

BUDINO VEG AL CIOCCOLATO MANDORLA E GELATINA ALLO ZENZERO CON CAOZEN

Il budino veg al cioccolato mandorla e gelatina allo zenzero con CaoZen è un ottimo e gustosissimo dolce vegano perfetto anche per gli intolleranti al lattosio. Ho voluto provarlo essendo diventata io un po' intollerante e devo ammettere che il risultato è stato molto buono. Il nuovo delizioso CaoZen seed mix di Melandri Gaudenzio è l'abbinamento perfetto per questo dolce.

Le preparazioni sono molto semplici e veloci, io ho voluto creare un effetto asimmetrico ma per semplificare è possibile fare degli strati orizzontali normali. La cosa importante è versare lo strato successivo quando quello precedente è ben freddo e rassodato ed che il liquido che si versa sul precedente non sia bollente.

Se volete provare il CaoZen seed mix anche in abbinamento con il salato vi propongo i miei Sapghetti integrali con crema di pistacchi pesce spada e CaoZen




Lambelée di Venere



Lombello di Venere

BUDINO VEG AL CIOCCOLATO MANDORLA E GELATINA ALLO ZENZERO CON CAOZEN



- **Per il budino al cioccolato**
- 250 g di latte di mandorle non zuccherato
- 40 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino abbondante di agar agar circa 3 g
- 25 g di cioccolato fondente al 75%
- **Per la gelatina di zenzero**
- 100 g di sciroppo di zenzero
- 100 g di acqua
- 2 g di agar agar
- [20 g di CaoZen seed mix](http://melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=164&idM=7&idT=106)
- **Per il budino alla mandorla**
- 250 g di latte di mandorla
- 50 g di zucchero di canna
- 3 g di agar agar
- aroma alla mandorla (facoltativo)
- **Per il crumble**
- 40 g di farina integrale
- 25 g di zucchero di canna
- 25 g di olio di semi
- [20 g di CaoZen seed](http://melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=164&idM=7&idT=106)

mix

- 20 g di mandorle con la buccia tritate

1. Preparate per primo il **budino al cioccolato**, in un tegamino mettete il latte di mandorle, aggiungete lo zucchero e fate scaldare, aggiungete l'agar agar e mescolate energicamente con una frusta per non formare grumi, fate sobbollire due minuti poi aggiungete il cioccolato fondente e fatelo sciogliere.
2. Mescolate sempre molto bene. Versare il budino nei bicchieri, a piacere potete tenere il bicchiere inclinato per creare un effetto più particolare.
3. Fate raffreddare e mettete in frigorifero a rassodare.
4. Preparate ora la **gelatina di zenzero**, in un pentolino mettete lo sciroppo e l'acqua, fate scaldare e quando inizia a sobbollire aggiungete l'agar agar e mescolate bene con una frusta.
5. Fate intiepidire mescolando ogni tanto per evitare si formino grumi.
6. Unite il CaoZen e versate nei bicchieri, fate raffreddare e mette in frigorifero a rassodare.
7. Preparate il **budino alla mandorla**, mettete in un pentolino il latte di mandorle con lo zucchero, fate scaldare fino a sciogliere lo zucchero ed unite l'aroma alla mandorla e l'agar agar, mescolate energicamente con la frusta e fate sobbollire qualche minuto.
8. Fate intiepidire e versate il liquido sulla gelatina, fate raffreddare e mettete in frigorifero a rassodare.
9. Preparate il **crumble**, lavorate la farina con l'olio ed unite tutti gli altri ingredienti, disponete il composto su una teglia coperta con carta forno e cuocete in forno per circa 10 minuti.
10. Fate raffreddare e disponete sui budini al momento di servire.
11. PS. Il crumble preparato in questo modo tende a sgretolarsi facilmente è quindi molto delicato.






L'ombelico di Venere



Lombelée di Venere



Lambiccò di Venere

EXOTIC ICE CREAM

Estate strana questa, arrivata tardi e ancora io non la sento, troppa stanchezza sulle spalle e nella mente e io attendo ansiosa le ferie di agosto!!!! Ma quando si parla di Taste&More si parla per forza di estate, di freschezza, di leggerezza e di tanto gusto!

Correte a sfogliare il nuovo numero cliccando sulla copertina in fondo al post! Troverete una fantastica sezione dedicata ai gelati, questa è la mia proposta, un gelato dal sapore esotico!!



EXOTIC ICE CREAM

Ingredienti per 1 kg di gelato

108 g saccarosio
58 g sciroppo di glucosio
420 g latte fresco intero

196 g Panna Fresca da montare al 35% grassi
33 g saccarosio
2 g di farina o gomma di guar
3 g di farina di semi di carrube
35 g latte in polvere
100 g di polpa di mango al netto
70 g di succo di frutto della passione (circa 7 frutti)
50 g di polpa di cocco
scorza di 1 lime

per la ricetta clicca sulla foto sotto







CREMOSO ALLO ZAFFERANO CON SALSA DI AGRUMI E CARMELLO DI MANDORLE E SESAMO

Cosa sarebbe il Natale senza un pranzo bello ricco?! Si lo so che anche le portate leggere sono buone e gustose ma diciamolo.. se non ci lasciamo un pochino andare durante le feste e senza sensi di colpa, quando possiamo farlo!? Per questo il mio dolce non è light ma è una favola!! Quando l'ho fatto assaggiare al mio ragazzo avevo paura del giudizio invece ha commentato "toglimelo dalle mani" si perché nonostante possa apparire pesante in realtà questo dolce "va giù come l'acqua"!!

Ho sempre voluto assaggiare la famosa panna cotta allo zafferano, non mi convinceva fino in fondo ma mi incuriosiva parecchio. Circa un anno fa l'ho assaggiata e l'ho trovata buonissima anche se il gusto era un po' troppo intenso. Per questo ho deciso di provare anche io a realizzare un dolce

cremoso che lo racchiudesse. La quantità va dosata in base ai gusti e in ogni caso senza esagerare per evitare un gusto troppo forte che stanca. A mio parere questo tipo di dolce ha necessità di essere abbinato con qualcosa di aspro/acido che sgrassi e rinfreschi il gusto, per questo gli agrumi di stagione mi sembrano perfetti.



**CREMOSO ALLO ZAFFERANO
CON SALSA DI AGRUMI E
CAMELLO DI MANDORLE E SESAMO**

per uno stampo da 20 cm
(6 persone)

per il cremoso

240 g di panna fresca

120 g di mascarpone

100 g di zucchero
40 g di latte intero
1 uovo
30 g di albume
2 g di colla di pesce
pistilli di zafferano q.b.*
1/3 di stecca di vaniglia
per la salsa di agrumi
60 g di zucchero
80 g di succo d'arancia
50 g di succo di pompelmo rosa
1 cucchiaino di maizena
per il caramello
130 g di zucchero
30 g di mandorle a lamelle
12 g di semi di sesamo Melandri Gaudenzio**
1 cucchiaio di succo d'arancia
*in alternativa si può usare anche quello in bustina, circa
3/4.



Per il cremoso, fate ammolare la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Mettete a scaldare il latte con all'interno la stecca di vaniglia aperta. Unite lo zafferano e fatelo sciogliere. Strizzate la colla di pesce e fatela sciogliere nel latte.

Sbattete l'uovo e l'albume con lo zucchero, unite il mascarpone e fatelo amalgamare mescolando con una frusta. Unite la panna fresca ed il latte dal quale avrete eliminato la bacca di vaniglia. Versate il cremoso in uno stampo da budino o in stampini monodose. Mettete lo stampo all'interno di un altro più grande dove verserete dell'acqua fino ad arrivare oltre la metà dello stampo. Cuocete a 180°C per 60

minuti. Lasciate completamente raffreddare e lasciate riposare in frigorifero per almeno 6/8 ore prima di sformarlo. Appena tolto dal forno il dolce apparirà ancora molle ma raffreddando si rassoda.

Per la salsa, in una tazzina mettete la maizena e un cucchiaino di succo d'arancia, fate amalgamare ed unite al restante succo. Mettete lo zucchero, il succo di arancia e di pompelmo in un tegamino e fate sobbollire mescolando continuamente per circa 15 minuti. Lasciate completamente raffreddare e mettete in frigorifero.

Per il caramello, in una padella antiaderente mettete lo zucchero con il succo d'arancia e senza mescolare fatelo sciogliere fino a che raggiungerà un colore dorato. Unite le mandorle a lamelle ed il sesamo, mescolate velocemente. Versate tutto su un foglio di carta forno e stendete il caramello ad uno spessore di qualche millimetro. Lasciate rassodare pochi secondi e tagliate il caramello con le forme desiderate. Attenzione a non farlo rassodare troppo altrimenti non sarà più possibile tagliarlo.

Per sformare il dolce mettete lo stampo per qualche secondo a mollo in acqua calda, posatevi sopra il piatto da portata e rovesciate. Se non dovesse staccarsi passate la lama di un coltello tutto attorno l'interno dello stampo.

Servite il dolce freddo accompagnato dalla salsa ed il caramello.



l'ombelico di Venere







con questa ricetta partecipo al contest "Taste Abruzzo"



MOUSSE DI YOGURT ALLE FRAGOLE E MIELE IN BICCHIERE FONDENTE

Sembrava che fosse arrivata finalmente l'estate portando con se gelati, mousse e dolci freschi, ma eccola qui la pioggia è tornata a farci visita, almeno qui in Romagna, ad ogni modo voglio lasciarvi questa ricetta prima che le fragole siano definitivamente finite!

La mousse è molto buona e fresca e davvero semplice da realizzare, i bicchierini invece li ho visti simili su un sito e mi è piaciuta l'idea, mi sono inventata come poterli realizzare e spero di riuscire a spiegarvelo bene.



**MOUSSE DI YOGURT ALLE FRAGOLE E MIELE
IN BICCHIERE FONDENTE**

per circa 6 porzioni

200 gr di yogurt greco fresco

200 gr di fragole

250 gr di panna fresca

70 gr di miele alla fragola

30 gr di zucchero a velo

4 gr di colla di pesce

per i bicchierini

200 gr di cioccolato fondente fogli di acetato



Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per almeno 10 minuti.

Lavate e frullate le fragole fino a ridurle una purea, prelevatene 2-3 cucchiaini e fateli scaldare al microonde. Scioglietevi dentro la colla di pesce che avrete ben strizzato, unitela alla restante purea. Lavorate lo yogurt con il miele e unitelo alle fragole. Montate la panna con lo zucchero a velo ed aggiungetela delicatamente al restante composto. Mettete in frigorifero a rassodare almeno 3-4 ore. Nel frattempo preparate i "contenitori", munitevi di un bicchiere o un vasetto della circonferenza del bicchierino che volete ottenere, l'importante è che abbia la medesima

larghezza per tutta la sua altezza. Tagliate delle strisce di acetato alte qualche centimetro in più rispetto al bicchierino che volete ottenere e lunghe uno in più.

Sciogliete la cioccolata fondente e inseritela in una sac a poche o in un cono fatto con la carta da forno. Disegnate il vostro contenitore lasciando lo stesso spazio sopra e sotto, mentre lateralmente da una parte lasciate un centimetro dall'altra arrivate fino al bordo, lasciate rassodare finché il cioccolato sarà denso e non colerà più ma sarà ancora malleabile. (se preferite potete stamparvi un disegno su un foglio e appoggiarvi sopra l'acetato in modo da seguire con la sac a poche il disegno che desiderate ottenere, naturalmente dovrà essere uno schema tutto collegato e con pochi vuoti) Ora arriva il momento più difficile, con un pezzetto di scotch attaccate l'acetato sul bicchiere dal lato dove avete lasciato un centimetro di bordo, arrotolatelo sul contenitore, ora dovrete avere i due lati che si toccano, bloccate questo lato sopra e sotto con un pezzetto di scotch facendo in modo che i due lati rimangano accostati e con la cioccolata rimasta "saldate" le due parti assieme con una "riga" verticale!

Mettete il contenitore in freezer posizionato in piedi. Quando lo togliete dovete eliminare molto delicatamente l'acetato, io l'ho staccato da un lato e ho iniziato ad arrotolarlo su se stesso verso l'interno in modo che si staccasse dalla cioccolata, quando avrete eliminato l'acetato rimettete in freezer pochi minuti facendo attenzione a non fare delle ditate!

Prendete i vostri bicchierini e riempiteli con la mousse di fragole, decorate con fragole fresche e servite subito.



MOUSSE DI AVENA ALLA RICOTTA E LEMON CURD

Qualche giorno fa ero a pranzo da mia mamma che ha preparato il riso e mi ha ricordato di quando lo preparava con il latte, come primo piatto intendo, era davvero buono e credo siano almeno 15 anni che non lo mangio, sicuramente adesso avrebbe il sapore dei ricordi e mi riporterebbe indietro nel tempo.

Del risolatte esiste anche la versione dessert che tutti conoscete e così ispirata da quello, ho voluto creare, più o meno, questa variante all'avena.

Subito credovo fosse una buona idea, poi mentre la preparavo ho iniziato ad avere dubbi sulla consistenza, poi quando era finita non mi convinceva ma quando ho assaggiato tutto l'insieme devo dire che ne sono rimasta piacevolmente colpita. Nel complesso la crema è delicata e dolce e il fatto che l'avena non si spappoli mi è piaciuta perchè mantiene una nota "croccante" anche se non troppo. Inizilamente avevo pensato di abbinare una confettura ma avrebbe reso tutto stucchevole invece il lemon curd si adatta perfettamente e in bocca crea un'ottimo bilanciamento tra aspro e dolce.



MOUSSE DI AVENA ALLA RICOTTA E LEMON CURD

per 2-3 porzioni

50 gr di avena decorticata Melandri Gaudenzio

70 gr di zucchero semolato

500 gr di latte intero

500 gr di acqua

scorza di 1/2 limone

un pezzetto di bacca di vaniglia

10 gr di latte di mandorle

100 gr di ricotta di mucca fresca

per il lemon curd

1 limone bio

1 uovo

35 gr di burro freddo

80 gr di zucchero

Lavate accuratamente l'avena sotto acqua corrente fresca, in un pentolino mettete l'acqua e il latte, immergetevi l'avena e mettete sul fuoco, aggiungete la vaniglia, lo zucchero e la scorza grattugiata di 1/2 limone, cuocete per circa 2 ore a fuoco lento, l'avena deve essere ben cotta, ma fate attenzione quando il liquido inizierà a scarseggiare che non attacchi e si bruci, quindi mescolate spesso ed eventualmente aggiungete un'altro po di liquido, la consistenza finale risulterà una crema densa e un po collosa dal sapore lievemente caramellato ma l'avena rimarrà intatta e soda.

PS. la cottura può variare in base ai gusti, se vi piace più "dura" basterà diminuire il liquido e ridurre i tempi di cottura.

Aggiungete il latte di mandorla e lasciate completamente raffreddare. Aggiungete la ricotta fresca ed amalgamate bene! Riempite dei vasetti monodose fino a due dita dal bordo e conservate in frigorifero.

Per il lemon curd, tagliate il burro molto freddo in piccoli cubetti e tenetelo in frigo fino all'utilizzo, in un pentolino sbattete poco l'uovo con lo zucchero, lavate accuratamente il limone, privatelo della scorza che aggiungerete assieme al suo succo, all'uovo.

Mettete sul fuoco a fiamma bassa e mescolate continuamente, iniziate ad unire un pezzetto per volta il burro, mettete il secondo pezzetto quando il primo sarà completamente sciolto,

in questo modo “raffredderete” sempre il composto impedendo all’uovo di cuocere formando sgradevoli grumi.
Quando l’ultimo pezzetto di burro si sarà sciolto spegnete il fuoco e passate il lemon curd in un colino in modo da ottenere una crema liscia.
Lasciatela raffreddare poi disponetene un paio di cucchiaini in ogni vasetto.
Conservate in frigo.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Ringrazio tanto Maria per avermi donato questo gradito premio.



e vorrei ringraziare anche Martina per questo premio, grazie mille davvero!!!!



BUDINO DI MANDARINI E MANDORLE

Abbiamo scampato il pericolo "fine del mondo".. fortunatamente, non so chi di voi ci credesse o meno, io sto nel mezzo, diciamo che quando non ho la certezza di una cosa io.. sto nel mezzo.. ad esempio non so se gli extraterrestri esistono o meno quindi non posso crederci ma non posso nemmeno non crederci e così anche per tutto il resto, mi attengo ai fatti!

I fatti più concreti su questo famoso 21 dicembre, espongono una serie di eventi possibili, alcuni già avvenuti, e sinceramente anche se fino ad una settimana fa non ci avevo mai pensato, negli ultimi giorni confesso che un po' di ansia ce l'avevo, un po' era la mia, un po' era trasmessa.. certo non ho fatto scorte alimentari né mi sono recata in un luogo considerato esente dalla catastrofe, ma qualche sogno a tema e qualche piano mentale me lo sono fatto, in fondo io sono una organizzata e non volevo lasciarmi cogliere impreparata!! Quindi dovesse mai accadere ho già pensato cosa fare.. per il momento però continuo a cucinare e come sempre prediligo in assoluto solamente prodotti di stagione, non ho mai preparato niente coi mandarini li ho sempre mangiati e basta ma questo budino mi è piaciuto moltissimo, mi sono ispirata ad una

ricetta di Sadler che a sua volta si era ispirato ad una ricetta di Artusi, loro però hanno usato i limoni!

Questo dolce ha una consistenza leggermente cremosa e molto umida, a mio parere adatto sia per un dopocena che per una merenda.

Oggi in un magnifico negozio vicino casa, mentre attendevo di essere servita, ho notato questo stampino di silicone diviso in tre parti con minuscole forme a stella, a cuore e a rombo, subito ho pensato per il ghiaccio ma poi mi è balenata l'idea di fare delle piccole gelatine da servire con il budino, davvero carinissime!!



BUDINO DI MANDARINI E MANDORLE

per 8 budini

2 mandarino

1 limone

80 gr di zucchero

100 gr di farina di mandorle

4 uova

2 cucchiaini di liquore all'arancia

mandorle a lamelle

per le gelatine di mandarino

100 ml di succo di mandarino

2 cucchiaini di zucchero

5 gr di colla di pesce

zucchero a velo

cioccolato fondente



Lavate accuratamente i mandarini e metteteli in una pentola con dell' acqua fredda, quando bolle fate cuocere 5 minuti e poi scolateli, ripetete per altre due volte, alla terza proseguite la cottura per 15 minuti, questo serve per eliminare l'amaro della buccia. Scolateli e lasciateli completamente raffreddare. Tagliate i mandarini in 4 parti e frullateli a crema assieme al succo del limone, unite i tuorli e lo zucchero e continuate a frullare per 4-5 minuti. Infine unite la farina di mandorle e il liquore. Montate gli albumi a neve fermissima e unite delicatamente al composto di

mandarino. Imburrate degli stampini di alluminio monoporzione e versate il composto fino al bordo, cospargete con le lamelle di mandorla e cuocete in forno caldo 180° statico, per circa 15-18 minuti.

Nel frattempo preparate la gelatina, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce, spremete due mandarini e ricavate 100 ml di succo, unite 2 cucchiaini di zucchero, in base anche a quanto è dolce il frutto, e scaldate, unite la colla di pesce ben strizzata e versate negli stampini oppure versate in un contenitore in modo che risulti una strato alto circa 1 cm scarso (una volta rassodato potrete tagliare dei cubetti della misura che preferite) mettete a rassodare in freezer.

Servite il budino tiepido o freddo, con alcune gelatine, spolverato di zucchero a velo e con qualche scaglia di cioccolato fondente.



con questa ricetta partecipo al contest di Morena

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 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

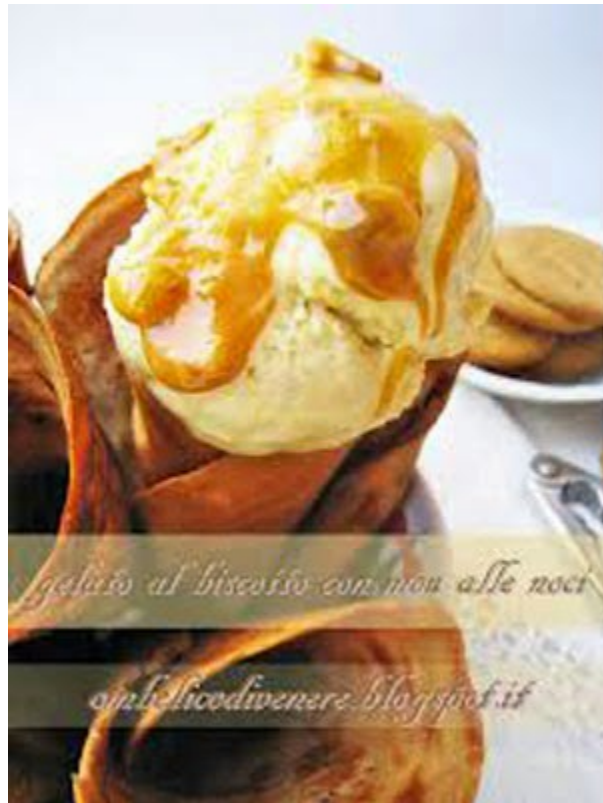
40 gr di burro
100 gr di zucchero
1 uovo
125 gr di farina
1 cucchiaino di cacao
125 ml di acqua
1 pizzico di sale

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.

Scaldare 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