

CUPCAKE PERE E NOCI

Vi ho già parlato della mia amica, quella che cucina solo pizza, bene il suo ragazzo si è messo a dieta e lei è disperata perchè non può più farla, e soprattutto mangiarla, così ha pensato bene di invitare le amiche per rimettere le mani in pasta. Come ormai sapete bene io porto il dolce...

Questa volta ho preparato una torta alle noci farcita con la mia confettura di pere e una crema alla ricotta. Era buonissima e alla fine della cena le mie "amichette" se la sono divisa un pezzetto a testa. Ho pensato di rifarla in versione cupcake riequilibrando gli ingredienti.



CUPCAKE PERA E NOCI CON FROSTING ALLA RICOTTA

per 10-12 cupcake

per i cupcake

150 gr di zucchero

90 gr di burro

2 uova

200 gr di farina

1 cucchiaino di lievito per dolci

1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 pizzico di sale

70 gr di noci

2 pere Abate medie

1 cucchiaio di succo di limone

2 cucchiaini di moscato

55 gr di latticello

per il forsting
200 gr di ricotta
100 gr di panna
70 gr di zucchero
2 gr di colla di pesce



Per i cupcake, frullate a farina 40 gr di noci. Sbucciate le pere e prelevate 250 gr di polpa, frullatela con il succo di limone e due cucchiaini di moscato.

Montate lo zucchero con il burro finché non diventerà una crema, unite le uova una alla volta e fate amalgamare bene. Mescolate assieme il lievito, il bicarbonato e il sale alla farina e setacciate. Unite il mix di farina e le noci frullate alla crema e mescolate lentamente, aggiungete la purea di pere, il latticello e terminate con le restanti noci tritate grossolanamente e la restante pera tagliata a piccoli pezzi.

Per il frosting, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per circa 10 minuti. Scaldate due cucchiaini di panna e unitevi la colla di pesce. Mescolate con la frusta la ricotta con lo zucchero fino a farla diventare una crema liscia, unite la panna con la colla di pesce, montate la restante panna e unitela delicatamente al composto di ricotta, amalgamate delicatamente. Riempite gli appositi pirottini per muffin e cuocete a 180° per 20-25 minuti. Quando saranno completamente raffreddati decorate con il frosting che nel frattempo sarà rassodato.



ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web, appena possibile rifarò la ricetta e ne inserirò delle migliori.

con questa ricetta partecipo al contest di Morena

I SABADONI

Ricordo quando ero piccola, avevo circa 10 anni, che mio babbo arrivò a casa con un paio di pattini che sognavo da tanto, erano neri con le allacciature sopra il piede e le ruote

gialle, l'ho sempre associato al giorno più bello della mia vita! Li avevo sempre ai piedi e ci scorazzavo su e giù per il corridoio di casa, ricordo che mettevo in fila i tubi delle palline da tennis e cercavo di fare la gincana mentre con la radio accesa ascoltavo vecchie canzoni, quelle dei tempi di mia mamma, sarà che lei le cantava e alla fine mi piacevano. Quando ho letto il tema del contest del mese di Elisa sulla letteratura dialettale, la prima cosa che mi è saltata alla mente è stata L'UVA FOGARINA, perchè era proprio una di quelle canzoncine che mia mamma cantava sempre e che mi è rimasta più impressa, ai tempi la canticchiavo anch'io senza sapere bene cosa significasse e probabilmente sbagliando la metà delle parole.

La Fogarina negli anni venti era un vitigno importante per l'Emilia-Romagna.

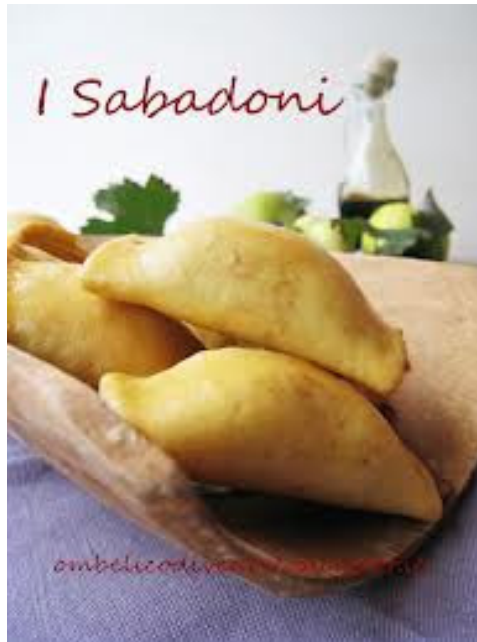
Se avete voglia di una ventata di Romagna ascoltate qui.

I Sabadoni sono dolci tipici Romagnoli, tipo ravioli ripieni, che si fanno nel periodo successivo alla vendemmia visto che si realizzano con la Saba e il Savor.

Il ripieno viene preparato con il Savor miscelato alle puree di castagne, questo avveniva in collina, perchè una volta solo lì disponevano di questo frutto, in pianura invece mettevano i fagioli, ad oggi in molte ricette si mettono entrambi.

La Saba non è altro che il mosto dell'uva fatto bollire per almeno 10 ore, o almeno finchè non riduce il suo volume di due terzi e finchè non ha la consistenza di uno sciroppo, può conservarsi in bottiglie per anche dieci anni. Un tempo veniva usato come sciroppo per le granite fatte con la neve.

Il Savor è una marmellata povera tipica della tradizione contadina Romagnola ed è legato alla preparazione della Saba. Un tempo la preparazione di questa ricetta partiva già in estate con la conservazione delle bucce di meloni e angurie che venivano fatte essiccare, inoltre si mettevano pezzi di zucca, agrumi, ma anche pesche o frutta secca come albicocche e fichi. Insomma gli ingredienti possono variare a seconda delle disponibilità. Il tutto viene bollito nella Saba a fuoco lento.



L'UVA FOGARIA

Diridin din din, diridin din dìn
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiar
a far l'amor con la mia ohi bella
a far l'amore in mezzo al prà.

Filar no la vol filar
cusir non lo sa far
il sol de la campagna
il sol de la campagna

Filar no la vol filar
cusir non lo sa far
il sol de la campagna
la dis che'l ghe fa mal.

Teresina imbriacona
poca voeuja de lavorà
la s'è tolta ona vestaja
la gh'ha ancora da pagà.

Filar no la vol filar

cusir non lo sa far
il sol de la campagna
il sol de la campagna Filar no la vol filar
cusir non lo sa far
il sol de la campagna
la dis che'l ghe fa mal.

Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiar
a far l'amor con la mia ohi bella
a far l'amore in mezzo al prà.

Diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin dín din, diridin din din
diridin din din, diridin din din.

traduzione testo

Diridin din din, diridin din dìn
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiare
a fare l'amore con la mia bella
a far l'amore in mezzo al prato
Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
il sole della campagna

Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
dice che gli fa male

Teresina ubriacona
poca voglia di lavorare
si è comprata una vestaglia
la deve ancora pagare

Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
il sole della campagna
Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
dice che gli fa male
Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiare
a far l'amor con la mia ohi bella
a far l'amore in mezzo al prato.

Diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin dín din, diridin din din
diridin din din, diridin din din.

I SABADONI

per circa 28 pezzi

per la pasta

370 gr di farina per crostate

70 gr di zucchero semolato

75 gr di burro

1 uovo

1 cucchiaino di lievito per dolci

latte q.b. circa 120 ml

per il ripieno

150 gr di castagne (pesate già sbucciate)

8 gr di cacao amaro

5 cucchiaini di Savor di Romagna*

Saba**

***SAVOR DI ROMAGNA**

6 litri di mosto d'uva Sangiovese

3 pere cotogne

10-12 mele cotogne

15 prugne

5 pere william

15 noci

scorza grattugiata di un limone

zucchero (se necessario)



Se partite dall'uva, separate i chicchi dai gambi e passatela col passaverdure, otterrete così il mosto.

Fate bollire il mosto finchè avrà più che dimezzato il suo volume, almeno 4-5 ore.

Tagliate tutta la frutta a piccoli pezzi e aggiungetela al mosto con la buccia grattugiata del limone, fate bollire circa 6-7 ore, deve diventare un composto denso simile alla mostarda.

P.S. Io non son riuscita a reperire il mosto di uva Sangiovese e avevo a

disposizione solamente uva bianca quindi a metà cottura, ho dovuto aggiungere zucchero

perchè rimaneva un po' aspra, nel mio caso circa 600 gr.

****SABA**

Fate bollire il mosto d'uva finchè avrà la consistenza di uno sciroppo, ci vorranno 10 ore.

Per la pasta, amalgamare assieme tutti gli ingredienti aggiungendo il latte necessario per avere un'impasto morbido ma compatto. Lasciarlo riposare in frigo avvolto da pellicola per circa 30 minuti.

Per il ripieno, cuocete le castagne in abbondante acqua bollente per circa 40 minuti, scolatele e sbucciatele. Schiacciatele con lo schiacciapatate e lasciate raffreddare. Unire il Savor e il cacao, il composto dovrà avere la consistenza di un purè sodo.

Stendete la pasta abbastanza sottile e tagliate dei rettangoli di circa 8x8 al centro mettete un cucchiaino abbondante di ripieno ripiegate un lato sopra il ripieno e successivamente

sovrapponetegli il suo opposto. Sigillate bene i bordi laterali. Cuocete in forno 180° forno statico, finchè saranno leggermente dorati, circa 30 minuti.

Versate la Saba in un piatto e passateci i sabadoni il tempo necessario perchè la pasta assorba lo sciroppo.



ps. scusate per le foto, dopo averle "perse" tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest di Elisa
Contaminazioni

APPLE PIE

Quando son partita per l' America oltre naturalmente ai monumenti, le città, i parchi.. avevo alcuni obiettivi, dormire in più motel possibile (evitando gli hotel) anche in quelli un po trash.. da film, e mangiare più cose tipiche possibili in luoghi il più tipico possibile, per intenderci cercavo quei fast food con i pavimenti a scacchi bianchi e neri dove le cameriere col grembiulino ti servono il caffè in caraffa... In un fast food tra Chicago e St.Louis ho mangiato la famosissima apple pie, bella alta con la pallina di gelato sopra, e sono due anni che voglio provare a farla, per la ricetta ho preso spunto da questo sito che mi piace molto, rispetto all'originale ho usato meno burro nell'impasto e il latte al posto dell'acqua e devo dire che la pasta è buonissima, per il resto le dosi del ripieno le ho fatte un po a occhio e non ho seguito lo stesso procedimento.

APPLE PIE

per una tortiera da 22 cm

per la pasta

350 gr di farina 00

170 gr di burro

30 gr di zucchero semolato

100 ml di latte freddo

per il ripieno

6 mele

1 cucchiaino di farina

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di succo di limone

1 cucchiaino raso di cannella

1 pizzico di noce moscata

6-7 noci

Per la pasta, lavorate assieme la farina col burro freddo e lo zucchero, quando il burro si sarà amalgamato iniziate ad unire il latte freddo poco alla volta fino a formare un'impasto omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Per il ripieno, sbucciate le mele e tagliateli a spicchi grossi, unite il succo di limone, lo zucchero, le noci tagliate grossolanamente, la cannella, la farina e un pizzico di noce moscata, mescolate il tutto.

Dividete la pasta in due porzioni uguali, stendete una porzione piuttosto sottile, deve rimanere pochi millimetri, ungete la teglia e foderatela con la pasta, mettete il ripieno e livellatelo, bagnate con poca acqua tutto il bordo, stendete l'altra porzione di pasta e ricoprite la torta, schiacciate bene tutto attorno ed eliminate con le forbice la pasta in eccesso, ripiegate tutto il bordo creando un "cordone" di pasta. Con i ritagli di pasta formate delle foglie e decorate il pie, fate dei tagli a raggiera in modo che il vapore possa fuoriuscire.

Spennellate tutto con del latte e cospargete con qualche cucchiaino di zucchero semolato.

Cuocete in forno statico a 180°-190° per 50-55 minuti.

Servite tiepida con del gelato alla vaniglia.

P.S. se volete fare un pie più alto, a cupola, dovrete aumentare le dosi per il ripieno.





ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest di ABOUT FOOD

AMARETTI A' L'ORANGE

Avete presente quando individuate un libro di cucina, lo puntate, lo mettete nella lista dei desideri, lo andate a vedere e rivedere, ci pensate..

Ma ormai mi conosco, era solo un ritardare l'acquisto perchè se mi fisso su una cosa posso anche lasciar passare un po di tempo ma poi non resisto.

Non l'avevo mai tenuto in mano, l'ho visto solo su internet ma dovevo averlo, ho letto tante ricette in giro per i blog, ne ho “sentito parlare” benissimo, *“anche se scritto in francese è chiarissimo”* e in effetti è davvero chiaro e spiegato bene. Naturalmente sto parlando di PATISSERIE di Christophe Felder.

Quando è arrivato il pacco non capivo se dentro mi avevano messo anche Felder in persona da tanto era pesante.. è alto 7-8 cm ha 793 pagine di dolcezza, una vera enciclopedia.

Avete presente la torta segreta, mi erano avanzati tanti albumi e ho deciso di provare questa ricetta presa proprio dal libro e sono davvero buoni e morbidi, inoltre era giunto il momento di aprire il vasetto delle arance candite che ho preparato lo scorso inverno.. troppo buone!!! buon weekend a

tutti!!!



AMARETTI A' L'ORANGE

per circa 30 pezzi
140 gr di farina di mandorle
2+2 albumi
50 gr di zucchero semolato
50 gr di arance candite
zucchero a velo

Frullate assieme le arance candite con la farina di mandorle e due albumi fino a formare una crema. Montare gli altri due albumi con lo zucchero. Unite tutto assieme mescolando delicatamente. Riempite una tasca da pasticceria e formate i dolcetti, cospargeteli di zucchero a velo e lasciateli riposare tutta la notte oppure almeno 8 ore!

Cuocete in forno a 180° per 8-10 minuti.

P.S. Felder prima di infornare i dolcetti li pizzica con le dita dando una forma più irregolare



ps. scusate per le foto, dopo averle "perse" tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest "le mandorle" di un tavolo per quattro

TORTA CRUMBLE AL COCCO

"..ma quella torta buona... non la rifai più???" ma con tutte le torte che vorrei provare, mangiare, inventare, ti pare che ne rifaccio una!?!?! certo a volte capita però cerco sempre di provarne di nuove così come con i biscotti e i dolci in genere, sono curiosa di nuovi gusti, se mi capita di far colazione in un posto dove ci sono i pasticcini preferisco provarne 3-4 diversi piuttosto che mangiare una bella brioche, non mi piace tornare spesso nello stesso ristorante, soprattutto dove hanno il menù sempre uguale!! Se decidiamo di andare a cena io parto con la ricerca su tripadvisor e ci sto delle ore per decidere, ora ne ho individuato uno vicino casa dove fanno cucina un pò ricercata e propongono anche le mezze porzioni, è il mio posto ideale così si possono assaggiare il doppio delle cose :-))))))

Tutto questo discorso perchè quando ho letto il tema del mese del contest di Morena ho pensato che io adoro il cocco e che ho già provato cheesecake, i biscotti, la torta... quindi.. "bisogna inventarsi una nuova versione" così ho pensato a un crumble.. poi cercando il nuovo libro di Sigrid Verbert son capitata sul suo sito e ho visto una torta crumble, ho modificato la ricetta sostituendo i 120 ml di latte e i 120 gr di yogurt con 200 ml di latte di cocco, inoltre, essendo questo abbastanza dolce ho diminuito la dose di zucchero e il crumble l'ho fatto con la farina di cocco. Il suo era alle

prugne io invece ho usato altra frutta che a mio parere si abbina meglio!!



TORTA CRUMBLE AL COCCO

per una tortiera 22x22

per la base

60 gr di burro

140 gr di zucchero

1 uovo

250 gr di farina

200 ml di latte di cocco

1 cucchiaino di lievito

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio

per il crumble

70 gr di burro
70 gr di farina
70 gr di farina di cocco
50 gr di zucchero di canna
1 pesca
1 banana
10 lamponi

Per la base montate il burro con lo zucchero poi unite l'uovo intero e amalgamate. Unite assieme la farina con il lievito e il bicarbonato, setacciatela e versatene 1/3 sul composto di burro, mescolate ed unite una parte di latte di cocco, continuate così fino all'esaurimento degli ingredienti. Versate l'impasto in una teglia 22x22 foderata con carta forno.

Sbucciate la pesca e tagliatela a piccoli dadini che disporrete su tutta la superficie, fateli leggermente affondare nell'impasto, ricoprite con le rondelle di banana e i lamponi tagliati a metà.

Per il crumble, unite assieme tutti gli ingredienti e lavorate con le dita fino a formare un composto granuloso, disponetelo su tutta la torta, infornate a 180° per 45 minuti.





con questa ricetta partecipo al contest di Morena

TORTA ALLE NOCCIOLE CON CREMA DI RICOTTA FICHI E NOCCIOLATA

Con questa ricetta posso dire definitivamente di esser tornata "attiva" in cucina, dopo un buon periodo di lontananza dai fornelli eccomi di nuovo con le mani in pasta.. alla fine della prima settimana di lavoro dopo le ferie, questa torta ci voleva, un pò una crostata.. un pò una ciambella.. un pò cremosa.. un pò croccante.. non mi son fatta mancare niente!!! Non vi ho mai ringraziato tutte per la costanza con cui mi seguite e per i commenti sempre stupendi che mi lasciate, ne sono davvero molto lusingata e a volte rimango stupita, piacevolmente, da quello che leggo, ma dopo una lunga pausa ritrovarvi subito così attente e "puntuali" mi ha davvero fatto un'immenso piacere, siete fantastiche!!



**TORTA ALLE NOCCIOLE
CON CREMA DI RICOTTA AI FICHI E NOCCIOLATA**

150 gr di farina per dolci

150 gr di burro

120 gr di zucchero

100 gr di nocciole

2 uova

1 cucchiaino raso di lievito per dolci

1 cucchiaino di cannella

1 cucchiaio di rum

per il ripieno

150 gr di fichi

200 gr di ricotta
70 gr di nocciolata Rigoni di Asiago
1 uovo
30 gr di zucchero
15 gr di farina
5-6 nocciole

Per l'impasto montate il burro con lo zucchero finchè non diventa cremoso, aggiungete i tuorli e amalgamate. Unite la farina, il lievito, la cannella e le nocciole tritate ma non a farina (lasciate pezzetti leggermente grandi). Unite il rum, montate gli albumi e amalgamateli delicatamente al composto!

Per il ripieno montate l'uovo con lo zucchero, unite la ricotta e la farina, mescolate bene.

Unite i fichi tagliati in quattro parti, infine mettete la nocciolata senza amalgamarla bene.

Mettete l'impasto in una tortiera da 22 cm imburrata, con un cucchiaio stendetelo bene sul fondo creando anche un bordo tutto attorno di un paio di centimetri. Riempire con la crema di ricotta. Tritate grossolanamente le nocciole e cospargetele sulla torta, eventualmente decorate con dei fili di nocciolata. Cuocete per 40 minuti a 180° Lasciate completamente raffreddare prima di sfornarla.



ombelicodivenere.blogspot.it

Fichi & Nocciole



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Rigoni di Asiago

CHEESECAKE AL COCCO

PER LA MIA AMICA "STUPIDA"

Vi ho mai parlato della piscina?? non mi sembra, comunque sono sei anni che frequento col mio ragazzo un corso di nuoto, sinceramente ho iniziato per far compagnia a lui che quando è venuto a convivere con me ha dovuto cambiare piscina.. la mia idea era "faccio qualche mese intanto che lui si ambienta un

po poi mollo" e invece non ho più smesso anche perchè abbiamo avuto la fortuna di trovarci in una società che ha un'istruttore bravissimo che insegna molto bene, ci segue, ci corregge e le sue lezioni sono sempre studiate e stimolanti. Ok ogni tanto lo vorresti annegare perchè esagera.. ma questo fa sempre parte dello stimolo, anni fa lo chiamavamo Hitler e quest'anno una ragazza nuova pensava fosse indemoniato.. ahahhhhh... e mica dobbiamo fare le olimpiadi!!!!

Ieri era l'ultima lezione, e lui si è presentato col cronometro per prenderci i tempi sui 50 e 100 metri.. che ansia!!! ma ormai è fatta e si riprende ai primi di ottobre, è sì.. ci siamo arrivati in pochi a fine luglio ma buoni.. tra questi c'è la mia "amica stupida" è lei che si è definita così, quando ha visto il mio blog mi ha detto "fai delle belle ricette ma per me son troppo complicate, pubblicane una del cheesecake, ma facile, e me lo dedichi, scrivi **per la mia amica stupida della piscina**" voglio precisare che lei stupida non è per niente, è una ragazza molto solare, attiva sempre sorridente, divertente, sveglia.. davvero una persona carina.. Roby è un piacere nuotarti affianco, però ti asciughi i capelli troppo in fretta, non c'è mai tempo per due chiacchiere!!!

Questo è per te, si lo so ora magari ti sembra complicato ma basta togliere il cocco e diventa proprio basico, sopra puoi mettere della marmellata (una volta rassodato) o servirlo con della frutta fresca tagliata al momento. Ora non hai scuse ti do tempo fino alla prima lezione di nuoto per farlo!!!!!!



CHEESECAKE AL COCCO

per uno stampo da 22 cm

60 gr di waffer al cocco

60 gr di biscotti secchi

60 gr di burro

330 gr di philadelphia

250 gr di panna fresca

70 gr di zucchero

30 gr di cocco a scagliette

6 gr di colla di pesce

per decorare

50 gr di cioccolato fondente

20 mandorle

scaglie di cocco

ps. si possono sostituire i waffer con biscotti secchi (120 gr tot)

Fate fondere il burro, frullate assieme i biscotti coi waffer fino a renderli in polvere, unirli al burro.

Prendete una tortiera a cerchio apribile e regolatela a 22 cm oppure foderare con della carta forno uno stampo a cerniera. Versate sul fondo i biscotti e livellate con un cucchiaio.

Mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.

In una ciotola mescolate lo zucchero e il philadelphia con una frusta fino a raggiungere una consistenza cremosa e lo zucchero non sarà sciolto. Unite le scaglie di cocco.

Scaldate due cucchiaini di panna e scioglietegli la colla di pesce ben strizzata, unite un cucchiaino di composto al philadelphia e mescolate bene, ripetete con un'altro cucchiaino poi versate nella restante crema e amalgamate bene (in questo modo la colla di pesce si raffredderà più lentamente e non si rischia di formare dei grumi).

Montate la restante panna e unitela delicatamente al philadelphia. Versate la crema sui biscotti cospargete con scaglie di cocco e mettete in frigo almeno 6 ore.

Togliete il dolce dallo stampo e decorate a piacere con del cioccolato fuso e delle mandorle.



Io l'ho portato ad una serata tra amiche ed è ottimo come dopo cena!!!



GELATO BISCOTTO ALLA BANANA E ARACHIDI

Un genovese torna a casa dopo aver comprato un costosissima bottiglia di vino rosso, mentre sale per le scale inciampa e cade svenuto, si risveglia in una pozza rossa ed esclama "belin.. speriamo che sia sangue"

avete presente il famoso gelato con le barzellette... io lo adoro e non posso far a meno di leggerle.. questa barzelletta mi è piaciuta e per questo è una delle poche che ricordo e coincidenza le nostre amate ragazze dell'MTC sono proprio genovesi.. ovviamente la cosa è ironica e questi sono luoghi comuni come altri che fanno ridere e finita li...

Al contrario di molte di voi, che come ho letto in giro si sono "spaventate" per il tema dell'MTC del mese leggendo il

dettagliatissimo post di Mapi, io subito ho pensato "va beh.. basta seguire la sua ricetta ed è fatta" poi mi son trovata a voler cambiare i gusti e a pensare se dover riequilibrare il tutto... e ho compreso lo spavento di qualcuno...

Comunque blocchetto di fogli alla mano ho iniziato ad annotarmi dati, tabelle, percentuali... roba che a un certo punto non capivo più niente, forse io sono troppo contorta e ho iniziato a ricalcolarmi tutti gli ingredienti delle tre ricette postate per vedere se fossero equilibrati e per confermare se avessi capito il meccanismo... ho pure chiesto delucidazioni alla gentilissima Mapi che mi ha chiarito un po di cosette!!! Alla fine mi son fatta il mio schemino, ho dosato zuccheri, grassi poi ho calcolato l' SCNG per verificare che la percentuale di acqua fosse idonea... che caos!!!

Ho eseguito tutto come al solito mescolando vigorosamente il gelato per 3 volte dopo i riposi in freezer ma mi è sembrato troppo ghiacciato quindi ho fatto questa riflessione "è vero che ho messo gli arachidi frullati e ne ho calcolato i grassi ma in realtà non era pasta di arachidi, anche perchè non son diventati nè una polvere nè tantomeno una poltiglia, ma son rimasti dei piccolissimi gherigli" quindi secondo me non hanno inciso al 100% sulla percentuale di grassi presenti per questo ho frullato il gelato ormai congelato e ho aggiunto una piccola quantità di panna, a mio parere la consistenza è decisamente migliorata.

Se non ho fatto male i conti, dovrei aver ottenuto un gelato con un 10.6% di grassi e un 17.6% di zuccheri.

La ricetta dei biscotti è di Montersino!!!



GELATO BISCOTTO ALLA BANANA E ARACHIDI

per 9 gelati 10×7 cm
300 ml di latte fresco intero
75 ml di panna fresca
60 gr di tuorli
60 gr di arachidi
70 gr di zucchero +1 cucchiaino
300 gr di banana
2 cucchiaini di succo di limone
per i biscotti
250 gr di farina per crostate
125 gr di burro
100 gr di zucchero a velo
65 gr di uova intere
12 gr di tuorlo
4 gr di lievito per dolci
15 gr di cacao amaro

Per il gelato, montate i tuorli con lo zucchero, nel frattempo fate scaldare il latte, rovesciatelo sul composto montato, mescolate bene e rimettete sul fuoco. Sempre mescolando cuocete la crema fino a 85° o fin quando il cucchiaino immergendolo ne uscirà velato, l'importante è non portare mai a bollore!!

Trasferite la crema in una ciotola e immergetela in un contenitore con del ghiaccio, continuate a mescolare finchè sarà freddo, riponete in frigo almeno un paio d'ore.

Frullate la banana con il succo di limone e 1 cucchiaino di zucchero, frullate le arachidi e unite tutto alla crema assieme alla panna.

Riponete in freezer per un'ora circa poi mescolate con una frusta finchè i cristalli di ghiaccio si saranno rotti e il composto sarà omogeneo. Rimettete in frigo e ripetete l'operazione altre 2 volte. Alla fine mettete il gelato in un contenitore dove rimanga di un'altezza di un centimetro abbondante.

Per il biscotto montate il burro con lo zucchero finchè il composto sarà omogeneo unite uova e tuorlo, quando sarà ben assorbito unite la farina, il cacao e il lievito. Formate una palla avvolgetela nella pellicola e mettetela a riposare in frigo qualche ora, riprendete la pasta e stendetela sottile

pochi millimetri. Tagliate i biscotti della misura che desiderate e cuoceteli a 200° per 5 minuti.

Sembreranno crudi e subito sono molto morbidi ma vanno bene così, raffreddandosi si rassodano anche se rimangono comunque un po' delicati. Non toglieteli dalla teglia appena sfornati perchè rischiate di romperli. Fateli completamente raffreddare.

Tagliate il gelato in rettangoli della stessa misura del biscotto e posizionatelo sul rovescio di uno di questi, chiudete con un secondo biscotto avvolgete con della pellicola e riponete in freezer.



con questa ricetta partecipo all'MTC di luglio