TORTA AL CIOCCOLATO CON CREMA AL LATTE

Tanti auguri a ME.. è si oggi è il mio compleanno, compio ben 35 anni!! Cosa fare se non una torta, certo per me ogni motivo è buono per farne una e questa è di quelli migliori!!
La torta giace sulla mai nuova alzatina regalatami da lui, mi sembrava un'ottima occasione per rinnovarla!!
ps. scusatemi se in questi giorni sono poco presente nei vostri blog ma tra battesimi, piscina, compleanno e lavori a casa sono un pò impeganta!!!!



TORTA AL COCCOLATO CON CREMA DI LATTE

per la torta (di Trish Deseine)
185 gr di cioccolato fondente
4 uova
180 gr di zucchero
90 gr di burro
100 gr di farina di mandorle
75 gr di farina 00 per torte
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 cucchiaio di rum
per la crema di latte
600 ml di latte
80 gr di maizena
170 gr di zucchero
250 gr di panna
5 gr di colla di pesce
1/2 bacca di vaniglia
per la crema al ciccolato
75 ml di latte
35 gr di glucosio
25 gr di burro
125 gr di cioccolato fondente
150 gr di cioccolato al latte
10 ml di rum
40 ml di latte
per farcire
1 pera grande
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaio di rum250 gr di panna
1 cucchiaio di zucchero a velo 1/2 cucchiaio di cacao
La crema al cioccolato l'ho presa da un blog ma non ricordo qual'è quindi se qulcuno la riconoscesse mi faccia sapere, grazie!!



Per la base, sciogliete il cioccolato fondente assieme al burro e lasciate raffreddare.
Montate i tuorli con lo zucchero e unite il composto di cioccolato, unite la farina setacciata col lievito, la farina di mandorle e il rum. Montate gli albumi e mescolatre delicatamente. Versate in una tortiera e cuocete per circa 40 minuti. Lasciate completamente raffreddare.
Per la crema al cioccolato, scaldate i 75 ml di latte il burro e il glucosio facendo attenzione che non bolla. Togliete dal fuoco e unite il rimanente latte e il rum. Sciogliete i due cioccolati separatamente e uniteli uno alla volta al composto. Lasciate raffreddare e tenete in frigorifero per almeno 10 ore. Riprendete al crema e montatela con la frusta ffinchè risulterà gonfia.

Per la crema al latte, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per almeno 10 minuti. In un tegame mettete la maizena e lo zucchero e la bacca della vaniglia aperta, versate il latte a filo e mescolate bene, mettete sul fuoco e portate a bollore sempre mescolando con una frusta, strizzate la colla di pesce e mettetela nella crema calda, mescolate bene e lasciate completamente raffreddare. Montate al panna e unitela delicatamente al composto, se la crema si fosse addensata molto mescolatela vigorosamente con la frusta poi unite la panna.
Tagliate la pera a pezzetti e cuocetela in padella con lo zucchero e il rum, allungate con una tazzina d'acqua e fate rapprendere lo sciroppo che formerà cuocendo.
Tagliate la torta in 3 strati. Mettete il primo strato sul fondo di un anello per torte. Farcite con la crema di cioccolato, mettete il secondo strato di torta distribuiteci sopra le pere con il loro sciroppo. Ricoprite con una strato di crema al latte, mettete l'ultimo strato di torta e decorate al parte sopra con la crema al latte. Lasciate rapprendere.
Montate i 250 gr di panna con lo zucchero a velo, alla fine unite il cacao e mescolate. Decorate i lati della torta.


ombelicodivenere.blogspot.it
BUON
COMPLEANNO



PANE DOLCE DEL SHABBAT

Mi piacciono molto i lievitati ma li faccio poco perchè richiedono tempi lunghi e tante volte non ho il tempo necessario. Naturalmente quando si tratta della sfida mensile dell'MTC il tempo si tira fuori dal cilindro magico, così ieri, appena tornata dal lavoro, ho impastato tutto, dopo due ore ho formato le tre parti, le ho farcite, ho intrecciato e me ne sono andata in piscina, son tornata dopo due ore esatte

e ho infornato.. che incastri!!!! Ma parliamo di cose serie.. la farcitura.. volevo usare tre cose diverse, come prima ho pensato alla mia confettura di pere alla cannella e limone (qualcuno ricorderà la mia confettura di pere e pompelmo rosa) siccome ho notato che gli agrumi si abbinano molto bene a questo frutto, perchè ne equilibrano la dolcezza, ho pensato come secondo ingrediente di mettere le mie arance candite, poi è arrivato il cioccolato che sta benissimo con entrambi i frutti, son andata a frugare nella dispensa per leggermi gli ingredienti del fondente, perchè questa ricetta prevede che non ci siano tracce di latte, cosa vedo!!?? cioccolato fondente di Modica agli agrumi.. direi perfetto!! Ho fatto solo una treccia per motivi di consumo!!
PS. non conoscevo questa tradizione ebraica e devo dire che è sempre interessante scoprire le usanze di altre culture!!!



PANE DOLCE DEL SHABBAT

per una treccia

dalla ricetta di Eleonora

250 gr di farina 0

1 uovo

50 gr di zucchero

10 gr di lievito di birra
62 ml di acqua
62 ml di olio evo
5 gr di sale
1 tuorlo
1 cucchiaio d’acqua
confettura di pere limone e cannella
arance candite
cioccolato fondente di Modica agli agrumi
semi di lino

Vi riporto il procedimento descritto da Eleonora:
Prima di tutto e importantissimo, setacciare la farina. Sciogliere il lievito nell’acqua tiepida insieme a un cucchiaino di zucchero e far riposare una decina di minuti fino a far formare una schiuma. Mischiare la farina, il sale e lo zucchero e versarci il lievito e cominciare ad impastare, versare poi l’olio e per ultimo l’ uovo, fino alla sua incorporazione. Lavorare fino a che l’impasto si stacchi perfettamente dalla ciotola, lasciandola pulita. Lasciar lievitare per almeno due ore, dopodichè, sgonfiare l’impasto e tagliarlo in tre parti.
Stendere su un piano infarinato ognuna delle parti lunghe circa 35 centimetri e larghe 15.
In una parte disponete al centro la confettura di pere, nella seconda il cioccolato di Modica agli agrumi, e nella terza le arance candite tritate. Formate la treccia, sbattete il tuorlo con un cucchiaio di acqua, spennellate la treccia e distribuite sopra i semi di lino. Lasciate lievitare due ore e infornate a 200° in modalità statico, per circa 20-25 minuti.


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di ottobre

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

CONFETTURA DI PERE E POMPELMO

ROSA AL MOSCATO

Quest’anno mi è presa la fissa delle confetture sarà che fortunatamente mi regalano parecchia frutta, sarà la voglia di provare nuovi abbinamenti, sarà che le torte con la marmellata mi piacciono moltissimo!! Questa volta ho voluto unire due sapori contrastanti che però assieme si sono sposati benissimo, in realtà volevo usare il cedro ma fortunatamente non l’ho trovato così ho pensato di provare con il pompelmo!!

CONFETTURA DI PERE
E POMPELMO ROSA AL MOSCATO

1,2 kg di pere williams *
1 pompelmo rosa
400 gr di zucchero semolato
7-8 cucchiai di moscato

* il peso si riferisce alla frutta già tagliata e privata del torsolo

Lavate le pere e tagliatele a piccoli pezzi, prelevate la scorza del pompelmo evitando di tagliare la parte bianca, e tagliatela a strisce sottilissime. Pelate ora a vivo il pompelmo, prelevate tutta la polpa e tagliatela a cubetti.
Mettete tutto in una casseruola di alluminio aggiungete lo zucchero, mescolate e lasciate macerare almeno un’ora.
Cuocete circa 3-4 ore finchè la confettura avrà la giusta consistenza, ovvero mettendone una piccola parte in un piatto scivolerà lentamente.
Aggiungete il moscato, mescolate e riempite i vasetti sterilizzati. Rovesciateli finchè saranno freddi.


ombelicodivenere.bolgspot



con questa ricetta partecipo al contest di ABOUT FOOD

NODINI AFFUMICATI ALLE PERE E INDIVIA

Ai primi di marzo ho letto sul blog del Gattoghiotto la nuova coppia di ingredienti per il contes di marzo, pere e indivia..

wow.. particolare.. e interessante, è un mese che ho aperto questo blog e partecipare ai contest mi piacce moltissimo perchè trovo che stimoli notevolmente la fantasia e ti spinga a provare cose mai fatte, bello.. mi piace fare cose nuove.. sono una che non andrebbe mai nello stesso ristorante e il mio ragazzo si lamenta perchè quando faccio un dolce che gli piace generalmente non lo rifaccio perchè passo ad altro.. c'è così tanto da provare!!! bene, ho pensato tanto e mi sono venute in mente tantissime ricette, comincio da questa semplice e sicuramente ne proporrò altre…

NODINI AFFUMICATI ALLE PERE E INDIVIA

per 16 nodini

1 pera kaiser

1 indivia

100 gr di scamorza affumicata

16 fette di pancetta affumicata

Accendete il forno al massimo con funzione grill. Sbollentate pochi secondi le foglie di indivia in acqua bollente, scolate e asciugate bene le foglie. Tagliate le pere a spicchi dalla larghezza di 1 cm scarso, tagliate anche la scamorza a spicchi da mezzo centimetro. Affiancate gli spicchi di pera alla scamorza e avvolgete con due foglie di indivia poi arrotolate una fetta di pancetta affumicata e chiudetela con un nodo. Passate in forno pochi secondi finchè la pancetta sarà abbrustolita.


ombelicodivenere.blogspot.com