

TIRAMISU' CLASSICO E ALLA NUTELLA

Le volte che ho fatto il tiramisù ormai non si contano ma ho provato diverse ricette, dalla più classica con tuorli crudi e albumi montati a quella con la crema pasticcera e la panna montata (molto buona) fino a quest'ultima imparata nel mio ultimo corso di cucina allo chef academy di terni, al momento è la ricetta che più mi soddisfa sia per la consistenza che per il gusto delicato.. quel gusto pericoloso perchè non smetteresti mai di mangiarne..

TIRAMISU'

ingredienti per una teglia di circa 20x30

savoiaro al caffè

115 gr di fecola

115 gr di farina

3 tuorli

3 uova

190 gr di zucchero

15 gr di miele

2 cucchiaini di caffè solubile

zucchero semolato

Montare tutti i rossi con lo zucchero e il miele fino a formare un composto gonfio e chiaro, montare gli albumi e unirli delicatamente ai tuorli. Siogliere il caffè solubile in poca acqua calda e aggiungere al composto di uova, unire le farine setacciate e mescolare delicatamente.

Imburrare due teglie 20x30 e passare lo zucchero semolato sul fondo e i bordi, versare metà del composto in ogniuna, cuocere a 180-190 gradi per circa 20 minuti, risulterà molto cotto, deve essere un po duro!!

crema al mascarpone

250 gr di mascarpone

4 tuorli

20+80 gr di zucchero

15 ml di acqua

300 ml di panna

4 gr di colla di pesce
due cucchiaini di rum
1 bicchiere di caffè zuccherato freddo
cacao amaro

Montare i tuorli con i 20 gr di zucchero, nel frattempo mettere gli 80 gr di zucchero con i 15 ml di acqua in un pentolino e far bollire, appena lo zucchero si scioglie e il composto è trasparente togliere dal fuoco e unire ai tuorli facendo attenzione ad abbassare la velocità delle fruste, continuare a montare finché il composto si raffredda, unire il mascarpone e mescolare fino a rendere il tutto omogeneo.

Nel frattempo avrete messo ad ammolare la colla di pesce in acqua fredda per almeno 10 min, strizzare bene e passare al microonde assieme al rum, una volta sciolta va unita al composto di mascarpone, ma fate attenzione perché unendo la gelatina calda al composto freddo si rischia che questa si solidifichi troppo velocemente formando dei grumi, io ho ovviato a questo unendo qualche cucchiaino di composto mascarpone, uno per volta, alla gelatina in modo che si raffreddi gradualmente e non si formino grumi, a questo punto unire al resto del composto. Montate la panna ed unitela delicatamente, Prendere una teglia 20x30 e mettere sul fondo un velo di mascarpone, appoggiare il primo biscotto che avrete tagliato all'altezza desiderata, impregnare con il caffè, mettete metà crema al mascarpone, appoggiare il secondo biscotto imbevuto col caffè mettere sopra l'altra metà della crema mascarpone e livellare bene, spolverizzare con abbondante cacao. Mettere a rapprendere in frigo.

questa è la versione monoporzione basta tagliare dei cerchi di biscotto con un coppapasta rotondo e farcire con ciuffetti di crema al mascarpone, un po di scaglie al cioccolato e voilat..



VOLETE ESAGERARE!!!??!!??

MASCARPONE ALLA NUTELLA

Fate una crema mascarpone come nella ricetta sopra e unite un cucchiaino abbondante di nutella, prima della panna.

Per il biscotto savoiardo innanzi tutto va fatto senza caffè, poi prendete il composto col cucchiaino e formare dei grandi biscotti rotondi, cospargere di zucchero e cuocere a 180 gradi per circa 15-20 min. finchè sono dorati e risultano un po "secchi"

Inserire la crema mascarpone in una sac a poche con bocchetta a rosetta grande e metterne una quantità a piacere al centro del piatto formando una piramide, tagliare il biscotto in 4 e decorare, mettere sopra un po di granella di nocciole e zucchero a velo.



CASTAGNOLE CIAMBELLINE

FRITTELLE

Inizia ufficialmente da oggi la mia "avventura" con questo blog. mentre scrivo mi chiedo se qualcuno leggerà queste parole, negli ultimi anni ho seguito tantissimi blog e ogni volta che leggevo avevo l'impressione che chi aveva scritto si stesse rivolgendo ad un gruppo di amici.. beh.. questa la trovo una bella sensazione quindi spero di riuscire a fare la stessa cosa..

intanto inizio a proporvi qualche sfiziosa ricetta e visto che siamo in periodo carnevale cosa meglio di...

CASTAGNOLE ALL'ARANCIA

250gr di farina per dolci
1/2 bustina di lievito
1 uovo
65 gr di zucchero
30 ml di marsala (a piacere)
15 ml di olio extravergine d'oliva
20 gr di uvetta
1 pizzico di sale
50 ml di succo d'arancia
scorza grattugiata di un'arancia
olio d'arachidi per soffriggere
zucchero semolato



Per prima cosa mettere in ammollo l'uvetta nell'acqua e lavarla bene, scolarla e farla rinvenire nel marsala, se non vi piace usate altra acqua, sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio il succo d'arancia e la sua scorza grattugiata. A questo punto unire la farina ed il lievito che avrete precedentemente unito e setacciato. Unire infine l'uvetta, se non vi piace potete ometterla oppure se vi piace molto, come ho fatto io, potete metterne anche di più. Versare l'olio di arachidi in un pentolino piccolo e profondo, raggiungere una temperatura di circa 170 gradi*

ps. l'olio deve essere abbondante in modo che versandole le castagnole non tocchino sul fondo del pentolino. Prendete delle piccole quantità di impasto o con le mani oppure servendovi di due cucchiaini, frigate finché le castagnole sono ben colorite. Scolatele passatele nella carta assorbente e cospargetele ancora calde nello zucchero semolato. Calde sono buonissime!!



CASTAGNOLE ALLA RICOTTA
più una variante al cocco

300gr di farina per dolci
90 gr di zucchero
3 tuorli
180 gr di ricotta
70 ml di latte
30 gr di burro morbido
9 gr di lievito per dolci
vanillina o estratto di vaniglia
zucchero semolato

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il latte e la ricotta a questo punto amalgamare con la farina che avrete precedentemente setacciato assieme al lievito e la vanillina, mettere il burro ammorbidito e lavorare l'impasto finchè non sarà liscio e omogeneo. In un pentolino piccolo e alto mettere abbondante olio di semi di arachidi e portare alla temperatura di circa 170 gradi*

Appena saranno cotte scolarle, passarle nella carta assorbente e cospargetele con lo zucchero semolato.

Per la variante al cocco, una volta pronto l'impasto unire qualche cucchiaino di farina di cocco a seconda di quanto volete che si senta, se l'impasto si asciugasse troppo potete aggiungere un po di ricotta.

Io ho diviso l'impasto a metà e ne ha fatto la metà con il cocco.



FRITTELLE DI MELE

(da.. i dolci di Pinella.. con qualche piccola variazione)

2 mela

3 cucchiaini di zucchero

un po di succo d'arancia

2 cucchiaini di liquore contreau

2 uova

100 gr di farina per dolci

10 gr di lievito di birra

60 gr di zucchero

2 cucchiaini di latte

2 cucchiaini di contreau

olio di semi di arachidi

zucchero a velo

Sbucciare le mele e togliere il torsolo, tagliare delle rondelle da mezzo centimetro metterle in una ciotola con lo zucchero poco succo d'arancia e il contreau, lasciare macerare.

Nel frattempo preparare la pastella, far sciogliere il lievito

sbricciolato nel latte appena tiepido, sbattere le uova con lo zucchero poi unire il latte col lievito e il contreau. Infine unire la farina setacciata e mescolare poco, appena l'impasto è omogeneo mettere a lievitare circa un'ora.

Mettere abbondante olio di semi di arachidi in un pentolino e portare alla temperatura di 170 gradi *

Immergete le fette di mela nella pastella e cuocere finchè saranno perfettamente dorate.

Scolare, passare nella carta assorbente e lasciare un po intiepidire prima di cospargere di zucchero a velo.

Io le preferisco non troppo calde.

CIAMBELLINE ARROTOLATE ALL'ARANCIA

300 gr di farina per dolci

3 uova

22 gr di lievito di birra

60-70 ml di latte

15 gr di burro

2 cucchiaini scarsi di zucchero

un pizzico di sale

200 gr di zucchero

scorza grattugiata di 2 arance

Grattugiate l'arancia e mescolate con lo zucchero finchè diventa un composto omogeneo arancione.

Far sciogliere il lievito di birra nel latte appena tiepido, mescolate le uova con lo zucchero, unire il burro fuso, il latte col lievito e infine la farina e un pizzico di sale. Formate un impasto omogeneo e stendetelo con il mattarello ad un'altezza di 3-4 mm, fate una forma rettangolare e cospargete con lo zucchero miscelato alla scorza d'arancia, passate col mattarello sopra allo zucchero in modo da comprimerlo bene nella pasta, arrotolate nel senso della lunghezza e lasciate un po riposare (se tagliate subito le rondelle si apriranno in cottura, lasciando riposare lo zucchero a contatto con la pasta tenderà a sciogliersi un po e in questo modo le ciambelline manterranno la forma, se il rotolo si crepa un po inumidendosi non importa, una volta cotte non si noterà) Tagliate delle rondelle spesse 0,6-0,7 mm, non fatele più sottili o tenderanno a rompersi e saranno troppo secche una volta cotte.

Mettete a scaldare dell'olio di semi di arachidi in un pentolino stretto e alto, quando sarà alla temperatura di 170

gradi* mettere qualche ciambellina per volata a soffriggere, dopo un po nell'olio ci sarà dello zucchero bruciato (quello che esce dalle ciambelline), toglierlo con una schiumarola.

ps. se volete un gusto di arancia più spiccato potete mettere più buccia grattugiata assieme allo zucchero oppure potete sostituire un po di latte con del succo fresco di arancia.



l'olio di semi di arachidi è consigliato per le frittiture perchè rispetto ad altri oli di semi ha un "punto di fumo" più elevato, ovvero può raggiungere temperature elevate prima di bruciare e sprigionare sostanze tossiche.

**se non avete un termometro potete inserire nell'olio un cucchiaino di legno e quando attorno ad esso si formeranno delle piccole bollicine l'olio è a temperatura.*

Fate attenzione a mantenere la temperatura dell'olio costante, se le castagnole immerse nell'olio si coloriscono troppo velocemente togliete il pentolino dal fornello per 20-30 secondi in modo da abbassarla un po, questo anche perchè una cottura troppo repentina non fa in modo che si cuociano bene lasciando l'interno crudo.