

MOUSSE SOFFICE AL MASCARPONE E NUTELLA

Chi festeggia S.Valentino?!?! ormai sembra vada di moda non festeggiarlo ma noi sinceramente non lo abbiamo mai fatto, o perlomeno non siamo mai andati fuori a cena, magari qualche volta c'è scappato un regalino, un fiore... però diciamolo, un dolcetto si può fare, ci stà!!

Tempo fa lui mi regalò un libro di ricette con la nutella, diciamo pure un regalo boomerang vista la sua smisurata passione per questa crema!! Era veramente tanto che non lo sfogliavo ma per l'occasione e per farlo particolarmente contento ho deciso di rispolverarlo e mi son resa conto che ci sono ricette davvero bellissime e tutte proposte da grandi chef. Ho scelto di preparare questa mousse delicata coccolosa e arricchita da elementi che creano un "gioco" di consistenze!!

Ho fatto qualche piccolissima modifica e ho fatto dei "tartufini" diversi rispetto alla ricetta, non ho seguito una ricetta e quindi rispetto ai classici rimangono molto morbidi e non è facilissimo plasmarli, consiglio prima di fare le palline, di raffreddare bene il composto.



cmbelicodivenero.blogspot.it

**MOUSSE SOFFICE
AL MASCARPONE E NUTELLA
CON CROCCANTE ALLA NOCCIOLA**

(da una ricetta di Vittorio Santoro)

per 4 bicchierini

per la mousse al mascarpone*

125 gr di mascarpone fresco

75 gr di panna fresca

75 gr di zucchero

23 gr di acqua

45 gr di albume

per la crema alla nutella

100 gr di panna fresca
45 gr di latte fresco
50 gr di tuorli
25 gr di zucchero
125 gr di panna fresca
80 gr di nutella
5 gr di colla di pesce
per i tartuffini alla nutella
40 gr di nutella
30 gr di burro
40 gr di mousse al mascarpone*
cacao amaro
per il croccante
35 gr nocciole
35 gr di zucchero
30 gr di glucosio



Per la mousse al mascarpone, scaldate l'acqua con lo zucchero e portatela a una temperatura di 121 gradi. Nel frattempo iniziate a montare gli albumi, quando lo sciroppo sarà pronto versatelo negli albumi e riprendete a montarli finchè non diventeranno freddi.

Montate la panna. Mescolate velocemente il mascarpone creando una crema liscia, unite la meringa poco alla volta sempre mescolando infine la panna montata delicatamente. Mettete in frigorifero a riposare.

Per la crema alla nutella, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce per 10 minuti, fate bollire la panna con il latte, in un pentolino mescolate velocemente il tuorlo con lo

zucchero, unite poco alla volta il mix di latte e panna, sempre mescolando continuate a cuocere finchè la crema avrà raggiunto una temperatura di 85-86 gradi. Unite la colla di pesce e fatela sciogliere completamente mescolando la crema. Unite la nutella e quando la crema sarà quasi fredda unite la panna montata.

Per i tartufini, montate il burro morbido finchè sarà cremoso, unite un cucchiaino raso di crema al mascarpone e la nutella, mettete tutto in frigorifero a rapprendere, toglieteli dal frigo e formate velocemente delle piccole palline che passerete nel cacao amaro. Conservate in frigo.

Per il croccante, in una padella mettete lo zucchero con il glucosio e quando il composto diventerà biondo unite le nocciole tritate piuttosto fini, versate tutto su carta da forno, mettete un'altro foglio di carta forno sopra e con il mattarello stendete il caramello ad uno strato di pochi millimetri, tagliate dei cuori. Fate quest'operazione velocemente perchè il caramello indurisce molto in fretta.

Nei bicchieri monodose riempite fino a 2/3 la mousse al mascarpone, mettete dei pezzetti piccoli di croccante, con una sac à poche guarnite con la crema di nutella, completate con qualche tarufino e un cuore di croccante.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di L'AROMA DEL CAFFE'



La Cucina del cuore

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

LA PRIMA COMUNIONE.. e impazzire per una torta!!!

Circa un paio di mesi fa mia congnata mi ha chiesto se volevo fare la torta della comunione per suo figlio, mio nipote, il primo pensiero è stata la grandezza perchè deve adeguarsi al mio forno ma soprattutto al mio frigo, le avevo già fatto la torta del compleanno ma essendo in pieno inverno avevo rimediato trasformando il bagno in una vera cella frigorifera, hihhi... infatti lasciando la finestra aperta c'erano appena pochi gradi!! Allora.. gli ho detto di si senza aver risolto questo problema.. Ora a maggio.. un vassoio da 50x40 dove me lo metto??? intanto lo compro.. giusto no?? bene mi son ritrovata da mia mamma a tentare in tutti i modi di farlo entrare nel suo freezer.. cavoliiii non ci entra esattamente per 5 millimetri!!

Il mio problema è che mi lancio sempre in queste imprese senza pensare alle conseguenze, mi sembra sempre tutto facile e poi devo scontrarmi con la dura realtà!!!

Adesso non mi rimane che comprare il vassoio più piccolo.. ci accontenteremo di un 46x37!! Ho pensato tanto a come farla, la farcitura era già decisa, ma era l'estetica a cui pensavo io.. poi due giorni fa in gelateria vedo una torta libro e così ho deciso di lanciarmi nell'ennesima impresa che mi sembra facile...

Venerdì sera, dalle 18 alle 20:30 preparo la base di genoise, crema bianca al mascarpone, e bavarese alle fragole, metto tutto in frigo a rassodare in modo che il sabato sia tutto a posto per l'assemblaggio.. ora solito inghippo, LA BAVARESE NON SI E' RASSODATA, mi rendo conto che ho messo metà gelatina quindi aggiungo la mancante e da sabato mattina il lavoro si sposta al pomeriggio in attesa della bavarese!!

Nel frattempo ho preparato la decorazione con la pasta di zucchero, alle 17 non era solida come avrebbe dovuto.. aiutoooooo... perchè??? ho aggiunto altra gelatina.. e il lavoro passa a... domenica mattina all'alba, di conseguenza non si poneva più il problema del frigo quindi.. vassoio grande.. mannaggia tutto sto casino per sto vassoio poi.. comunque quando siamo arrivati da mia suocera l'abbiamo messa nel suo freezer che è a pozzetto quindi più grande.

va beh alla fine sta torta è riuscita bene e ne son stata molto soddisfatta il festeggiato anche quindi tutto bene.. a parte il terribile mal di testa connesso a nausea che mi è venuto, sarà lo scarico dello stress!!!

PS. le foto non son bellissime perchè non ero nel mio solito "habitat" e al ristorante era un po buio!!



**TORTA LIBRO CON CREMA BIANCA AL MASCARPONE
E BAVARESE ALLA FRAGOLA**

per una torta 50x40

base

870 gr di uova (per me 16)

600 gr di zucchero

320 gr di farina

240 gr di fecola

180 gr di burro

crema bianca al mascarpone

1,5kg mascarpone

750 ml di panna

420 gr di latte condensato

bavarese alla fragola

260 gr di fragole

70+40 gr di zucchero

2 tuorli

135 ml di latte

375 ml di panna

10+5 gr di colla di pesce

per la bagna

250 gr di fragole

4 cucchiaini di zucchero 150 gr di fragole

pasta di zucchero

450 gr di zucchero a velo

50 gr di glucosio

5 gr di colla di pesce

30ml di acqua

coloranti alimentari. questa dose di pdz è un po' abbondante ma risultata difficile prepararne meno, comunque si mantiene diversi mesi avvolta nella pellicola, indurrà ma una volta che vorrete usarla basterà scaldarla al microonde.

Generalmente la pasta genoise si fa montando le uova con lo zucchero a bagno maria, io invece ho fatto così:

Ho fatto due torte quindi l'impasto l'ho preparato in due volte, 8 uova per volta

In una ciotola fate fondere il burro.

Mescolate con una frusta le uova con lo zucchero e mettete tutto in un tegame, scaldate le uova sempre mescolato per qualche minuto, trasferite tutto nella planetaria e montate con la frusta almeno 15 minuti finché il composto sarà chiaro e gonfio.

Unite le farine setacciate e mescolate dal basso verso l'alto lentamente senza sgonfiare il composto. A questo punto unite il burro sempre lentamente.

Foderate uno stampo da 26x40 con carta forno e versateci l'impasto, cuocete in forno caldo 180° per 35 minuti, fate la prova stecchino. Nel frattempo ho preparato il secondo impasto.

Per la crema bianca al mascarpone, mettete il mascarpone in una grande boule e montatelo un po' con le fruste elettriche, unite il latte condensato un po' per volta, infatti non è detto che vi serva tutto, dipende dal mascarpone, comunque dovete regolarvi con la consistenza perché il composto deve rimanere sodo. Montate la panna ed unitela molto delicatamente. Mettete in frigo.

Per la bavarese alla fragola, mettete in ammollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce, frullate le fragole con i 70 gr di zucchero.

In un pentolino mescolate i tuorli con il restante zucchero, unite il latte caldo e mettete sul fuoco, sempre mescolato fate rassodare ma senza far bollire la crema, appena vedete che il composto inizia a "muovere" toglietelo dal fuoco e

continue a mescolare per un minuto, lasciate un po' raffreddare poi unite la colla di pesce ben strizzata, unite alla purea di fragole. Unite la panna montata e lasciate rassodare in frigo almeno 5-6 ore.

Per la bagna, frullate le fragole con lo zucchero.

Per la pasta di zucchero, mettete in ammollo la colla di pesce nei 30 ml di acqua fredda 10 minuti, unite il glucosio, mettete al microonde e fate sciogliere ma attenzione non deve bollire, se non siete sicure fate sciogliere a bagnomaria. Nel mixer frullate lo zucchero a velo, poi unite il liquido e azionate il mixer continuando finché il composto non diventa una palla. Una volta pronta avvolgetela nella pellicola. Ora potete colorare la vostra pasta e creare le decorazioni.

Io per la decorazione mi sono ispirata guardando varie immagini di torte in giro per internet..

Tagliate in tre strati la genoise, imbevete il primo strato con la bagna alle fragole, lasciate assorbire poi mettete un po' meno della metà della crema al mascarpone, ricoprite con circa 150 gr di fragole a piccoli pezzi, mettete l'altro strato di genoise 1 cm più stretta da entrambi i lati, imbevete con la bagna e lasciate assorbire, ricoprite con la bavarese.

A circa 2 cm per parte dal centro della torta mettete delle strisce di genoise per il lungo, ora disponete l'ultimo strato di pasta, coprite con la crema al mascarpone tutta la torta lasciando uno strato più spesso sui lati. Con uno struzzicadenti passate su tutti i lati creando l'effetto pagine.

Con un colorante giallo colorate la crema e terminate le decorazioni.

PS. ho messo la torta in freezer qualche ora e successivamente ho posizionato la decorazione in pasta di zucchero, poi la torta è rimasta in frigo circa 4 ore.

WALNUT CARAMEL CHEESECAKE

Finalmente è venerdì e il tempo è bello e quindi FESTEGGIAMO..
voglio farlo con un bel dolce che amo tanto.. il cheesecake,
ho fatto un'esperimento e devo dire che è ben riuscito, il mio
cheesecake è super godurioso.. ok magari meglio non esagerare
con le dosi.. anche se col cucchiaino in mano davanti a
cotanta bontà è difficile fermarsi.. almeno per me!!!
ECCOLO!!



WALNUT CARAMEL CHEESECAKE

per una torta da 15 cm

100 gr di biscotti secchi

50 gr di burro

2 cucchiaini di gocce di cioccolato

per la crema

250 gr di mascarpone

1 uovo

1 tuorlo

2 cucchiaini di zucchero

125 ml di panna fresca

per la salsa mou

100 gr di zucchero

200 ml di panna fresca

8-10 noci

100 ml di panna montata

20 gr di zucchero a velo

Frullate i biscotti, uniteli al burro che avrete precedentemente fatto sciogliere a bagno maria o al microonde, formate un composto omogeneo.

Foderate una tortiera da 20 cm con carta forno e versate il composto di biscotti distribuendolo sul fondo e sui bordi uniformemente.

In una ciotola mescolate con la frusta le uova con lo zucchero, poi unite il mascarpone e la panna montata.

Sopra il fondo di biscotti mettete due cucchiaini di gocce di cioccolato e versate sopra la crema.

Cuocete a forno caldo 170° per 40 minuti, lasciate completamente raffreddare poi mettete tutta la notte in frigo. Per la salsa mou, in una padella mettete lo zucchero appena imbriondisce togliete dal fuoco e versateci la panna che avrete scaldato, (fate attenzione perchè la panna schizzerà e il composto creerà volume quindi usate una padella dai bordi un po' alti), mescolate velocemente con una frusta e rimettete sul fuoco, continuate a mescolare finchè i grumi saranno completamente sciolti. Lasciate intiepidire il mou.

Schiacciate le noci riducetele a pezzetti e unitele a metà del composto mou, distribuite ora il composto uniformemente sulla cheesecake. Con l'altra metà del mou fate delle decorazioni creando dei segni sulla torta (io ho usato un cucchiaino dal quale facevo colare il mou)

Montate la panna con lo zucchero a velo e decorate con qualche ciuffetto!!

PS. se volete creare un gioco cromatico con il mou fatene una prima parte come descritto (che sarà quella più chiara che userete per le decorazioni) per la seconda parte invece lasciate inscurire leggermente di più il caramello prima di unire la panna ne otterrete una salsa più scura!!

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 in 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.

