

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 ricetta, 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.





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!!

CHEESECAKE ALLO YOGURT FRAGOLE E LIMONE

Due anni fa ho fatto il viaggio dei miei sogni.. con il mio ragazzo siamo partiti per l' America!!! Era la prima volta e per non perderci niente abbiamo fatto ben tre settimane on the road da New York a Los Angeles, passando per le cascate del Niagara, Chicago, abbiamo percorso la mitica route 66 attraverso l'Oklahoma, assaggiato cibo tex-mex in New Mexico, siamo passati per tutti i parchi fino a Las Vegas e San

Francisco... bene, in ben due città, Chicago e San Francisco, ci siamo imbattuti nel paradiso del cheesecake.. il CHEESECAKE FACTORY, sublimi enormi multistrati di cremose torte colorate affollavano le vetrine di questi ristoranti, sono altre almeno 10 cm con diversi strati a più gusti, una fetta è più che sufficiente per due persone, beh gli americani sono grandi in tutto, nelle costruzioni, nelle strade, negli spazi.. e nelle porzioni!!! Mi sono letteralmente innamorata di questo paese e del suo popolo.. molto, molto civile, e mi sono innamorata dei loro cheesecake per questo voglio provare ad imitarli.. quindi preparatevi a vederne una super altissima multistrati.. eccovi la mia versione simil U.S.A.



CHEESECAKE ALLO YOGURT FRAGOLA E LIMONE

per una teglia da 22 cm
200 gr di biscotti secchi
100 gr di burro
250 gr di ricotta
125 gr di yogurt cremoso al limone
125 gr di yogurt greco bianco magro
125 gr di panna montata
60 gr di zucchero
3 uova

250 gr di mascarpone
125 gr di yogurt cremoso al limone
80 gr di zucchero
250 gr di panna montata

100 gr di fragole
6-8 fragole per decorare

10 savoiardi
100 gr di fragole
20 gr di zucchero
succo di limone

Frullate i biscotti, fate sciogliere il burro al microonde e mescolateli assieme, con questo composto foderate il fondo e i bordi di una teglia da 22 cm. Mettete in frigo a rassodare. Accendete il forno a 180° statico.

Mescolate assieme la ricotta con lo yogurt al limone, lo yogurt greco i 60 gr di zucchero, le 3 uova, quando avrete raggiunto una crema omogenea unite delicatamente la panna montata.

Versate la crema nella teglia e mettete in forno, cuocete per 45-50 minuti finchè il sopra della torta sarà leggermente colorato ma il composto "scossa" ancora.

Ora preparate la farcitura unendo il mascarpone con lo yogurt al limone e lo zucchero, mescolate bene inchè lo zucchero si sarà sciolto. Alla fine unite la panna montata.

Lasciate raffreddare tutta la notte sia la torta che la crema in frigorifero.

Il giorno dopo stendete circa mezzo cm di crema sulla cheesecake, tagliate a piccoli cubetti 100 gr di fragole e versatele sulla torta, disponete un'altro strato di crema per coprire le fragole.

Tagliate i restanti 100 gr di fragole e mettetele in un tegamino con i 20 gr di zucchero e due cucchiaini di succo di limone, appena lo zucchero si è sciolto togliete dal fuoco e frullate con il mixer ad immersione. Imbevete i savoiardi nella salsa di fragole e disponeteli sulla torta ricoprendola

completamente. A questo punto versate tutta la crema tranne un po che servirà per le decorazioni. Decorate con fragole fresche e ciuffetti di crema!!

CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

Ho ancora qualche fragola e tante mele che mi ha dato mia suocera.. io gli avevo detto poche ma lo sapete come sono le mamme.. esagerano sempre.. vediamo come sfruttarle.. farei un crumble!!

CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

per una teglia da 20 cm
180 gr di fragole
2 mele pink lady
2 cucchiaini di miele alla mela verde
zenzero candito
120 gr di farina per dolci
80 gr di zucchero di canna
80 gr di burro
20 gr di mandorle

In una ciotola lavorate la farina con lo zucchero di canna e il burro formando un impasto sbriciolato, mettere in frigorifero almeno mezz'ora. Accendete il forno e mettete le mandorle a tostare poi tritatele grossolanamente. Tagliate le fragole e le mele sbucciate a piccoli pezzi, mischiatevi il miele, le mandorle tritate e un po di zenzero candito tritato, in base al vostro gusto. Versate la frutta in una teglia e ricoprire con il composto di farina sbriciolato. Infornate a 180° per circa mezz'ora finchè la superficie sarà dorata.

Io ho accompagnato il crumble ad una crema inglese

CREMA INGLESE

2 tuorli
55 gr di zucchero
150 ml latte intero
un niente di maizena

Mettete a scaldare il latte in un pentolino, nel frattempo

amalgamate bene i tuorli con lo zucchero, (a volte metto anche un pizzico di maizena, circa 2 gr, in questo modo la crema difficilmente si straccherà) versate il latte caldo sul composto di tuorli e rimettete sul fuoco senza mai smettere di mescolare, portare a 80-82°, se non avete il termometro appena si addensa leggermente togliere dal fuoco, non fate bollire altrimenti straccherà. Quando togliete il tegame dal fuoco continuate a mescolare, finchè la "schiuma" che si forma sopra non scompare, perchè il calore continua a cuocere la crema e se non si mescola sul fondo l'uovo coagulerà formando grumi di uovo cotto.



BUDINO DI YOGURT ALLA FRUTTA

Oggi è una splendida giornata, ci sono 18° e la voglia di mare si fa sentire, ma la voglia di mettere il costume mica tanto.. quindi si pensa subito a rimettersi in forma e ho pensato che solitamente, almeno per quanto riguarda me, quando si fa una dieta la cosa più difficile da avere light è il dolce, per questo ho deciso di provare a farne uno gustoso ma ovviamente povero di grassi.

BUDINO DI YOGURT ALLA FRUTTA

(per 2 budini grandi o 4 piccoli.. dipende quanto è rigida la dieta)

250 g di yogurt greco TOTAL FAGE 0%

200 g di pere mature

120 g di banana

16 gocce di dolcificante tic

15 g di cocco rapè

3 cucchiaini di liquore al cocco

6 g di colla di pesce

1 kiwi

ananas fresco o in scatola in succo d'ananas

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

Frullare assieme le pere, le banane, lo yogurt, il dolcificante e la farina di cocco fino a formare una crema omogenea senza grumi o pezzi di frutta.

In una tazza mettete la colla di pesce ben strizzata con il liquore al cocco, fate sciogliere mettendo pochi secondi al microonde, adesso mettete un cucchiaino di crema sulla gelatina e mescolate, continuate con qualche altro cucchiaino finché il composto con la gelatina si è raffreddato, io faccio così quando devo unire la colla di pesce, ovviamente sciolta e calda, ad un composto freddo perché lo sbalzo di temperatura fa sì che la colla di pesce a contatto con il composto freddo si solidifichi subito creando dei grumi di gelatina sgradevolissimi nel vostro dolce.

Mettete negli stampi da budino e lasciar solidificare in frigo

per circa 4 ore, sformare e decorare con pezzetti di kiwi e ananas.

Cremoso, fresco e leggero..

ps. se non vi piace il cocco potete tranquillamente non metterlo e potete sostituire il liquore con del latte.



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 20×30

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 20×30 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 perchè 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, mettere 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 voilà..



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.

