

GELATO AL BISCOTTO

Dopo aver pubblicato il mio primo gelato, Alessandra mi ha lasciato un commento, a parte farmi immensamente piacere, lei ha scritto come battuta, forse, che a Genova fanno il gelato al canestrello.. oddio.. avevo appena finito di gustarmi questo meraviglioso cono di gelato al biscotto, vuoi mai che l'MTC oltre a creare dipendenza "possiede" anche una titolare preveggenete.. così Ale mi fai paura.. dimmi un pò.. come sarà il mio prossimo gelato???

Ho voluto preparare anche i coni ma io non ho la piastra apposita così li ho fatti cuocere in una padella antiaderente e anche se si rischia di bruciarli devo dire che son veramente buoni.

A parte tutto questo gusto l'ho adorato per la sua bontà, ho diminuito le dosi di zucchero perchè ho messo i biscotti e la salsa mou. Come base comunque mi sono attenuta alla ricetta di Mapy ma ora ho in mente altre cose e forse mi metterò a studiare le sue tabelle, vediamo cosa salta fuori!!!!

La ricetta per i coni l'ho presa da qui



GELATO AL BISCOTTO CON SALSA MOU ALLE NOCI

gelato al biscotto

300 gr di latte intero

170 gr di zucchero

3 tuorli

250 gr di panna

6 biscotti digestive

per il mou

200 gr di zucchero

100 ml di panna

8 noci

per circa 10 coni

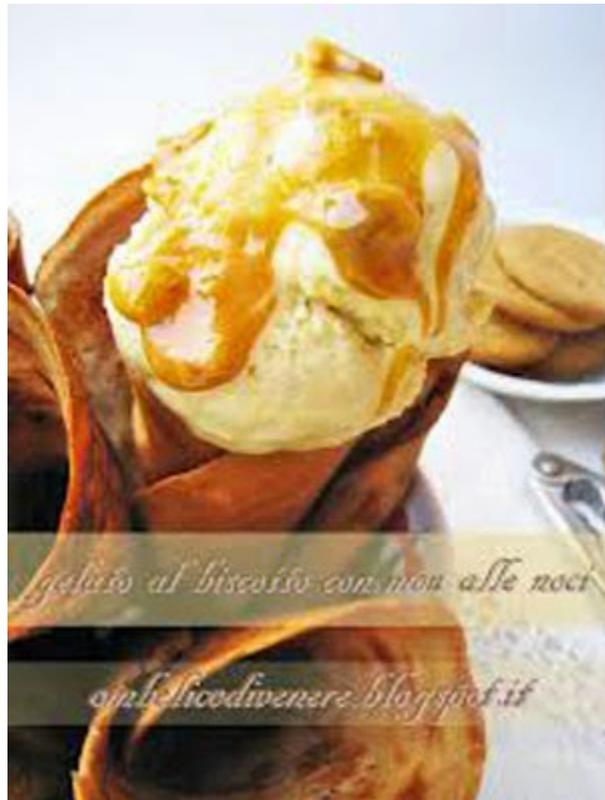
40 gr di burro
100 gr di zucchero
1 uovo
125 gr di farina
1 cucchiaino di cacao
125 ml di acqua
1 pizzico di sale

Per i coni, con una frusta lavorate a crema il burro e lo zucchero poi unite l'uovo e il sale, quando sarà amalgamato aggiungete metà farina e il cacao, unite metà dell'acqua e mescolate fino a raggiungere un composto omogeneo, ora unite l'altra metà della farina, mescolate poi con la restante acqua.

Scaldate una padella antiaderente da 20 cm di diametro, passate uno scottex unto con poco burro sul fondo e versate un cucchiaio abbondante di composto, stendetelo bene per tutta la padella e fate cuocere circa 2 minuti, girate con una larga paletta e terminate la cottura, ogni volta passate lo scottex sul fondo della padella. Immediatamente arrotolate le cialde dando la forma del cono, solidificano in pochissimo tempo.

La cosa fondamentale è la giusta temperatura della padella, troppo calda vi brucia la cialda troppo bassa non la cuoce bene e rimane morbida, inoltre ogni 2-3 coni togliete qualche secondo la padella dal fuoco, mentre arrotolate i coni, in modo da non far bruciare il fondo.

Non cuoceteli per meno tempo altrimenti non diventano croccanti, comunque il primo sarà di prova!!



gelato al biscotto con nou alle noci

on.belicodivivere.blogspot.it



on.belicodivivere.blogspot.it



Per il gelato, in una ciotola montate i tuorli con metà dello zucchero, in un pentolino fate scaldare il latte con il restante zucchero, poi versatelo sui tuorli, mescolate bene e rimettete sul fuoco, mescolate continuamente fino a raggiungere la temperatura di 85°, se non avete il termometro provate a immergere un cucchiaino, se ne uscirà velato la crema è pronta e comunque non deve mai bollire. Togliete la crema dal fuoco e trasferitela in una ciotola che a sua volta metterete dentro una boule piena di ghiaccio, continuate a mescolare ogni tanto per far raffreddare la crema. Quando sarà completamente fredda trasferitela in frigo da 3 ore a tutta la notte, riprendetela e aggiungete la panna e amalgamate bene. Sbriciolate a farina i biscotti ma lasciando alcuni pezzetti più grandi, almeno a me piace sentire dei pezzetti, mescolate e trasferite tutto in una larga teglia di alluminio che metterete poi in freezer, ogni ora circa per 3 volte* riprendete il gelato e mescolate bene finché non diventerà una crema dalla consistenza omogenea. Lasciate poi rassodare sempre in freezer per almeno 5-6 ore.

Per la salsa mou, in una padellina mettete lo zucchero e fate

caramellare, appena sciolto toglietelo dal fuoco e aggiungete la panna che avrete fatto scaldare, attenzione che farà molta schiuma, continuare a mescolare energicamente per amalgamare il composto, trasferite in una ciotola e lasciate raffreddare. Schiacciate le noci e tritatele grossolanamente, unitele alla salsa.

*Quando mescolate per l'ultima volta il gelato, prima di rimetterlo in freezer, potete cospargere con della salsa mou in modo casuale e mescolare poco, in questo modo otterrete un effetto variegato.

Prendete i coni riempiteli col gelato e colate un cucchiaino di salsa mou.

PS. anche se si sente bene il gusto, la prossima volta proverò comunque a mettere più biscotto.

con questa ricetta partecipo all'MTC di luglio

GELATO ALLA TORTA DI MELE

Nell'ultimo post ho pubblicato la torta di mele, indicandola come "invernale" ma con motivazione, nonostante sia stata pienamente smentita, ora eccovi comunque la spiegazione.. il mio gelato alla torta di mele.. ho assaggiato questo gelato una sola volta ma solo perchè è tanto lontano da me.. infatti l'ho mangiato in Sicilia e per la precisione in una gelateria in piazza ad Avola, è si mi è rimasto decisamente impresso e ora che l'MTC del mese è dedicato al gelato non potevo lasciarmi sfuggire l'occasione di provarlo.

Per la ricetta ho utilizzato la base alla vaniglia di Mapi, la vincitrice dello scorso mese, ed ho semplicemente aggiunto una parte di torta sbriciolata grossolanamente, si perchè a me piace che si sentano i pezzi!! Ho solamente diminuito la quantità di zucchero visto che ho poi aggiunto la torta.

PS. il gelato con questo caldino si scioglie alla velocità della luce e non lascia molto tempo per le foto!!!



GELATO ALLA TORTA DI MELE

300 ml latte intero fresco

200 g zucchero semolato

250 ml panna fresca

3 tuorli circa 50 gr

1/4 di baccello di vaniglia
cannella

200 gr di torta di mele
mela verde

qualche fetta di torta di mele sottile
lime o limone

Aprite a metà il baccello di vaniglia, prelevate le bacche e mettetele in infusione nel latte, aggiungete la metà dello zucchero e portate quasi a bollore. Nel frattempo mettete i tuorli in una ciotola e montateli con il restante zucchero, versate il latte caldo sui tuorli e amalgamate bene mescolando con una frusta, rimettete sul fuoco e, mescolando continuamente, portate la crema alla temperatura di 85°, se non avete il termometro dovrete immergere un cucchiaino nella crema e se uscirà velato la crema è pronta e comunque non deve assolutamente bollire. Togliete la crema dal fuoco spolverate con un po di cannella, mescolate bene e trasferitela in una ciotola che immergerete in un'altra ciotola che contiene ghiaccio, in questo modo il raffreddamento della crema avverrà

più rapidamente, continuate a mescolare ogni tanto finchè non sarà completamente fredda, ora riponetela in frigorifero per almeno un'ora, io l'ho lasciata tutta la notte. Riprendete la vostra crema aggiungete la torta di mele sbriciolata grossolanamente e la panna liquida, amalgamate bene e mettete in un contenitore di alluminio abbastanza largo, in modo che congeli uniformemente, coprite con della pellicola e mettete in freezer, dopo un'ora rimescolate energicamente il gelato finchè avrà raggiunto una consistenza omogenea. Ripetete questa operazione 2-3 volte poi mettete il gelato in una vaschetta e rimettete in freezer per almeno un'ora.

Tagliate qualche fetta di mela e spruzzatela con qualche goccia di lime, mescolate bene e disponetele sul fondo delle coppe che metterete in freezer per circa un'ora.

Nel frattempo tagliate delle fette di torta di mele il più sottili possibile e passatele in padella con un velo di burro, tostatele da entrambi i lati rendendole croccanti.

Riprendete le coppe e riempitele con il gelato. Servite con qualche fetta di torta tostata.

PS. aggiungo una nota, se volete donare al gelato un sapore più spiccato di mela (e non solo di torta) aggiungete un paio di cucchiaini di mela cotta e frullata al composto raffreddato.. la prossima volta lo proverò così!!



con questa ricetta partecipo all'MTC di luglio

TORTA DI MELE

Si lo so la torta di mele è "invernale" ma fidatevi di me... il motivo c'è.. e lo scoprirete!!!! presto!!!!

Ho fatto la mia prima torta di mele pochi anni fa, eppure mi piace ma non avevo una ricetta.. mia mamma ne ha sempre fatto una versione credo unica, lei mette in una contenitore tante mele tagliate a piccoli cubetti poi unisce le uova, la farina, il lievito, del burro fuso, delle noci e del cacao.. ne esce un'impasto molto umido che non ha proprio la consistenza di una torta, mi è sempre piaciuta il giusto e quindi non l'ho mai realizzata..

...poi un giorno una ragazza per caso mi da questa ricetta, la torta è buonissima peccato che ora ogni volta che la faccio mi ricordi lei... era diventata un'amica poi si è rivelata una falsa, paranoica mezza pazza.. la storia è lunghissima e non riuscirei mai a raccontarla ma vi assicuro che è assurda, per la prima volta non son riuscita a chiarire con qualcuno.. io che odio le situazioni in sospeso con lei mi son resa conto che era come parlare con un muro.. va beh, l'ho pensata anche

troppo.. non merita tanto tempo.. a voi la ricetta!!!



Torta di mele

TORTA DI MELE

4 mele

200 gr di farina

2 uova

1 yogurt alla vaniglia

150 gr di zucchero

8 cucchiaini di olio di semi

1 bustina di lievito

Montare le uova con lo zucchero per almeno 15 minuti, finchè il composto risulterà chiaro e sodo. Unite lo yogurt e l'olio e amalgamate delicatamente, poi unite la farina setacciata col

lievito e infine 2 mele tagliate a piccoli pezzetti. Rovesciate il composto in una teglia unta, tagliate a spicchi sottili le altre 2 mele e disponetele sull'intera superficie sovrapponendole, cospargete con un po di zucchero semolato e cuocete in forno caldo 180° per circa 40 minuti.



TORTA ROVESCIAIA ALLE PESCHE E PUREA DI ALBICOCCHIE

Questo weekend al mare si stava una favola, anche se l'arrivo di Minosse ha portato caldo e afa in città, in spiaggia l'aria era pulita, tirava una fantastica brezzolina ed il mare era fresco, non un brodo caldo!!

Sarà per questo che mi sono rosolata per benino senza accorgermene.. ovvero me ne sono accorta dopo la doccia e ora la mia attività è spalmarmi di gel all' aloe vera!!

Oggi voglio proporvi la mia torta alle pesche e albicocche,

prima di aprire il blog non avevo mai fatto una torta senza seguire alla lettera una ricetta, adesso invece ci provo, come ho fatto con alcune mie torte già postate e come ho fatto con questa.. sarà una magia di questa magnifica blogsfera?!?



TORTA ROVESCIAIA ALLE PESCHE E PUREA DI ALBICOCHE

per una torta da 22 cm

2 pesche

50 gr di mandorle

100 gr di zucchero per il caramello

150 gr di albicocche

100 gr di burro

250 gr di farina autolievitante

100 gr di yogurt

1 uovo

150 gr di zucchero

Tagliate le pesche a spicchi, in una padellina mettete le mandorle e fatele tostare, tagliatele grossolanamente. Fate caramellare i 100 gr di zucchero, a questo punto versate il caramello sul fondo di una tortiera e disponete le pesche a raggera e dove rimangono dei vuoti riempite con le mandorle.

Frullate le albicocche a purea. Montate il burro con lo zucchero, unite l'uovo e fate incorporare, unite la purea di albicocche, lo yogurt e infine la farina setacciata.

Versate l'impasto sulle pesche e cuocete a 180° per 40 minuti.

Fate intiepidire e rovesciate la torta.



con questa ricetta partecipo al contest della fantastica
Morena

MACEDONIA IN BICCHIERE

Per fortuna è già passato il lunedì.. da quando lavoro come dipendente il lunedì mi pesa più del solito.. eppure ora in 10 minuti sono al lavoro, prima impiegavo quasi due ore, ma penso sia il fatto che prima potevo decidere se non andare al lavoro e anche se andavo sempre inconsciamente sapevo di avere la scelta.. comunque le giornate passano in fretta fortunatamente e questo è positivo!!!

Ormai certa frutta ci sta abbandonando.. che dispiacere.. mi mancheranno tanto le ciliegie!!! Allora vi propongo questa macedonia con l'ultima frutta di primavera, l'ho abbinata ad un lemon posset, la ricetta l'ho presa dal libro di Gordon Ramsay "Il pranzo della domenica" in realtà la sua versione non prevede la panna montata in aggiunta ma io l'ho messa perchè per i miei gusti sapeva veramente troppo di limone, anche se a me piace.

Questo dolce è buonissimo ma va mangiato entro le 24 ore perchè la frutta rimane soda e non perde liquido.



MACEDONIA IN BICCHIERE CON LEMON POSSET

per 4 bicchieri

8 fragole
2 fette di melone
1 pesca
16 ciliegie
1 limone
200+200 gr di panna
50 gr di zucchero
6 biscotti digestive

Versate 200 gr di panna in un pentolino con lo zucchero, portate a bollore e mescolate finchè lo zucchero si scioglie, fate bollire per 3 minuti.

Togliere dal fuoco e aggiungete il succo del limone, la crema inizierà a inspessirsi.. lasciate raffreddare. Montate la restante panna ed unitela alla crema di limone.

Pulite, mondate e tagliate tutta la frutta a piccoli cubetti. Sbriciolate grossolanamente i biscotti.

Sul fondo dei bicchieri disponete 2 cucchiaini di lemon posset, mettete un po di biscotto poi la frutta, proseguite con

un'altro strato e terminate con il lemon posset. Decorate con una ciliegia



con questa ricetta partecipo alla raccolta di DOLCI ARMONIE

MERINGATA

AUGURI MAMMA

Qualche settimana fa è stato il compleanno della mia adorata mamma, solitamente quando qualcuno della famiglia compie gli anni facciamo un pranzo o una cena ma solamente quando riusciamo a trovarci tutti perchè mio fratello più grande vive a Parma e a volte passa anche un mese senza che torni. E' tornato questo weekend ma non c'ero io che come sapete ho avuto ospiti, ma non ho rinunciato a preparargli il dolce e ho voluto fare la meringa perchè a lei piace moltissimo.



MERINGATA

per un dolce da 26 cm circa
150 gr di albumi (circa 5)
300 gr di zucchero a velo
succo di limone
1/2 cucchiaino di maizena
500 gr di mascarpone
500 gr di panna
150 gr di zucchero
cacao amaro

Iniziare a montare gli albumi e quando inizieranno a rassodare cominciate ad aggiungere dello zucchero a velo un po alla volta montate ancora, dovrà incorporare molta aria, infine aggiungete qualche goccia di succo di limone e la maizena, amalgamate bene.

Su della carta forno disegnate due cerchi da 26 cm e mettete la meringa in un sac a poche, coprire l'intera superficie formando dei cerchi. Con il restante composto fate tanti piccoli ciuffetti che userete per decorare.

Mettete in forno caldo a 90°-100° per circa 2 ore tenendo lo sportello leggermente aperto per evitare che si formi dell'umidità, lasciate riposare in forno spento per tutta la notte.

Mettete in freezer la panna per 10 minuti. Montate il mascarpone con lo zucchero finchè si sarà sciolto. Montate molto bene la panna e unitela al mascarpone molto delicatamente.

Disponete su un piatto un disco di meringa farcite con i 3/4 della crema e appoggiate l'altro disco, decorate la superficie con la rimanente crema e con i ciuffetti di meringa, cospargere con poco cacao amaro.

Mettete in freezer a congelare.





con questa ricetta partecipo al contest di LUI E LEI IN CUCINA

CROSTATA AL GRANO SARACENO E MANDORLE

VI PRESENTO ANGELA

Finalmente sono venuti a passare il weekend da noi Angela e Davide, gli amici di Cavezzo di cui vi ho parlato, è stato molto bello vederli e passare un po di tempo con loro, si sono rilassati hanno staccato un po la spina e son felice di averli visti abbastanza sereni e tranquilli anche se la paura ancora c'è, ci hanno raccontato la loro "avventura" da terremoto e devo dire che certe cose fanno venire la pelle d'oca.

Comunque hanno constatato che c'è tantissima solidarietà e tantissimi volontari!!

Tutti hanno voglia di normalità di fare le cose comuni di tutti i giorni, alle volte ci lamentiamo della quotidianità eppure in questi momenti quanto ci manca..

La gente si è rimboccata le maniche da subito, i negozi e addirittura le banche si sono trasferiti nei container, si

lavora 9-10 ore al giorno e il sabato mattina, dicono che probabilmente non si faranno nemmeno le ferie per recuperare il lavoro perso!!!

Io ho preparato questa crostata per la nostra colazione, avevo preso la ricetta da un vecchio ALICE, sono previsti i frollini al cacao e io ho voluto provare una variante con i biscotti al grano saraceno, il risultato è stato ottimo, questa torta mi piace sempre moltissimo perchè rimane più morbida rispetto alla crostata tradizionale. E per l'occasione vi presento Angela durante la colazione!!!!



CROSTATA AL GRANO SARACENO E MANDORLE CON CONFETTURA DI ALBICOCHE E PESCE

per uno stampo da 28cm

150 gr di burro

90 gr di zucchero

2 uova

20 gr di fecola di patate

350 gr di biscotti al grano saraceno

150 gr di farina di mandorle

75 gr di farina 00 per dolci

1/2 bustina di lievito

100 ml di latte

cannella

per la confettura

500 gr di albicocche

200 gr di pesce

400 gr di zucchero
cannella

Innanzitutto tagliate a pezzetti la frutta lavata, mettetela in una casseruola con lo zucchero e fate cuocere a fiamma bassa per almeno un'ora.

Nel frattempo lavorate a crema il burro con lo zucchero, unite le uova una alla volta amalgamando bene. Tritate a farina i biscotti uniteli alla farina di mandorle, alla farina 00, alla fecola, al lievito e alla cannella, unite il tutto al composto di burro e uova, infine aggiungete il latte, mescolate bene e mettete il composto nella sac a poche senza bocchetta.

Ungete lo stampo, fate uno strato omogeneo sul fondo e create un bordo tutto attorno.

Versate al centro la marmellata fredda e con il restante impasto create la losanga della crostata.

Infornate a 180° forno statico per 35-40 minuti. Lasciate completamente raffreddare prima di sfornare.





volevo inoltre ringraziare Kiara per avermi donato questo premio, sempre graditissimi!!!

TORTA SOFFICE ALLE ALBICOCHE

Che settimana infernale.. in tutti i sensi, è caldo e sinceramente ci voleva, almeno sembra estate, siamo a fine giugno e son stata in spiaggia 3volte, cosa che solitamente di questi giorni ero già bella abbronzata!! al lavoro, abbiamo delle consegne e naturalmente siamo di corsa.. poi arriva la sera e si va in piscina, si alla fine rilassa fa sicuramente bene ma il nostro istruttore che non ha ancora capito che non dobbiamo partecipare alle olimpiadi.. che faticate!!!

Vi propongo una torta fatta prendendo spunto da varie ricette, ho fatto un mix, aggiustato le dosi ed eccola.. mi vien da dire che ha una consistenza "friabile", leggera, si scioglie decisamente in bocca!



ombelicodivenere.blogspot.it

TORTA SOFFICE ALLE ALBICOCHE

per una teglia 20×20

200 gr di albicocche

1 cucchiaio di zucchero

per la torta

2 uova

125 gr di burro

200 gr di farina autolievitante

125 gr di yogurt bianco intero

125 gr di zucchero

2-3 cucchiai di zucchero di canna

8 albicocche per decorare

mandorle a lamelle

Tagliate a pezzetti le albicocche e mettetele in una casseruola, lasciate cuocere a fuoco medio per 5 minuti, togliete dal fuoco e fate raffreddare.

Nella planetaria montate leggermente le uova con lo zucchero unite il burro ammorbidito a pezzetti, continuare a montare finchè si sarà formato un composto omogeneo, unire lo yogurt e infine la farina setacciata mescolando delicatamente.

Imburrate un tortiera e versate sul fondo la metà del composto, sopra cospargete in uno strato uniforme, il composto di albicocche, ricoprire con il restante composto e posizionate le albicocche tagliate a metà, cospargete con dello zucchero di canna e delle mandorle a lamelle, cuocete a 180° con forno statico per circa 45 minuti.



con questa ricetta avrei partecipato al contest di Morena ma questo mese sono dalla parte della giuria assieme alla carinissima Yrma, mancano pochi giorni alla fine del contest quindi correte ai fornelli!!!