo unite le nocciole tritate piuttosto fini, versate tutto su carta da forno, mettete un'altro foglio di carta forno sopra e con il mattarello stendete il caramello ad uno strato di pochi millimetri, tagliate dei cuori. Fate quest'operazione velocemente perchè il caramello indurisce molto in fretta.

Nei bicchieri monodose riempite fino a 2/3 la mousse al mascarpone, mettete dei pezzetti piccoli di croccante, con una sac à poche guarnite con la crema di nutella, completate con qualche tarufino e un cuore di croccante.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di L'AROMA DEL CAFFE'

