

TORTA RICOTTA E BABA' AL CIOCCOLATO E CAFFE'

Sabato scorso altra cena dalla mai amica della pizza, e indovinate cos'ha cucinato??!!? ma naturalmente.. pizza, dalla focaccia con gli affettati alle pizze farcite.. e farciti lo eravamo anche noi perchè lei è di quelle che "non sia mai che l'ospite va a casa con un buchetto nello stomaco".. ti rimpinza per bene.. e come al mio solito non potevo esimermi dal portare il mio dolcetto e dall'avere la possibilità di sperimentare una nuova ricettina, questa volta ho levato l'orecchio (che io faccio per segnalare le ricette da fare) alla pagina di una magnifica torta di Montersino presa dal libro peccati di cioccolato.

Ho seguito la ricetta ma ho modificato le dosi a mio piacere, comunque ve le segnalo, le sue dosi sarebbero, come scrive lui, per 20 porzioni.. la mia versione è bastata per 12 e ne è avanzata 1/3 poi dipende naturalmente da che porzioni fate, le nostre dopo chili e chili di pizza non erano molto abbondanti. Il gusto è buonissimo, almeno a mio parere.. e anche dei presenti alla cena, però per l'aspetto potevo fare di meglio, mi è mancata della panna per le decorazioni quindi se volete fare meglio ne servirà di più, inoltre i babà erano decisamente più belli interi..

Al posto del pan di spagna segnalato nella ricetta, ma del quale non ci sono le dosi, ho usato la torta al cioccolato di Pinella, ho fatto una dose intera perchè comunque serve una base da 28 cm ma la parte avanzata è finita dritta dritta nei piatti delle nostre colazioni perchè è davvero irresistibile e tenuta in una scatola di latta si mantiene soffice come appena fatta per diversi giorni.

TORTA RICOTTA E BABA' AL CIOCCOLATO E CAFFE'

da Peccati al cioccolato

per una torta da 28 cm

per i babà al cioccolato

(le quantità sono dimezzate dalle sue)

100 gr di farina manitoba

40 gr di burro
10 gr di zucchero
5 gr di lievito di birra
115 gr di uova
2 gr di sale
8 gr di cacao
18 gr di gocce di cioccolato
per la bagna al caffè

(le mie dosi sono la metà rispetto alle sue e a me ne è pure avanzata)

450 ml di acqua
135 gr di zucchero
7 gr di caffè solubile
30 gr di caffè in polvere
per la mousse al cioccolato e caffè

(io ho fatto mezza dose)

32 gr di zucchero
20 gr di caffè espresso
3 gr di caffè solubile
68 gr di tuorli
115 gr di cioccolato fondente
15 gr di burro
175 gr di panna

per la mousse alla ricotta
(di questa ho fatto tutta la dose)

85 gr di zucchero
40 gr di tuorli
20 ml di acqua
250 gr di ricotta di mucca (lui di pecora)
9 gr di colla di pesce (lui gelatina in polvere)
250 gr di panna
1 gr di bacca di vaniglia

lui metteva 75 gr di uvetta sultanina io non l'ho messa
torta al cioccolato per la base

280 gr di zucchero
200 gr di farina
150 gr di burro
100 gr di cioccolato fondente
3 cucchiaini di cacao
4 uova
120 ml di latte

1 bustina di lievito per dolci

1 cucchiaino di rum

Prima di tutto preparate i babà, nella planetaria mettete la farina con lo zucchero il cacao e il lievito il tutto setacciato, montate il gancio impastatore e avviate piano. Versate le uova poco alla volta, quando si sarà formato un'impasto omogeneo iniziate a mettere il burro ammorbidito a pezzetti, poi unite il sale e infine le gocce di cioccolato, mettete una piccola parte di impasto negli appositi stampini imburrati e lasciate lievitare 2 ore, trascorse le quali cuocete a 170° circa 10-15 minuti. Sforbate e lasciate completamente raffreddare.

Nel frattempo preparate l'impasto per la torta, mettete nella planetaria il burro ammorbidito e lavoratelo assieme allo zucchero con la frusta k, quando sarà cremoso unite un tuorlo alla volta mettete il secondo solo dopo che il primo è ben amalgamato. Unite il cacao la farina e il lievito mescolati assieme e setacciati. Tritate il cioccolato fondente e mescolatelo al composto assieme al latte e al rum.

Montate a neve gli albumi e uniteli delicatamente al composto, imburrate una teglia di 28cm cuocete a 180° per circa 40 min. Lasciate completamente raffreddare e tagliate un disco alto circa 1-1,5cm.

Per la bagna al caffè, in un pentolino mettete tutti gli ingredienti e portate a bollore, togliete dal fuoco e lasciate riposare 15 minuti poi filtrate.

Per la mousse al cioccolato e caffè, in una ciotola miscelate il caffè espresso e quello solubile lo zucchero e i tuorli poi mettete al MO e scaldate fino a 85° (io l'ho scaldato in varie riprese mescolando ogni volta con la frusta per evitare grumi o che cuocesse in modo non omogeneo), montate il tutto con una frusta inchè non si sarà raffreddato, unite poi il burro ammorbidito poi il cioccolato che avrete fuso e lasciato intiepidire ed infine la panna montata lentamente per evitare di smontarla, conservate in frigo.

Per la mousse alla ricotta, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda, in una ciotola miscelate i tuorli la vaniglia l'acqua e lo zucchero, mettete al MO e scaldate fino a 85° (io l'ho scaldato in varie riprese mescolando ogni volta con la frusta per evitare grumi o che cuocesse in modo non omogeneo), montate il tutto con una frusta inchè non si sarà

raffreddato. Unite la ricotta setacciata e mescolate, in una tazza mettete un cucchiaino di panna scaldatela al MO e unite la colla di pesce, mescolate ed unite qualche cucchiaino di crema di ricotta un cucchiaino per volta, in questo modo non ci sarà un grosso sbalzo termico e non si formeranno dei grumi di gelatina, versate la gelatina nella crema e mescolate, montate la panna ed unitela alla crema delicatamente per non farla smontare, conservate in frigo.

Tagliate a metà i babà e bagnateli con lo sciroppo al caffè, io non li ho inzuppati ma con un cucchiaino ho preso lo sciroppo e l'ho versato sopra.

Prendete un'anello per torte e foderatelo con la pellicola, disponete sul fondo i mezzi babà a raggera versateci sopra la mousse di ricotta in modo omogeneo e sopra versate quella al cioccolato e terminate con il disco di torta al cioccolato che avrete bagnato con lo sciroppo al caffè. Mettete a rassodare in freezer 3-4 ore.

Rovesciate la torta, eliminate l'anello e la pellicola, decorate e piacere con della panna.



omhellicodivenere.blogspot.it



LA TORTA UOVO

E oggi la torta che ho portato dai miei... avevo detto che si trattava di cioccolato.. beh ho fatto una bella torta a forma di uovo di pasqua.. mi sembrava un'idea carina.. direi che ne sono stata soddisfatta!!!

Per questa torta ho preso diverse preparazioni di Pinella una vera maga dei dolci e mia grande ispiratrice, ho solo modificato la mousse perchè non ho messo il caffè!!

La torta al cioccolato di base la rifarò senz'altro da mangiare da sola perchè è strepitosa, sofficissima, leggera.. e ovviamente quella che ho prelevato per svuotarla è stata un'ottima colazione!!!



TORTA UOVO DI PASQUA

torta al cioccolato di Pinella

280 gr di zucchero semolato

200 gr di farina

150 gr di burro

100 gr di cioccolato fondente

3 cucchiaini di cacao amaro

4 uova

1 bicchiere di latte

1 bustina di lievite per dolci

1 bicchierino di rum

mousse al caramello di Pinella

150 ml di panna

75 gr di zucchero

30 ml acqua

40 gr di tuorli

3.5 gr di colla di pesce

6-8 biscotti al riso soffiato

225 ml di panna

mousse al gianduia

250 gr di cioccolato gianduia

250 ml di panna

35 gr di burro

Per la torta, mettete nella planetaria il burro ammorbidito e lavoratelo assieme allo zucchero con la frusta k, quando sarà cremoso unite un tuorlo alla volta mettete il secondo solo

dopo che il primo è ben amalgamato. Unite il cacao la farina e il lievito mescolati assieme e setacciati. Tritate il cioccolato fondente e mescolatelo al composto assieme al latte e al rum.

Montate a neve gli albumi e uniteli delicatamente al composto, imburrate una teglia di circa 20×28 cuocete a 180° per circa 40 min.

Per la mousse al caramello, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda.

In una padella dai bordi alti mettete lo zucchero con l'acqua, nel frattempo mettete a scaldare i 150 ml di panna, quando lo zucchero avrà formato un caramello ambrato unite la panna calda continuando sempre a mescolare con la frusta per non formare grumi (attenzione che la panna farà una schiuma alta e anche qualche schizzo).

Unite i tuorli, che avrete leggermente sbatutto, sempre mescolando, fate cuocere un minuto e togliere dal fuoco, filtrate la salsa e unite la colla di pesce. Fate raffreddare ma non troppo, cioè non deve iniziare a solidificarsi, poi unite la panna semimontata, mettete in frigo a raffreddare.

Per la mousse al gianduia, scaldate la panna e unite il cioccolato e il burro, lasciate raffreddare una notte in frigo.

Prendete la torta e tagliatela a forma di uovo poi tagliate una fetta di 1 cm da sopra la torta e tenetela da parte, ora fate un taglio a 1,5 cm lungo tutta la circonferenza e svuotate lasciando un fondo da 1,5 cm. Tagliate grossolanamente i biscotti al riso soffiato e mescolateli alla mousse, con questa ora riempite la torta e richiudetela con la fetta che avete tagliato, lasciate riposare finchè la mousse sarà ben rassodata.

Montate la mousse al gianduia e decorate il vostro uovo!!!

TORTINE FONDENTI CON CREMA AL COCCO E BANANE

La scorsa settimana una mia cara amica decide di organizzare una pizzata da lei, è un po che non ci troviamo causa motivi di studio che l'hanno portata negli ultimi mesi ad affogarsi tra i libri per finire finalmente il sudato master. Ovviamente la nostra cervellona lo supera con un 110 e lode tondo tondo ma noi non avevamo dubbi!!!

E ora dopo i complimenti passiamo alle note dolenti.. la cucina.. il suo incubo che forse diventerà anche il nostro.. si perchè la pizza la vuole fare lei :-((

Beh Monica te la sei cavata bene, devi solo migliorare con le dosi.. 1,5 kg di impasto per 6 persone è un po tantino!!! In ogni caso complimenti perchè era buona e per la volontà che ci hai messo anche se non sopporti cucinare.. ma per le tue amichette questo è altro.. giusto??!!!?

Aveva fatto pure il mascarpone!! volevi proprio stupirci!!

Va beh io non ho resistito a portate dei piccoli dolcetti, lo sai che non mi piace arrivare a mani vuote, daltronde tu non sei da meno!!

TORTINE FONDENTI CON CREMA AL COCCO E BANANE

dal libro "menù per quattro stagioni" di Sadler
con qualche modifica

Ingredienti per 8 tortine

per la base

100 gr di cioccolato fondente

100 gr di burro

2 uova

2 tuorli

100gr di zucchero di canna

50 gr di farina

per la crema

15 gr di amido di mais

330 ml di latte

40 gr zucchero di canna

65 gr di farina di cocco

10 ml di batida de coco (facoltativo)

per guarnire

2 banane

zucchero di canna

Fate bollire poca acqua in un pentolino e metteteci sopra una ciotola dove all'interno metterete le uova e i tuorli con lo zucchero, a questo punto iniziate a montare con le fruste elettriche, in questo modo il composto si gonfierà moltissimo. Quando il composto sarà diventato sodo, ci vorranno circa 10 minuti, unire il cioccolato e il burro che avrete precedentemente fatto fondere a bagnomaria o al microonde. Infine unite la farina setacciata e mescolate delicatamente. Ungete degli stampini da 8 cm di diametro e versateci il composto fin quasi all'orlo (in alternativa potete stendere il composto in una teglia all'altezza di 1-1,5 cm e una volta cotto tagliare dei cerchi con un coppapasta, o ancora potete fare un torta unica)

Cuocete a 180° 12-15 minuti, quando avrà fatto la crosticina in superficie sono pronti.

Lasciate completamente raffreddare.

Per la crema, in un pentolino mettete l'amido e unite poco latte, mescolate in modo da creare un composto omogeneo e privo di grumi, versate il restante latte e lo zucchero, cuocete sempre mescolando finché la crema arriva a bollore, togliete dal fuoco e continuate a cimescolare per qualche minuto in questo modo la crema sotto non continua a cuocere. Coprite con la pellicola e lasciate rapprendere finché si sarà completamente raffreddata. Prendete le tortine incidetele leggermente a un centimetro dal bordo e prelevate un po' dell'interno del tortino in questo modo creerete un "buco" dove metterete due cucchiaini di crema.

Al momento di servire tagliate le banane a rondelle sottili e posizionatele sulle tortine, cospargete con zucchero di canna e con l'apposito cannello fate caramellare.



TORTA AL CIOCCOLATO CON CUORE CREMOSO

Avevo voglia di una torta da colazione, non con la frolla ma qualcosa di soffice, una coccola per iniziare bene la giornata, di quelle torte così buone che non smetteresti mai di mangiarne, ci volevo il cioccolato ma senza troppe mousse elaborate, senza panna, ci volevo un tocco di freschezza... quante cose che volevo!!!

Ma pensa, pensa ho collegato un paio di ricordi, una

sbirciatina alla dispensa ed ecco elaborata la mia torta al cioccolato dal cuore cremoso.. con un leggero sentore di fragola!!! e si perchè nella dispensa ho trovato un delizioso e profumatissimo miele alla fragola che avevo comprato ad una festa di paese e ho deciso di sostituirlo allo zucchero, l'interno invece proviene da una crema della fantastica **Pinella**, circa un paio d'anni fa ho fatto la sua crostata e mi è sembrata, come intitola lei il post, "il dolce più buono che..."

Poi vado a fare la spesa e trovo le fragole.. origine Italia.. ok posso comprarle ci stanno!!

TORTA AL CIOCCOLATO CON CUORE CREMOSO

(per una ciambella da 20 cm)

3 uova

80 gr di miele alla fragola

130 gr di burro

100 gr di farina (per torte soffici)

45 gr di cioccolato fondente

10 gr di cacao amaro

2 cucchiaini di lievito

per la crema

50 gr di zucchero semolato

50 gr di cioccolato fondente

25 gr di farina

15 gr di burro

250 ml di latte

glassa

70 gr di cioccolato fondente

5 gr di burro

2 cucchiaini di miele alla fragola 3-4 fragole per decorare
Prima di tutto preparate la crema, mettere a scaldare il latte, in una casseruola unite farina, zucchero e il cioccolato fondente grattugiato, quando il latte è caldo unirlo al composto mescolate velocemente e rimettete sul fuoco finchè la crema si addensa sempre mescolando, togliete dal fuoco e unite il burro freddo a pezzetti, mescolate bene e lasciate completamente raffreddare.

Per la torta, fate fondere il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde, in una ciotola montate il burro con il miele poi unite i tuorli e incorporate perfettamente, ora unite farina cacao e lievito setacciati, mescolate bene e unite il cioccolato fondente freddo. Montate gli albumi e uniteli delicatamente al composto.

Prendete uno stampo per ciambella e ungetelo bene con il burro poi versate quasi tutto l'impasto e con un cucchiaio scavate una "fossa" per tutta la circonferenza lasciando le pareti dello stampo alte sia quelle esterne che quelle interne, questa fossa deve contenere la crema, che quindi andrete ad inserire. Naturalmente l'impasto che togliete per formare l'incavo lo tenete da parte per poi coprire la crema, cercate di mettere l'impasto in modo omogeneo perchè poi farete fatica a spalmarlo visto che sotto c'è la crema.

Mettete a cuocere con forno statico per circa 35 min a 160°

Lasciate raffreddare prima di sfornare la vostra ciambella.

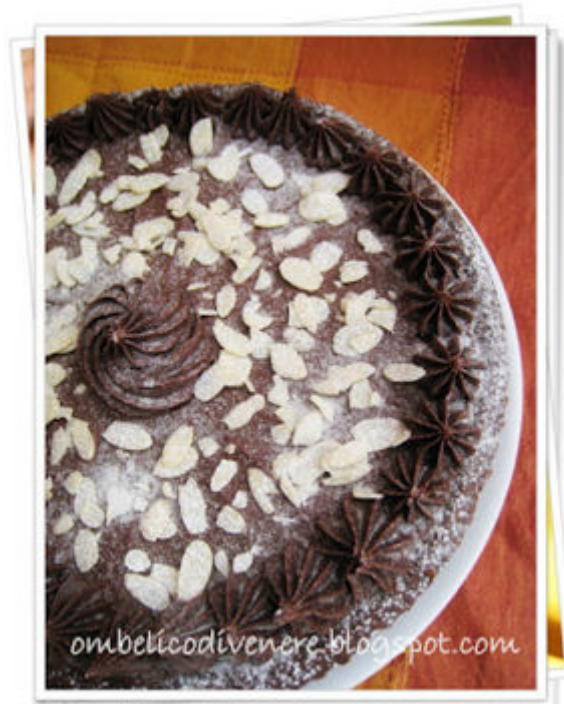
Per la glassa, fate sciogliere il cioccolato fondente poi unire il miele e il burro, versatela subito sulla ciambella perchè quando raffredda si addensa.





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.