# CREMA DI MARRONI NOCCIOLE E CIOCCOLATO

La **crema di marroni nocciole e cioccolato** è una vera e propria delizia che sono sicura vi conquisterà! Avevo già provato lo scorso anno a farne una ma con scarsi risultati, quest’anno invece devo ammettere che è venuta benissimo. Cremosa e golosa con tutti i sapori ben riconoscibili senza che si sovrastino tra loro. Potete gustarla da sola a cucchiaiate, sulle fette biscottate oppure farcire dei biscotti o creare una delicata mousse mescolandola alla panna montata.

# CREMA DI MARRONI NOCCIOLE E CIOCCOLATO

- 600 g di castagne pesate al netto (circa 700)
- 250 g di zucchero di canna chiaro
- 260 g di acqua
- 40 g di cioccolato fondente
- 100 g di nocciole
- ½ vaniglia
- 1 cucchiaio di rum (facoltativo)

1. Lavate i marroni e castrateli. Metteteli in una pentola capiente con abbondante acqua e portate a bollore.
2. Cuocete 40 minuti dal momento in cui l’acqua inizia a bollire.
3. Nel frattempo, tostate le nocciole in una padella facendo attenzione a non bruciarle.
4. Frullatele ben calde assieme ad un cucchiaio di zucchero fino a formare una crema liscia e priva di grumi.
5. Scolate e raffreddate i marroni sotto acqua corrente fredda.
6. Sbucciateli, pesate il quantitativo necessario di 600 grammi e passateli attraverso lo schiacciapatate.
7. In un tegamino mettete lo zucchero rimasto con l’acqua e la polpa della vaniglia.
8. Portate a bollore e fate cuocere lo sciroppo per cinque minuti.
9. Unite il cioccolato fondente tritato e mescolate per farlo sciogliere.
10. Versate lo sciroppo sulla purea di marroni, unite la crema di nocciole e il rum e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

11. Versate la crema di marroni nocciole e cioccolato nei vasetti sterilizzati.
12. Chiudeteli bene e metteteli in una pentola capiente, ricoprite con dell’acqua fino a 2 centimetri sopra i vasetti e portate a bollore.
13. Fate cuocere 15 minuti, scolate i vasetti e metteteli a testa in giù fino al completo raffreddamento.
14. La crema di marroni si mantiene piuttosto morbida anche se conservata in frigorifero.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

# PESCHE DOLCI CLASSICHE

Ad ogni festeggiamento che si rispetti serve un dolce! E oggi si festeggia il nuovo blog e con lui una nuova avventura, un nuovo progetto in cui sono fiera di essere stata coinvolta. Presto ne sentirete molto parlare!!
Sono quasi 3 anni che scrivo le mie ricette in questo blog, come credo tutte ho avuto il mio percorso, ho attraversato il periodo “posto una ricetta al giorno” il periodo “solo ricette creative” anche alcuni periodi “……” di assenza… adesso è il periodo del mix, del “facciamo un pò di prove” mi piace pensare a ricette diverse, altrenare foto semplici con set puliti a foto con set ricchi di elementi. Ma ho anche voglia di “ritorno alle origini” si perché questa ricetta è di mia mamma, almeno quella della pasta per le pesche. Ho sempre mangiato le sue e non le avevo mai fatte da sola. Sono anni che nella dispensa tengo i suoi vecchi gusci di noci che si utilizzano per creare il buco da riempire con la crema, e adesso ho deciso di farle e le rifarò presto perché sono eccellenti. Le basi delle pesche si conservano benissimo 15 giorni in una scatola ben chiusa. La crema la preparo sempre con una ricetta di Felder, ne ho provate diverse ma questa a mio gusto è la migliore.

PESCHE DOLCI CLASSICHE

ingredienti per 50 pesche piccole

per la pasta

500 g di farina
250 g di zucchero semolato

70 g di strutt0
30 g di burro
3 uova
1 bustina di lievito per dolci

per la crema (ricetta di Felder)

680 g di latte intero
160 g di tuorli (circa 8)
160 g di zucchero
65 g di maizena
1/3 di bacca di vaniglia

inoltre

olio di semi qb
zucchero semolato qb
alchermes qb
mezzi gusci di noci

Ombelico di Venere

Lavorate assieme tutti gli ingredienti per la pasta fino a renderla omogenea. Se dovesse essere troppo dura aggiungete un goccio di latte, se dovesse invece rimanere appiccicosa aggiungete poca farina. La consistenza dipende dalla grandezza delle uova, potrebbero bastarne anche 2 se molto grandi. Lasciate riposare la pasta in frigorifero avvolta nella pellicola per alimenti per circa un’ora.

Nel frattempo preparate la crema, dividete i rossi dai bianchi e amalgamate i primi con lo zucchero e la maizena. Tagliate la bacca di vaniglia per il lungo e raschiatela per prelevare la polpa. Mettetela nel latte e portate quasi a bollore. Versate poco latte sul composto di tuorli e mescolate bene per evitare la formazione dei grumo poi aggiungete il restante latte. Mettete sul fornello e mescolando continuamente con una frusta proseguite la cottura, appena inizia a sobbollire togliete la crema dal fuoco e continuate a mescolare per un minuto. La crema infatti essendo bollente continuerà a cuocere ed il rischio è che la parte sotto cuocia troppo. Versate la crema in un contenitore di vetro o ceramica e coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto, questo eviterà il formarsi della crosticina.
Riprendete la pasta, spolverizzate con poca farina il tagliere e stendetela sottile 3-4 millimetri. Ricavate dei dischetti di 5 cm. I ritagli vanno reimpastati e stesi nuovamente. Ungete uno scottex con dell'olio di semi e passatelo sul guscio delle noci. Appoggiate su ogni mezza noce un cerchio di pasta. La pasta rimarrà leggermente sollevata rispetto alla noce ma in cottura lievitando crescerà. Cuocete i gusci delle pesche a 180° per 13-15 minuti, fino a leggera doratura. Eliminate immediatamente i gusci delle noci facendo leva con la punta di un coltello. C'è il rischio di scottarsi le dita ma diversamente non toglierete più i gusci senza rompere la pasta. Lasciate raffreddare le mezze pesche.
Riempite tutti i gusci con la crema stendendone un velo anche lungo il bordo in questo modo farà da collante. Accoppiate le mezze pesche e passatele nell'alchermes. Non lasciatele tanto in ammollo, il passaggio deve essere su tutti i lati ma veloce altrimenti si inzupperanno eccessivamente. Passate poi le pesche nello zucchero semolato. Procedete fino ad esaurire le pesche. Conservate in frigorifero ma toglietele mezz'ora prima di mangiarle.

ps. i gusci delle pesche si conservano per tanti giorno ben chiusi in una scatola di latta o a chiusura ermetica. Potete

fare tutta la dose di impasto e diminuire le dosi della cream in base a quante ne volete.

Per pulire i gusci delle noci mettetele in ammollo in acqua tiepida per mezz'ora, dopodichè l'eventuale pasta si staccherà facilmente, eventualmente è possibile utilizzare una spazzolina. Lasciatele asciugare bene prima di riporle.

@lombelico di Venere

Ombelico di Venere

Ombelico di Venere

# PESCHE DOLCI FRANGIPANE E CREMA

Vorrei dire che questa è l'ultima ma mentirei… è si.. mi vengono le idee e non riesco a resistere, devo cucinare… devo cucinare questo frangipane un'altra volta.. e già ne ho in mente un'altra!!! aaahhhh "fortuna" che poi finisce questa sfida altrimenti dovrei far arrivare un tir carico di farina di mandorle  o.o
Questa mi è balzata alla mente oggi al lavoro.. e ora penserete "questa non fa proprio un… " nooo è che era un'attimo che non richiedeva una gran concentrazione così la mia fantasia in questi momenti vaga e oggi è caduta su delle pesche.. e perchè non farle col frangipane??!!? questo dolcetto mi piace molto e mi ricorda mia mamma perchè lei le faceva, e le fa ancora, spesso e mi piacevano tanto, lei usa i mezzi gusci di noci, naturalmente intatti, li strofina con un panno unto e ci appoggia sopra la frolla in modo che vengano le mezze pesche già con l'incavo.. non so se sia una sua invenzione ma io lo trovo un buon metodo artigianale.. della serie quando ancora non esistevano stampi e stampini di ogni tipo… io invece, figlia della modernità, mi son fatta aiutare dagli stampi multiporzione in silicone.. sono venute benissimo e sopratutto tutte uguali!! Ho voluto però mantenere la ricetta di mia mamma per la frolla.

**PESCHE DOLCI AL FRANGIPANE E CREMA**
per circa 30 pesche piccole

per la frolla
250 gr di farina
120 gr di zucchero
30 gr di burro
30 gr di strutto
1 uovo
1 tuorlo
poco latte

10 gr di lievito per dolci

per la crema frangipane di Ambra

50 gr di farina di mandorle

50 gr di burro

50 gr di zucchero semolato

15 gr di fecola di patate- maizena

1/2 uovo

per la crema pasticcera

40 gr di tuorli

50 gr di zucchero

10 gr di farina

150 ml di latte intero

per decorare

alchermes

zucchero semolato

foglioline di menta

Per la frolla, mescolate l'uovo e il tuorlo con lo zucchero, unite il burro e lo strutto e infine la farina setacciata con il lievito, se l'impasto è troppo secco e fatica ad amalgamarsi unite qualche cucchiaio di latte, formate un impasto omogeneo e mettete a riposare mezz'ora in frigorifero.

Per la crema frangipane, montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

Per la crema pasticcera, mescolate i tuorli con lo zucchero e la farina, fate scaldare il latte e versatelo sul composto di tuorli, amalgamate bene e mettete a cuocere sul fuoco. Appena prima che inizi a bollire togliere la crema dal fuoco e continuate a mescolare un minuto, mettete la crema in una tazza e coprite con la pellicola per evitare che si crei la patina sopra, lasciate raffreddare.

Prendete la pasta e spendetela ad uno spessore di 3 mm con uno stampino ricavate dei cerchi e foderate le semisfere dello stampo multiporzioni in silicone (il mio ha 15 porzioni) all'interno di ogni semisfera mettete un cucchiaino di frangipane, cuocete circa 15 minuti o finchè saranno ben cotti, ripetere l'operazione ma all'interno delle semisfere mettete un cucchiaio di crema pasticcera, tenete però un po di crema da parte.

Quando le semisfere saranno fredde, prendetene una al

frangipane velatela con la crema pasticcera e accoppiatela a una alla crema, passatela nell’alchermes poi nello zucchero semolato, disponete nei pirottini e decorate con una fogliolina di menta.

con questa ricetta partecipo ancora la contest MTC di aprile