INSALATA DI MELE E FINOCCHI ALLA SENAPE

Questo mio spazio da me tanto amato negli ultimi mesi è stato un pochino abbandonato a se stesso, sono consapevole di avere inserito poche ricette e anche di essere passata pochissimo da tutte voi! Ultimamente mi sentite ripetere sempre queste parole e spero davvero di riuscire a riprendere un pochino il ritmo ed essere più presente qui e da tutti voi!! Come ormai tante sapranno da qualche mese che faccio parte della redazione di Taste&More magazine e questo impegno mi stà dando belle soddisfazioni ma naturalmente mi porta via tanto tempo. A questo impegno da due mesi si è aggiunto anche quello bello e inaspettato di Agrodolce, un sito dove sono raccolte ricette della tradizione, notizie sul cibo, recensioni di ristoranti e tante altre interessanti novità sul mondo culinario, qui la mia pagina dove potrete vedere le ricette che fin'ora ho preparato. Questa proposta mi ha colta di sorpresa, sinceramente quando ho letto la prima mail con la richiesta "inviare il numero di telefono se interessata", ho quasi pensato di non rispondere pensando fosse la solita bufala, invece il sesto senso mi ha fatto agire diversamente e ne sono felice.
Ora capite la mia assenza dal blog e metteteci anche il lavoro che fino a febbraio non mi lascerà tregua…
Siccome non vi ho lasciato ufficialmente i miei auguri di buon Natale voglio almeno augurare a tutti quelli che passano da qui e a tutti quelli che ho conosciuto tramite questo mondo un bellissimo anno nuovo, e se per il cenone vi manca un buon contorno fresco e appetitoso eccovi serviti.. potete leggere la ricetta sul taste&more num 6 basta cliccare sulla copertina in fondo!!!

INSALATA DI MELE E FINOCCHI ALLA SENAPE
ingredienti per 4 persone

2 mele pink lady o altra varietà un po' aspra
2 finocchi
1 cuore di radicchio
8 noci
chicchi di melagrana
succo di limone
per la salsa
15 g di senape

15 g di miele d’acacia
15 g di olio extravergine d’oliva
1 cucchiaio di succo d’arancia
pepe

ombelicodivenere.blogspot.it

clicca sulla foto per sfogliare la rivista

CIAMBELLA ROMAGNOLA ALLE CASTAGNE

La prima volta che sono approdata sul blog della signorina più famosa del web è stato proprio grazie ad una ricetta dell' MTC e pure alla mia prima partecipazione.. ebbene si, galeotta fu la crostata frangipane!! Guardando quel magnifico cestino e leggendo i suoi post mi resi conto subito con chi avevo a che fare dal momento che aveva postato con ben due giorni di anticipo.. buffa, divertente, ironica, intelligente, brillante, geniale.. la mia cara Serena ormai diventata signora, mi fece subito invaghire di lei. Un feeling immediato, un feeling a tre in realtà perchè una serie di coincidenze culinarie ci portò ad autonominarci "il trangolo delle Bermuda", il terzo angolino non è altri che Elisa.. ebbene si, sono circondata da vincitrici…. io le amicizie le so scegliere!!!!
Detto questo, sono felicissima che finalmente abbia meritatamente vinto come lo ero per Elisa, e sono molto felice

del tipo di proposta fatta, amo le castagne in particolare arrosto le adoro. Voglio farle onore e voglio iniziare subito, è la prima volta che faccio una ricetta per l'MTC in anticipo rispetto all'inizio della pubblicazione delle proposte.
Ho voluto aprire la carrellata di ricette con le castagne, con un dolce, una crostata o una Brazadela come si chiama nel dialetto romagnolo!! Questa ciambella è fatta con prodotti semplici e una volta era il classico dolce da "pucciare" nel vino, da piccola non l'ho mai amata ma, come ormai mi succede spesso, adesso la stò rivalutando anzi, mi piace proprio. La consistenza dell'impasto è piuttosto morbida e si mette sulla teglia cercando di dargli una forma ovale ma si può anche trovare farcita con confettura o cioccolato, il procedimento per farcirla è più complicato vista la sua consistenza ma fattibile e il risultato senza dubbio ripaga. In realtà troverete anche ricette che prevedono l'uso di meno latte, donanado all'impasto una consistenza più soda, ma io preferisco così perchè il risultato finale è di maggior morbidezza. Ho inoltre usato lo strutto come si faceva una volta, sostituito adesso dal burro, il risultato è più rustico.
Per il ripieno ho abbinato la mela alle castagne perchè donassero umidità alla crema altrimenti troppo asciutta, perchè hanno un sapore non troppo invasivo e perchè sono il Frutto, il più comune anche nelle case contadine.
A mio parere il risultato è buono, la ciambella mi è piaciuta e migliora icol passare dei giorni, ha un sapore "antico"

CIAMBELLA ROMAGNOLA
ALLE CASTAGNE E MELE

per una ciambella

per la ciambella

310 g di farina 00
40 g di farina di castagne
90 ml di latte
105 g di uova (2 medie)
100 g di strutto
150 g di zucchero
7 g di cremor tartaro
la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio
scorza grattugiata di 1/2 arancia o limone

per la crema di castagne e mela

150 g di meline (peso già pulite)
70 g di zucchero semolato
400 g di castagne crude (280 g cotte e pulite)
40 g di acqua
5 noci
granella di zucchero

In una ciotola lavorate tutti gli ingredienti per la ciambella, le farine setacciate assieme a cremor tartaro e bicarbonato, fino ad amalgamare il tutto, lasciate riposare in frigorifero mentre preparate la crema.
Lessate le castagne intere per circa 40 minuti, questo dipende dalla grandezza del frutto, provate a forarle con una

forchetta per verificare l’effettiva cottura.
Sbucciatele e passatele con lo schiaccia patate. Pelate le mele e tagliatele a cubetti, mettetele in un tegame con lo zucchero e lasciate cuocere finchè diventeranno una purea, alla fine unite le castagne e l’acqua, mescolate bene.
In una teglia rivestita di carta forno stendete l’impasto con un cucchiaio in un rettangolo di circa 25×25, al centro ma per tutta la lunghezza, mettete la crema, schiacciate le noci e tritatele gossolanamente e spargetele sulla crema. Alzando la carta forno rovesciate i lati della ciambella verso il centro sovrapponendoli.
Decorate con granella di zucchero.
Cuocete a 180°C per circa 30 minuti, fino a doratura. Lasciate completamente raffreddare.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo all’MTC di novembre

EVENTO YOUREDO

Eccomi finalmente a raccontarvi della mia partecipazione all’evento gastronomico organizzato da YOUREDO che si è tenuto sabato 1 dicembre presso la scuola provinciale Alberghiera Kaiserhof di Merano, una struttura splendida che un tempo era un prestigioso hotel inaugurato nel 1897.
Tutto ha avuto inizio con una staffetta e indovinate un po chi mi aveva invitato a partecipare!?!? ma sempre lei.. Elisa, ma allora questo destino insiste!!!
Alla fine della gara siamo rimaste in quattro chiamate a cucinare un menù completo per una giuria composta da giornalisti del luogo, lo staff youredo, il direttore della scuola e altri ospiti.

la sala da pranzo

Eccoci noi quattro pronte a metterci ai fornelli. Da sinistra Daniela, Elisa, Io, Susanna.
Durante la preparazione dei piatti siamo state supportate dalla bravissima e disponibilissima Margareth Lanz docente della scuola, e da due alieve anch’esse molto brave!!
Il menù prevedeva:
ANTIPASTO, preparato da Elisa
BIGNE’ DI POLENTA FARCITI CON MOUSSE DI CHAMPIGNON E SPECK DECORATI CON VELLUTATA DI PORRI
PRIMO, preparato da Susanna
LASAGNA CON RADICCHIO E SALSICCIA
SECONDO, preparato da Daniela
FILETTO DI MAIALE RIPIENO DI MELE E SPINACI CON PASTICCIO DEL BOSCO
DESSERT, preparato da me
MILLEFOGLIE CON CHANTILLY DI ZABAIONE AL NOCINO RICOTTA E PRALINATO ALLE NOCI

foto di Elisa

Devo ammettere che sono rimasta molto serena per tutta la durata della preparazione nonostante per me fosse la prima volta che partecipavo ad un’evento e nonostante partecipassi con la ricetta di un dolce che sinceramente mi mette sempre un pò di ansia perchè, sebbene mi piaccia molto cucinarli, c’è sempre qualcosa che non va per il verso giusto, tranne questa volta e vi dirò di più, la mia incoscienza mi ha portato anche a modificare la ricetta sul momento, senza stravolgerla naturalmente ma le dosi le ho variate ed è andata bene, molto bene!!

foto di Elisa

L’unico momento di ansia è stato quello della presentazione del piatto, non sono molto brava a parlare davanti a persone che non conosco e sopratutto non sono abituata a farlo.

ombelicodivenere.blogspot.it

youred
youredo.
ombelicodivenere.blogspot.it

La valutazione dei piatti è avvenuta in base alla presentazione del piatto, il sapore e l’abbinamento degli ingredienti.

La prima classificata è stata Daniela
La seconda classificata io
La terza classificata Elisa
La quarta classificata Susanna

ombelicodivenere.blogspot.it

alcuni link sull’evento

YOUREDO

HDS-BZ

INFORMAZIONE.IT

LIVE-PR

io ed Elisa

Ora vi lascio la ricetta, con queste dosi otterrete circa 3-4 bicchieri in base alla grandezza, la quantità per il pralinato è abbondante ma è difficile farne meno ottenendo un buon risultato visto che va frullato.

MILLEFOGLIE CON CHANTILLY DI ZABAIONE AL NOCINO RICOTTA E PRALINATO DI NOCI

pasta sfoglia rapida

125 gr di farina
125 gr di burro freddo
60 gr di acqua gelata

per la chantilly allo zabaione

2 tuorli
40 gr di zucchero
15 ml di nocino
60 gr di ricotta
100 ml di panna
2 gr di gelatina
18 gr di pralinato alla noce

per il pralinato alla noce

60 gr di zucchero
40 gr di noci
10 gr di acqua

pere al nocino

1 pera
1 cucchiaio di zucchero di canna
1 noce di burro
1 cucchiaio di liquore nocinocioccolato fondente a piacere

Per la pasta sfoglia rapida, lavorate assieme la farina e il burro con la punta delle dita fino ad
ottenere un composto in bricciole, unite l'acqua e lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettete l'impasto a riposare in frigo per 30 minuti avvolto nella pellicola.
Infarinate un piano di lavoro e disponete l'impasto, tiratelo col mattarello in una sfoglia
rettangolare, ripiegatela in tre per il senso della lunghezza, giratela di 90°tirate nuovamente la pasta, ripiegatela in tre e mettete a riposare 30 minuti in frigorifero, ripetete altre due volte le pieghe a tre, lasciate riposare in frigo fino al momento dell'utilizzo. Tirate la
pasta sottile, cospargete con un velo di zucchero semolato, passate con il mattarello facendo
poca pressione, con una forchetta praticate dei fori con i rebbi di una forchetta, e con un coppapasta tagliare dei cerchi poco più piccoli delle dimensioni del bicchiere, cuocete in forno statico a 180° per circa 25 minuti.
Per il pralinato alla noce, in una padella mettete lo zucchero con l'acqua, quando sarà caramellato unite le noci, amalgamate velocemente e distribuite il tutto su della carta forno, lasciate rapprendere rompere in pezzi e frullate tutto assieme finchè il composto non diventerà una crema omogenea.
Per la chantilly, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce, fate bollire dell'acqua in un pentolino, nel frattempo in una casseruola mettete i tuorli con lo zucchero e montateli qualche minuto, unite il nocino e mettete la ciotola a bagnomaria avendo cura che questa non tocchi l'acqua, iniziate a montare lo zabaione con delle fruste elettriche finchè non si creerà un composto spumoso, circa 10-15 minuti togliete lo zabaione dal bagnomaria, fate sciogliere al microonde la colla di pesce ben strizzata con un cucchiaino di nocino unitela allo zabaione ed amalgamate bene. Aggiungete il pralinato e fate intiepidire, unite la ricotta, mescolate bene fino ad ottenere un composto liscio. Montate la panna ed

unitela al composto. Lasciate rapprendere in frigo.
Per le pere, sbucciate e tagliate a cubetti le pere, in una padella fate sciogliere una noce di burro, mettete le pere, cuocete pochi minuti ed unite lo zucchero, lasciate asciugare e unite il nocino. Fate raffreddare.
Servite alternando i dischi di pasta sfoglia con la crema chantilly e le pere. A piacere decorate con cioccolato fondente.

TORTA CREMOSA DI MELE E NOCI

Ora che scrivo sul blog mi rendo conto di essere abbastanza fortunata perchè ho amiche e parenti che mi regalano frutta e verdura, i miei genitori hanno l'orto e le galline, quindi uova sempre fresche, le marmellate e il sugo di pomodoro son fatti in casa.. mi manca solo una mucca per il latte poi sarei al completo. E' vero che vivere in campagna a volte è scomodo ma adesso la considero una fortuna.
Questa volta il regalo arriva direttamente da mia cognata, una

grande cassetta di mele pink lady, le mie preferite, e tra l’altro le mele più costose, non so perchè quando mi piace una cosa è sempre carissima, se entro in un negozio state certi che il vestito più costoso è quello che vorrei.. con le scarpe uguale, l’ultimo paio che ho solo azzardato guardare erano fatte da un artigiano a mano e vi lascio immaginare il costo.. mah..
Il contest mensile di Morena capita quindi a fagiolo, inizialmente avevo voglia di una torta soffice, di quelle classiche da colazione, alla fine grazie alla mia voglia di inventare ne è invece uscita una torta umida, cremosa ma veramente troppo buona anche se il colore non è un gran che, causa le noci tritate e lo yogurt, l’ispirazione l’ho trovata nel web ma poi ho fatto mille variazioni, non so come siano le altre ma il gusto di questa è ottimo!!

TORTA CREMOSA DI MELE E NOCI

per una torta da 26 cm
5 mele pink lady
70 gr di farina per dolci soffici
40+50 gr di noci
100 gr di burro
250 gr di zucchero di canna
3 uova
300 ml di latte fresco
150 gr di yogurt alla noce
1 limone
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di liquore nocino

Sbucciate le mele, tagliatene una a piccoli cubetti e

mettetela a cuocere in una pentolino con 50 gr di zucchero presi dal totale, e 4 cucchiai di acqua, lasciate cuocere finchè il succo sarà esaurito, circa 15 minuti. Togliete dal fuoco, frullatele e lasciate raffreddare.
Le restanti mele tagliatele a fette molto sottili, disponetele in una ciotola e irrorate col succo del limone.
Montate i rimanenti 200 gr di zucchero con il burro a cubetti, unite le uova una alla volta, poi unite la farina, 40 gr di noci frullate a farina, il lievito, la polpa di mela, il latte, lo yogurt e il nocino, mescolate bene e infine unite le mele e le restanti noci tritate grossolanamente. Imburrate uno stampo a cerniera e versate l'impasto. Cuocete a 180 gradi per circa 45 minuti.

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta pertecipo al contest di Morena del mese di novembre

---

CUPCAKE PERE E NOCI

Vi ho già parlato della mia amica, quella che cucina solo pizza, bene il suo ragazzo si è messo a dieta e lei è disperata perchè non può più farla, e sopratutto mangiarla,

così ha pensato bene di invitare le amiche per rimettere le mani in pasta. Come ormai sapete bene io porto il dolce… Questa volta ho preparato una torta alle noci farcita con la mia confettura di pere e una crema alla ricotta. Era buonissima e alla fine della cena le mie “amichette” se la sono divisa un pezzetto a testa. Ho pensato di rifarla in versione cupcake riequilibrando gli ingredienti.

CUPCAKE PERA E NOCI CON FROSTING ALLA RICOTTA

per 10-12 cupcake

per i cupcake

150 gr di zucchero
90 gr di burro
2 uova
200 gr di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci
1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 pizzico di sale
70 gr di noci
2 pere Abate medie
1 cucchiaio di succo di limone
2 cucchiai di moscato
55 gr di latticello

per il forsting

200 gr di ricotta
100 gr di panna
70 gr di zucchero
2 gr di colla di pesce

Per i cupcake, frullate a farina 40 gr di noci. Sbucciate le pere e prelevate 250 gr di polpa, frullatela con il succo di limone e due cucchiai di moscato.
Montate lo zucchero con il burro finchè non diventerà una crema, unite le uova una alla volta e fate amalgamare bene. Mescolate assieme il lievito, il bicarbonato e il sale alla farina e setacciate. Unite il mix di farina e le noci frullate alla crema e mescolate lentamente, aggiungete la purea di pere, il latticello e terminate con le restanti noci tritate grossolanamente e la restante pera tagliata a piccoli pezzi.
Per il frosting, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per circa 10 minuti. Scaldate due cucchiai di panna e unitevi la colla di pesce. Mescolate con la frusta la ricotta con lo zucchero fino a farla diventare una crema liscia, unite la panna con la colla di pesce, montate la restante panna e unitela delicatamente al composto di ricotta, amalgamate delicatamente. Riempite gli appositi pirottini per mufffin e cuocete a 180° per 20-25 minuti. Quando saranno completamente raffreddati decorate con il frosting che nel frattempo sarà rassodato.

ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web, appena possibile rifarò la ricetta e ne inserirò delle migliori.

con questa ricetta partecipo al contest di Morena

GELATO AL BISCOTTO

Dopo aver pubblicato il mio primo gelato, Alessandra mi ha lasciato un commento, a parte farmi immensamente piacere, lei ha scritto come battuta, forse, che a Genova fanno il gelato

al canestrello.. oddio.. avevo appena finito di gustarmi questo meraviglioso cono di gelato al biscotto, vuoi mai che l’MTC oltre a creare dipendenza “possiede” anche una titolare preveggente.. così Ale mi fai paura.. dimmi un pò.. come sarà il mio prossimo gelato???
Ho voluto preparare anche i coni ma io non ho la piastra apposita così li ho fatti cuocere in una padella antiaderente e anche se si rischia di bruciarli devo dire che son veramente buoni.
A parte tutto questo gusto l’ho adorato per la sua bontà, ho diminuito le dosi di zucchero perchè ho messo i biscotti e la salsa mou. Come base comunque mi sono attenuta alla ricetta di Mapy ma ora ho in mente altre cose e forse mi metterò a studiare le sue tabelle, vediamo cosa salta fuori!!!!
La ricetta per i coni l’ho presa da qui

GELATO AL BISCOTTO CON SALSA MOU ALLE NOCI

gelato al biscotto

300 gr di latte intero
170 gr di zucchero
3 tuorli
250 gr di panna
6 biscotti digestive

per il mou

200 gr di zucchero
100 ml di panna
8 noci

per circa 10 coni

40 gr di burro
100 gr di zucchero
1 uovo
125 gr di farina
1 cucchiaino di cacao
125 ml di acqua
1 pizzico di sale

Per i coni, con una frusta lavorate a crema il burro e lo zucchero poi unite l'uovo e il sale, quando sarà amalgamato aggiungete metà farina e il cacao, unite metà dell'acqua e mescolate fino a raggiungere un composto omogeneo, ora unite l'altra metà della farina, mescolate poi con la restante acqua.

Scaldate una padella antiaderente da 20 cm di diametro, passate uno scottex unto con poco burro sul fondo e versate un cucchiaio abbondante di composto, stendetelo bene per tutta la padella e fate cuocere circa 2 minuti, girate con una larga paletta e terminate la cottura, ogni volta passate lo scottex sul fondo della padella. Immediatamente arrotolate le cialde dando la forma del cono, solidificano in pochissimo tempo.

La cosa fondamentale è la giusta temperatura della padella, troppo calda vi brucia la cialda troppo bassa non la cuoce bene e rimane morbida, inoltre ogni 2-3 coni togliete qualche secondo la padella dal fuoco, mentre arrotolate i coni, in modo da non far bruciare il fondo.

Non cuoceteli per meno tempo altrimenti non diventano croccanti, comunque il primo sarà di prova!!

gelato al biscotto con miele alle noci
ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

Per il gelato, in una ciotola montate i tuorli con metà dello zucchero, in un pentolino fate scaldare il latte con il restante zucchero, poi versatelo sui tuorli, mescolate bene e rimettete sul fuoco, mescolate continuamente fino a raggiungere la temperatura di 85°, se non avete il termomentro provate a immergere un cucchiaio, se ne uscirà velato la crema è pronta e comunque non deve mai bollire. Togliete la crema dal fuoco e trasferitela in una ciotola che a sua volta metterete dentro una boule piena di ghiaccio, continuate a mescolare ogni tanto per far raffreddare la crema. Quando sarà completamente fredda trasferitela in frigo da 3 ore a tutta la notte, riprendetela e aggiungete la panna e amalgamate bene.
Sbricciolate a farina i biscotti ma lasciando alcuni pezzetti più grandi, almeno a me piace sentire dei pezzetti, mescolate e trasferite tutto in una larga teglia di alluminio che metterete poi in freezer, ogni ora circa per 3 volte* riprendete il gelato e mescolate bene finchè non diventerà una crema dalla consistenza omogenea. Lasciate poi rassodare sempre in freezer per almeno 5-6 ore.
Per la salsa mou, in una padellina mettete lo zucchero e fate

caramellare, appena sciolto toglietelo dal fuoco e aggiungete la panna che avrete fatto scaldare, attenzione che farà molta schiuma, continuare a mescolare energicamente per amalgare il composto, trasferite in una ciotola e lasciate raffreddare. Schiacciate le noci e tritatele grossolanamente, unitele alla salsa.
*Quando mescolate per l'ultima volta il gelato, prima di rimetterlo in freezer, potete cospargere con della salsa mou in modo casuale e mescolare poco, in questo modo otterrete un effetto variegato.
Prendete i coni riempiteli col gelato e colate un cucchiaino di salsa mou.
PS. anche se si sente bene il gusto, la prossima volta proverò comunque a mettere più biscotto.

con questa ricetta pertecipo all'MTC di luglio

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 cucchiai di gocce di cioccolato

per la crema

250 gr di mascarpone
1 uovo
1 tuorlo
2 cucchiai 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 cucchiai 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 imbiondisce 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!!