

MATTONELLA EMILIANA

Micol e Cecilia del bellissimo blog MUFFIN E DINTORNI hanno pensato di istituire il mercoledì social dedicato all'Emilia, il loro scopo è far parlare della regione e raccogliere ricette che la riguardano per ampliare la conoscenza dei magnifici prodotti gastronomici che possediamo.. ognuno penso vada orgoglioso della propria regione e io sono fiera di essere un' emiliano ramagnola per questo sono felicissima e onorata di contribuire con delle ricette!!

Oggi voglio proporre un dolce, la mattonella, forse molti di voi già la conosceranno, io me la ricordo benissimo perchè quando in pausa pranzo andavo con le mie colleghe e amiche Angela e Monica, era sempre presente nel menù del ristorante, però non l'ho mai mangiato, quale miglior occasione per provarla..

La ricetta originale prevede una crema fatta con burro, zucchero a velo e uova, il tutto a crudo, io ho deciso di fare una versione "cotta" perchè non amo le uova crude.. nemmeno nel mascarpone!!

Per me è buonissima e a discapito del burro il risultato finale è un dolce per niente pesante e che "va giù" come l'acqua!!!

Un dolce pensiero per tutte le persone coinvolte in questo terremoto!!



MATTONELLA EMILIANA

320 gr di biscotti secchi

150 gr di burro

200 gr di zucchero

2 uova

40 gr di cioccolato fondente

2 cucchiaini di cacao amaro

caffè

2 cucchiaini di rum

Fate due caffè molto lunghi ed uniteli al rum, lasciate raffreddare.

In un pentolino mettete lo zucchero e 50 ml di acqua, mettere sul fuoco e scaldare finché si sarà sciolto lo zucchero e il liquido sarà quasi trasparente (attenzione a non oltrepassare questo stato altrimenti lo zucchero cristallizza e si formano dei grumi).

Nel frattempo nella planetaria iniziate a montare i rossi con la frusta e in una ciotola a mano montate gli albumi.

Quando lo sciroppo è pronto versarne metà sugli albumi e metà sui tuorli (fermate la planetaria per evitare gli schizzi). Continuate a montare i due composti finché diventeranno freddi.

A questo punto nella planetaria iniziate a mettere il burro a piccoli cubetti, continuate a montare finché il composto diventa spumoso e più solido, unite gli albumi a mano delicatamente.

Dividete a metà la crema e in una metà mettete il cacao e il cioccolato fondente grattugiato!

Prendete i biscotti e imbevetele appena nel caffè, disponeteli su un piatto o una teglia, uno affianco all'altro. (con questa dose viene un lato da 3 e uno da 4 biscotti) Mettete la metà della crema chiara, ricoprite nuovamente coi biscotti imbevuti ora mettete la crema al cioccolato, fate altri due strati così e terminate coi biscotti. Ricoprite con del cacao e far riposare in frigo almeno 6 ore.



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 birre

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. Sfornate 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 M0 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.



ombelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenera.blogspot.it

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.

