

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 finché 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 finché 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

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

Innanzi tutto 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 sformare.





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

CRUMBLE FRANGIPANE ALL'ANANAS

Allora.. domani è il 28 aprile... benissimo.. ultimo giorno per partecipare all' MTC.. e mi viene quasi da dire.. per fortuna, per voi.. altrimenti io vado avanti a frangipane, ho appena comprato 1 kg di farina di mandorle.. avrò qualche problema??!?! no va beh.. comunque la uso spesso quindi non è grave!!!

La lista delle ricette arrivate a MENU TURISTICO sono un'infinità e tutte davvero interessanti.. ma come farà Ambra a sceglierne una sola?!?!? mamma mia che lavorone!!! Volevo cogliere l'occasione per far tanti complimenti a tutte le partecipanti e alle fantastiche Alessandra e Daniela che trovano pure il tempo di commentarle tutte!!

Se non l'aveste ancora capito sono pronta per lasciarvi la mia

quarta e decisamente ultima frangipane... spero che per partecipare vada bene perchè è una versione un po'.. un po' destrutturata!!

Questa ricetta è davvero rapida.. per chiudere in semplicità il mio poker!!!

CRUMBLE FRANGIPANE ALL'ANANAS

4 fette grosse di ananas

1 cucchiaino di zucchero

cannella in polvere

per la sablè-crumble

100 gr di farina

60 gr di zucchero

60 gr di burro

zenzero in polvere

per la frangipane di Ambra

100 gr di burro appena ammorbidito

100 gr di zucchero semolato

100 gr di farina di mandorle

1 uovo

30 gr di fecola di patate/maizena

Tagliate l'ananas a piccoli cubetti spolverate con un cucchiaino di zucchero e un pizzico di cannella.

Per la sablè, in una ciotola mettete lo zucchero, la farina, il burro freddo a pezzetti e lo zenzero in polvere, lavorate con la punta delle dita finchè gli ingredienti saranno amalgamati.

Per il frangipane montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

In una teglia mettete l'ananas disponete sopra in modo uniforme la crema frangipane, potete usare una sac a poche per avere una distribuzione migliore, sopra ad essa mettete la vostra sablè "sbricciolata", potete usare uno schiaccia patate.

Cuocete 30 minuti a 180°, è ottimo tiepido servito con gelato alla crema o anche al cocco!!



e per l'ultima volta.. ,questo mese, partecipo al contest di MTC di aprile

CROSTATATA MORBIDA DI MELE

Eh si... ancora mele.. ve l'ho detto ne ho un po da smaltire.. e preparatevi perchè ancora non sono finite. Oggi tocca ad una crostata, ma con un impasto che rimane più morbido di una classica frolla, questa ricetta è di un vecchio SALE&PEPE ma solo la pasta perchè la farcitura di mele l'ho aggiunta io.. per necessità!!

CROSTATATA MORBIDA DI MELE

per una teglia da 26 cm

per l'impasto

200 gr di farina autolievitante

125 gr di farina di mandorle

2 uova

150 gr di burro morbido

150 gr di zucchero

1 cucchiaino di rum

un cucchiaino di cannella

un pizzico di sale

per la farcitura

5 mele pink lady

3 cucchiaini di zucchero di canna

15 gr di burro

Pelate e mondate le mele, riducetene 3 e 1/2 in piccoli cubetti e metteteli a cuocere in una padella con 10 gr di burro e 2 cucchiaini di zucchero di canna, se il composto si asciuga troppo aggiungete una tazzina di acqua, cuocete in totale circa 15 minuti. La restante mela tagliatela a fette sottili e mettetele a cuocere nella stessa padella con altri 5 gr di burro e un cucchiaino di zucchero di canna, cuocete sempre 15 minuti.

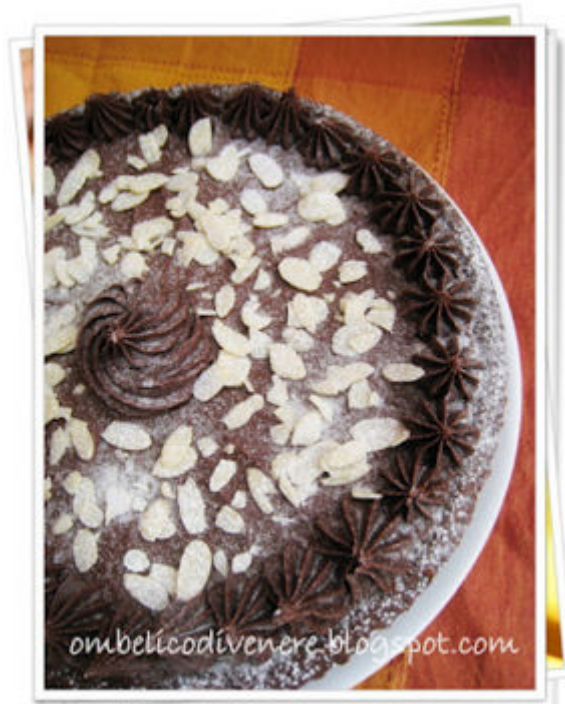
In una ciotola, o nella planetaria, riunite tutti gli ingredienti per la crostata e montate assieme fino a formare un composto omogeneo, risulterà tipo una crema densa che va quindi disposto nella teglia con un cucchiaino o con la sac a poche, lasciate tutto attorno un bordo un po' alto e riempite con i cubetti di mela, sopra sistemate le fette di mela a raggiera. Cuocete a forno caldo 170° per 35, 40 minuti.





CROSTATA FRANGIPANE ALLE PESCHE E CIOCCOLATO ALLA CANNELLA

Ho letto il contest di DOLCI PENSIERI e ho iniziato a pensare assieme a cosa mi piace mangiare il cioccolato, a dire il vero c'è l'imbarazzo della scelta perchè "purtroppo" è buono da solo e con tutto, penso però che tutti gli abbinamenti con la frutta gli diano quella nota di freschezza che serve!! Mi piace anche l'abbinamento con la frutta secca, poi trovo un bel vaso di pesche sciroppate fatte in casa, della cioccolata di modica alla cannella, una bottiglia con un po di moscato.. nasce così la mia torta con il CIOCCOLATO STREGATO!!



CROSTATA FRANGIPANE ALLE PESCHE E CIOCCOLATO ALLA CANNELLA

(per un crostata da 26 cm)

per la pasta frolla

220 gr di farina debole

30 gr di cacao amaro

100 gr di zucchero a velo

100 gr di burro

40 gr di tuorli

2 cucchiaini di panna da cucina

6 gr di lievito per dolci

crema frangipane

120 gr di farina di mandorle

120 gr di zucchero a velo

120 gr di burro

100 gr di uova

55 gr di farina debole

5 gr di moscato

pesche sciroppate

crema di cioccolato alla cannella

100 gr di cioccolato fondente di modica alla cannella

50 gr di cioccolato fondente

180 gr di cioccolato al latte

90 ml di latte

30 gr di burro
45 gr glucosio
30 ml di moscato + 30 ml di latte

Per la frolla, lavorate a crema lo zucchero a velo con il burro, unite i tuorli, la panna poi la farina il cacao e il lievito setacciati. Formate una palla e fate riposare in frigo circa un'ora.

Per la crema frangipane, nella planetaria montate assieme il burro con lo zucchero a velo unite poi la farina di mandorle, l'uovo, il moscato fate amalgamare e alla fine unite la farina.

Per la crema di cioccolato alla cannella, in un tegamino mettere il latte, i 90 ml, il burro e il glucosio, appena il burro si è sciolto togliere dal fuoco senza far bollire, unire il moscato e il rimanente latte, nel frattempo far sciogliere il cioccolato e poi unirlo al composto di latte un po per volta mescolando con la frusta fino a rendere il composto omogeneo, lasciar riposare almeno 12 ore finchè diventerà una crema densa.

Composizione della crostata

Stendete la frolla non tanto sottile, lasciatela almeno mezzo centimetro, foderate uno stampo da crostata lasciando i bordi alti, bucate il fondo con una forchetta e versare sopra la crema frangipane e coprite completamente con tante fette di pesche sciropate, tagliate grosse mezzo centimetro (deve rimanere circa 1,5 cm di bordo oltre il frangipane che dovrà poi contenere la crema di cioccolato) cuocere a 180° con forno statico per 35 minuti, sfornate e lasciate completamente raffreddare.

Stendete sulla crostata metà della crema di cioccolato e mettete la restante nella sac a poche e decorare a piacere.