MOUSSE SOFFICE AL MASCARPONE E NUTELLA

Chi festeggia S.Valentino?!?! ormai sembra vada di moda non festeggiarlo ma noi sinceramente non lo abbiamo mai fatto, o perlomeno non siamo mai andati fuori a cena, magari qualche volta c'è scappato un regalino, un fiore… però diciamolo, un dolcetto si può fare, ci stà!!
Tempo fa lui mi regalò un libro di ricette con la nutella, diciamo pure un regalo boomerang vista la sua smisurata passione per questa crema!! Era veramente tanto che non lo sfogliavo ma per l'occasione e per farlo particolamente contento ho deciso di rispolverarlo e mi son resa conto che ci sono ricette davvero bellissime e tutte proposte da grandi chef. Ho scelto di preparare questa mousse delicata coccolosa e arricchita da elementi che creano un "gioco" di consistenze!!
Ho fatto qualche piccolissima modifica e ho fatto dei "tartufini" diversi rispetto alla ricetta, non ho seguito una ricetta e quindi rispetto ai classici rimangono molto morbidi e non è facilissimo plasmarli, consiglio prima di fare le palline, di raffreddare bene il composto.



MOUSSE SOFFICE
AL MASCARPONE E NUTELLA
CON CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

(da una ricetta di Vittorio Santoro)

per 4 bicchierini

<u>per la mousse al mascarpone*</u>

125 gr di mascarpone fresco
75 gr di panna fresca
75 gr di zucchero
23 gr di acqua
45 gr di albume

<u>per la crema alla nutella</u>

100 gr di panna fresca
45 gr di latte fresco
50 gr di tuorli
25 gr di zucchero
125 gr di panna fresca
80 gr di nutella
5 gr di colla di pesce

per i tartuffini alla nutella

40 gr di nutella
30 gr di burro
40 gr di mousse al mascarpone*
cacao amaro

per il croccante

35 gr nocciole
35 gr di zucchero
30 gr di glucosio



Per la mousse al mascarpone, scaldate l'acqua con lo zucchero e portatela a una temperatura di 121 gradi. Nel frattempo iniziate a montare gli albumi, quando lo sciroppo sarà pronto versatelo negli albumi e riprendete a montarli finchè non fiventeranno freddi.
Montate la panna. Mescolate velocemente il mascarpone creando una crema liscia, unite la meringa poco alla volta sempre mescolando infine la panna montata delicatamente. Mettete in frigorifero a riposare.
Per la crema alla nutella, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce per 10 minuti, fate bollire la panna con il latte, in un pentolino mescolate velocemente il tuorlo con lo

zucchero, unite poco alla volta il mix di latte e panna, sempre mescolando continuate a cuocere finchè la crema avrà raggiunto una temperatura di 85-86 gradi. Unite la colla di pesce e fatela sciogliere completamente mescolando la crema. Unite la nutella e quando la crema sarà quasi fredda unite la panna montata.
Per i tartufini, montate il burro morbido finchè sarà cremoso, unite un cucchiaio raso di crema al mascarpone e la nutella, mettete tutto in frigorifero a rapprendere , toglieteli dal frigo e formate velocemente delle piccole palline che passerete nel cacao amaro. Conservate in frigo.
Per il croccante, in una padella mettete lo zucchero con il glucosio e quando il composto diventerà biondo unite le nocciole tritate piuttosto fini, versate tutto su carta da forno, mettete un'altro foglio di carta forno sopra e con il mattarello stendete il caramello ad uno strato di pochi millimetri, tagliate dei cuori. Fate quest'operazione velocemente perchè il caramello indurisce molto in fretta.
Nei bicchieri monodose riempite fino a 2/3 la mousse al mascarpone, mettete dei pezzetti piccoli di croccante, con una sac à poche guarnite con la crema di nutella, completate con qualche tarufino e un cuore di croccante.


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di L’AROMA DEL CAFFE’



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

savoiardo 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 cucchiai di rum
1 bicchiere di caffè zuccherato freddo
cacao amaro

Montare i tuorli con i 20 gr di zucchero, nel frettempo 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 finchè il composto si raffredda, unire il mascarpone e mescolare fino a rendere il tutto omogeneo.
Nel frattempo avrete messo ad ammollare 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 cucchiaio 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 20×30 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 cucchiaio abbondante di nutella, prima della panna.
Per il biscotto savoiardo innanzi tutto va fatto senza caffè, poi prendete il composto col cucchiaio 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.

