BROWNIES INTEGRALE AL CIOCCOLATO FRUTTA SECCA ARANCE E ZENZERO

Questo inverno pareva non arrivare mai, poi eccolo.. tutto d’un tratto la nebbia ha lasciato il posto alla pioggia e poi al ghiaccio. Sebbene io odi ghiaccio e freddo sono sempre stata dell’idea che ogni stagione debba seguire il suo giusto corso, ma per consolarsi dal freddo serve un bel dolcetto!! Questo brownies è veramente ottimo, l’ho fatto due volte e chi mi conosce sa che raramente ripeto una ricetta, a distanza di pochi giorni poi… Non sono una fanatica del cioccolato ma questi cubetti ricchi di frutta secca, arance caramellate e zenzero son certa vi conquisteranno.

Per realizzare il brownies ho utilizzato le mie ARANCE CARAMELLATE!



BROWNIES INTEGRALE AL CIOCCOLATO
FRUTTA SECCA ARANCE E ZENZERO
per una torta di 20×30

3 uova
75 g di olio di semi

190 g di cioccolato fondente
150 g di zucchero di canna grezzo
100 g di farina integrale
35 g di noci
35 g di nocciole
35 g di mandorle
5 fette di arancia caramellata
15 g di zenzero candito



Fate sciogliere a bagno maria il cioccolato fondente e lasciate intiepidire. Sbattete le uova intere con lo zucchero di canna finché il composto sarà gonfio. Unite l'olio, il cioccolato tiepido e la farina integrale, mescolate bene. Mettete la frutta secca in una padella e fatela tostare qualche minuto, tritatela a grossi pezzi. Tagliate a dadini le

arance caramellate e tritate finemente lo zenzero candito. Unite tutto all’impasto e mescolate. Foderate uno stampo quadrato di 20×30 centimetri con della carta forno e versate l’impasto. Cuocete a 170°C 30 minuti. Fate la prova stecchino, deve uscire ancora non troppo asciutto.




l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

TORTA CIOCCOLATO E CAFFE’

Il secondo compleanno che passo con il mio blog!! sono stati piuttosto intensi e per questo mi sembra tantissimo che faccio parte di questo mondo, di cose ne sono cambiate tante, di persone ne sono passate tante e io non smetterò mai di ringraziarvi per questo!!! Oggi sono di poche parole allora vi offro una fetta di questa torta super caffettosa, per chi ama questa bevanda una vera goduria!!!
Per la crema al caffè ho preso isirazione da una preaparazione di questo dolce!**Dopo i primi commenti letti mi sono resa conto di essermi espressa male scusate, non è il compleanno del mio blog ma il mio!!! Per quello del blog vi rimando a febbraio!!!! Ma i vostri auguri li accetto come se fossero per me!!!



TORTA AL CIOCCOLATO E CAFFE'

per una torta da 22 cm

200 g di latticello
170 g di farina 0
150 g di zucchero semolato
110 g di burro
60 g di fecola di patate
50 g di cioccolato fondente
30 g di cacao amaro
10 g di miele d'acacia
3 uova
1 bustina di lievito per dolci

2 cucchiai di rum

per la crema

250 g di mascarpone

250 g di panna fresca

120 g di zucchero

50 g di caffè

3 tuorli

5 g di caffè solubile

4 g di colla di pesce

per decorare

150 g di panna fresca

1 cucchiaio di cacao amaro

1 cucchiaio di zucchero a velo

15/16 dragèes



Per la base, montate le uova intere con lo zucchero per una ventina di minuti, nel frattempo sciogliete il burro e il cioccolato a bagnomaria e fate intiepidire. Uniteli poi alle uova montate assieme al latticello e al rum, amalgamate delicatamente. Setacciate assieme la farina, la fecola, il cacao e il lievito, aggiungeteli al resto del composto e mecolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate il composto in una teglia imburrata e cuocete per circa 45 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate completamente raffreddare. Fate ammollare la colla di pesce in acqua fredda per circa dieci minuti.
In una padella mettete lo zucchero con 40 grammi di acqua finchè diventerà caramellato. Nel frattempo fate scaldare 60 grammi di panna assieme al caffè, fatevi sciogliere il caffè solubile e la colla di pesce. Quando il caramello si sarà formato aggiungete la panna calda e mescolate velocemente, aggiungete i tuorli che avete sbattuto a parte, continuate a mescolare e cuocete per qualche minuto. Togliete dal fuoco lasciate riposare qualche minuto e aggiungete il mascarpone e infine la restante panna, 190 grammi. Lasciate rapprendere qualche ora. Tagliate la torta in tre strati, tenendo da parte i ritagli, a piacere potete inumidire con una bagna alla nocciola. Sul primo strato di torta spalmate un terzo della crema che avrete mescolato velocemente per ammorbidirla. Continuate con gli altri strati e ricoprite tutta la torta, frullate i ritagli di torta e fate aderire le bricole su tutto il bordo. Montate i 150 grammi di panna per la decorazione, unite il cacao e lo zucchero a velo e mescolate delicatamente, decorate la torta e terminate con le dragèes! Conservate in frigo e tenete a temperatura ambiente circa mezz’ora prima di servire.


ombelicodivenere.blogspot.it



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 fondentefogli 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 cucchiai 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 finchè 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 segiure 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 centimentro di bordo, arrotolatelo sul contenitore, ora dovreste 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 freezere 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.



CROSTATA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE CON CREMA DI RICOTTA E CONFETTURA DI FRAGOLE

Devo ancora riprendermi dalle “fatiche” dello scorso weekend, non ho ancora capito se è il tempo, se sono gli anni che

passano ma passarei le giornate a dormire!! Ho bisogno di vacanze, ho bisogno di fare un bel viaggio, vorrei andare lontano, immergermi in un altro “mondo”, cambiare dimensione per un pò e lasciare tutto qui ad aspettarmi, ho bisogno d’aria nuova.. a dire la verità sono anche troppi i posti dove vorrei andare ma ogni tanto qualche novità ci vuole. A me piace talmente tanto organizzare, che oltre al viaggio stesso la mia mente è occupata per settimane con tutto l’entusiasmo che anticipa una vacanza!

Ok ma torniamo alla realtà… per la torta del matrimonio avevo preparato una confettura di fragole che sinceramente è venuta molto buona, certo, basta avere buone fragole!! Per fortuna ne è avanzata e ho preparato questa buonissima crostata!
Per la confettura mi sono ispirata al metodo di Christine Ferber.. mettendoci un pò del mio..!
Tempo fa ho visto su un blog una torta decorata con queste “roselline”, non ricordo di chi fosse ma l’idea mi era piaciuta e così ho voluto provare!



CROSTATA AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE
CON CREMA DI RICOTTA E CONFETTURA DI FRAGOLE

200 gr di farina 00
20 gr di fecola di patate
40+30 gr di nocciole
120 gr di burro
50 gr di tuorli
80 gr di zucchero a velo
50 gr di cioccolato fondente

per la crema

2 uova
350 gr di ricotta

80 gr di zucchero semolato
20 gr di fecola
per la confettura
500 gr di fragole
250 gr di zucchero semolato



Per la confettura lavate le fragole e tagliatele a piccoli pezzi, aggiungete lo zucchero e lasciate macerare due ore, mettete tutto in un tegame e portate a bollore, ora togliete i pezzetti di fragola e lasciate cuocere il succo finchè non avrà raggiunto i 105 gradi oppure finchè facendolo colare su un piattino scorrerà lentamente. Aggiungete la frutta, riportate a bollore e togliete dal fuoco, lasciate raffreddare.

Per la frolla, frullate a farina i 40 gr di nocciole e i restanti 30 più grossolanamente, grattugiate la cioccolata e lavorate assieme tutti gli ingredienti, formate una palla avvolgetela nella pellicola per alimenti, lasciatela riposare in frigo per almeno mezz'ora.
Nel frattempo preparate la crema lavorando assieme lo zucchero con le uova per qualche minuto, aggiungete la ricotta e la fecola, amalgamate tutto.
Stendete metà della frolla e ricoprite uno stampo da crostata, stendete sul fondo qualche cucchiaio di confettura, versatevi sopra la crema.
Stendete la restante frolla in un rettangolo largo circa 7-8 cm e spalmatelo con la confettura, arrotolatelo e tagliate delle rondelle di circa 1 cm che disporrete sopra la crema.
Cuocete 30 minuti a 180°, lasciate completamente raffreddare.



con questa ricetta partecipo al contest mensile di CA’ VERSA



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 si.. 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 chiacchere!!!

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 una 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 cucchiai di panna e scioglietegli la colla di pesce ben strizzata, unite un cucchiaio di composto al philadelphia e mescolate bene, ripetete con un'altro cucchiaio 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!!!



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.. ogniuno 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 cucchiai 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 finchè si sarà sciolto lo zucchero e il liquido sarà quasi trasparente (attenzione a non oltrepassare questo stato altrimenti lo zucchero cristalliza 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 finchè diventeranno freddi.

A questo punto nella planetaria iniziate a mettere il burro a piccoli cubetti, continuate a montare finchè il composto diventa spumoso e più solido, unite gli albumi a mano delicatamente.
Dividete a metà la crema e in uan metà mettete il cacao e il cioccolato fondente grattugiato!
Prendete i biscotti e imbeveteli 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.







CIAMBELLA ALLE CAROTE

Ultimamente vi ho parlato solo del terremoto, mi rendo conto di esser stata un po monotematica ma sinceramente era il mio pensiero più grande e penso che in questo spazio io debba rappresentare me stessa quindi è inutile e sciocco nascondersi dietro una finta allegria..
Con questo non voglio dire che dobbiamo dimenticare.. anzi dobbiamo ricordare, ricordare, ricordare e tenere viva la presenza con queste popolazioni!!!
Stamattina il terremoto ha “tirato” qui a Ravenna, in mare, ma io non l’ho sentito e non ci son stati danni, quindi tutto ok!!!
Passiamo ad altro, ho deciso di preparare una torta di carote che non avevo mai fatto perchè alla mia dolce metà sembra troppo “strana”, beh io volevo provarla e mi son detta che al limite ci sono sempre i miei genitori che vanno pazzi per i miei esperimenti!!
Tanti anni fa qui da noi andava “di moda” al ristorante la torta di carote con sopra crema al mascarpone e cioccolato fuso caldo, una vera libidine, e con tutto ciò questa torta

sembrava davvero eccezionale, da li ci siamo affezionati a questa torta, purtoppo a casa l'unica cosa che c'era sopra era lo zucchero a velo!!!
Mi son fatta dare da mia mamma la sua ricetta, a lei viene bene, è buona ma io volevo provare a farla con una "tecnica" che mi ha svelato un pasticcere durante un corso.
Avete presente quelle torte che rimangono un po asciutte, quelle che ad ogni boccone devi bere per mandarlo giù.. per intenderci, o quelle che il giorno dopo già si son un po asciugate e sanno di vecchio… bene lui ha detto che per renderle umide anche per più giorni bisogna utilizzare lo zucchero sotto forma di sciroppo e ho voluto provare, va beh… qui ci sono anche le carote che rendono umida la torta ma comunque è venuta buona e molto soffice!!!
Vi lascio anche la ricetta originale di mia mamma (300 gr di carote, 160 gr di farina, 150 gr di zucchero, 150 gr di mandorle, 4 uova, 1 bustina di lievito, 1 cucchiaio di latte, mescolate tutto tranne gli albumi che vanno montati e uniti alla fine)



CIAMBELLA ALLE CAROTE

220 gr di carote

170 gr di farina
30 gr di fecola
170 gr di zucchero
70 gr di nocciole
3 uova
1 bustina di lievito
60 ml di olio di semi
60 ml di succo d’arancia
70 gr di cioccolato fondente al 72%
35 ml di acqua

Mettete lo zucchero in un pentolino con 40 ml di acqua, non appena lo zucchero si sarà completamente sciolto e accenna a bollire toglietelo dal fuoco e versatelo sui tuorli che avrete messo nella planetaria, montate il tutto per almeno 10 minuti, col calore dello sciroppo i tuorli monteranno molto più velocemente. Frullate finemente le nocciole e mescolatele assieme alla farina alla fecola e al lievito.
Unite ai tuorli montati il succo di arancia e l’olio di semi, mescolate delicatamente poi unite le farine e le carote che avrete pulito e grattugiato. Montate gli albumi e uniteli molto delicatamente al resto del composto. Ungete uno stampo per ciambella e versatevi il composto. Cuocete a 180° con forno statico per 40-45 minuti.
Quando si sarà completamente raffreddata rovesciatela e preparate la glassa facendo sciogliere il cioccolato con l’acqua. Versatela sulla torta e lasciare rassodare!!
PS. poi *lui* l’ha mangiata.. e pure tanta!!!

con questa ricetta partecipo al contest di VERDE CARDAMOMO

CIAMBELLINE FRUTTATE

Stasera sono molto stanca, il lavoro in questi giorni è molto impegnativo!!! quindi vi lascio giusto una ricettina e mi

riposo un po… buona serata!!!!

CIAMBELLINE FRUTTATE

per circa 22-24 ciambelline

120 gr di farina autolievitante
90 gr di farina
20+60 gr di burro
2 tuorli
60 gr di zucchero
80 gr di albicocche secche
80 ml di succo d'arancia fresco

per decorare

cioccolato bianco
cioccolato fondente

Frullate le albicocche con il succo d'arancia e i 20 gr di burro fino a creare una crema omogenea.
Mescolare il burro rimanente con lo zucchero, unite i tuorli e quando saranno amalgamati unite le farine, mescolate fino a creare un composto omogeneo.
Mettete l'impasto in frigorifero un'oretta. Su un tagliere cospargete un velo di farina, prendete delle parti di impasto e create dei "cordoni" lunghi e stretti 0,5 cm avvolgete due cilindri assieme e chiudete le due estremità su se stesse, naturalmente la grandezza la decidete voi!!!
Cuocete 15 minuti in forno statico a 180°.
Quando saranno completamente fredde tritate della cioccolata fondente e bianca e decorate a piacere, lasciate completamente solidificare!!


ombelicodivenere.blogspot.it