Pesche sciroppate allo zenzero

Quasi come ogni anno io amo preparare le **pesche sciroppate** ed in particolare amo aromatizzarle con lo zenzero che a mio parere gli dona un sapore unico, se vi piace potete usare anche della cannella.

Quando ero piccola erano il nostro dolce dell'inverno e mia mamma ce le scaldava in un tegamino, io amavo guatarle calde con il loro sciroppo.

Le pesche sciroppate sono però ottime anche fredde abinate al gelato, ad esempio questo https://www.ombelicodivenere.com/2016/08/gelato-al-croccante-passito-zenzero-semplicissimo-senza-gelatiera.html

oppure per preparare ottime torte farcite come questa https://www.ombelicodivenere.com/2015/04/torta-con-crema-alla-mandorla-e-polpa-di-pesche-allo-zenzero.html


Tombolo di Venere

Pesche sciroppate allo zenzero



- Ingredienti per ogni kg di frutta
- 1 kg di pesche percocche*
- 150 g di zucchero
- 400 g di acqua
- scorza di limone bio
- zenzero fresco
- *scegliete pesche senza macchie o ammaccature (i frutti non devono essere maturi ma ancora piuttosto sodi, diversamente le pesche tenderanno a spappolarsi in cottura.)

1. Per prima cosa preparate lo sciroppo facendo scaldare l’acqua con lo zucchero, quando sarà sciolto spegnete il fornello e lasciate raffreddare.
2. Lavate le pesche e sbucciatele, indicedetele a metà e ruotandole staccate le due parti dal nocciolo.
3. Riempite i vasi cercando di incastrare bene le pesche, arricchite con fette di zenzero e scorza di limone.
4. Riempite i vasi con lo sciroppo coprendo le pesche di almeno 1 centimetro, aspettate un po’ per verificare che il liquido non cali ed eventualmente aggiungetene altro.
5. Mettete i vasi in una pentola capiente e separateli con degli strofinacci, aggiungete acqua fino a coprirli e cuocete 15- 20 minuti dal momento del bollore.
6. Lasciate raffreddare all’interno dell’acqua prima di riporre in dispensa.




l'ombelico di Venere


DIAMETRO 86 mm



FRANGIPANE CUPCAKE

Ed eccomi ancora alle prese con il frangipane di Ambra.. questo contest occupa i miei pensieri.. ma creerà dipendenza!?!??
Oggi ho sfornato un frangipane vestito da cupcake.. buonooooo!!!!



FRANGIPANE CUPCAKE
per circa 10 cupcake
per la frolla
125 gr di farina
70 gr di burro
90 gr di zucchero a velo
40 gr di tuorli
per il frangipane di Ambra
100 gr di burro
100 gr di farina di mandorle
100 gr di zucchero

30 gr di fecola di patate-maizena
1 uovo
per la bavarese all’amaretto
2 tuorli
250 ml di latte
70 gr di zucchero
7 gr di colla di pesce
380 ml di panna per dolci
8-9 amaretti
10 mezze pesche sciroppate
8-9 amaretti
2-3 cucchiai di gocce di cioccolato fondente
2 cucchiai di contreau

Prima di tutto preparate la bavarese, in un piatto con acqua fredda mettete ad ammollare la colla di pesce, in una ciotola mescolate i tuorli con lo zucchero poi unite il latte caldo e cuocete fino a 82° o comunque prima che arrivi a bollore, togliete dal fuoco e continuate a mescolare per 1 minuto, poi unite la colla di pesce e lasciate intiepidire. Riducete a farina gli amaretti con un frullatore e uniteli alla crema. Montate la panna e unitela delicatamente al composto, mettete in frigo a rassodare 3-4 ore.

Per la frolla, impastate assieme il burro con lo zucchero a velo, unite poi i tuorli e quando saranno assorbiti la farina il sale e la scorza del limone. Mettete a riposare in frigo per un’ora, riprendete la pasta stendetela ad un’altezza di 3 mm e tagliate dei cerchi da circa 15 cm, rimettete in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo preparate 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.

Prendete la frolla e stendetela sottile 3 millimetri, tagliate con dei coppapasta dei dischi e foderate degli stampini monodose che devono contenere la mezza pesca, riempite fino metà con la crema frangipane poi mettete la mezza pesca e spingetela leggermente in modo che la crema salga riempiendo tutto il bordo, mettete in frigo. ps. io le pesche le ho un po scavate.

Sbricciolate gli amaretti grossolanamente, unite le gocce di cioccolato, il contreau e un po di sciroppo delle pesche.

Riprendete gli stampini e riempite i buchi delle pesche con il composto di amaretto.
Cuocete a 180° per circa 20 minuti. Sfornate lasciate raffreddare, togliete i cupcake dagli stampi e decorate con la bavarese.



con questa ricetta partecipo al contest di
MENU TURISTICO di aprile

CROSTATA FRANGIPANE ALLE PESCHE E CIOCCOLATO ALLA CANNELLA

Ho letto il contest di DOLCI PENSIERI e ho iniziato a pensare assieme a cosa mi piace mangiare il cioccolato, a dire il vero c'è l'imbarazzo della scelta perchè "purtroppo" è buono da solo e con tutto, penso però che tutti gli abbinamenti con la frutta gli diano quella nota di freschezza che serve!! Mi

piace anche l’abbinamento con la frutta secca, poi trovo un bel vaso di pesche sciroppate fatte in casa, della cioccolata di modica alla cannella, una bottiglia con un po di moscato.. nasce così la mia torta con il CIOCCOLATO STREGATO!!



CROSTATA FRANGIPANE ALLE PESCHE E CIOCCOLATO ALLA CANNELLA

(per un crostata da 26 cm)

per la pasta frolla

220 gr di farina debole
30 gr di cacao amaro
100 gr di zucchero a velo
100 gr di burro
40 gr di tuorli
2 cucchiai di panna da cucina
6 gr di lievito per dolci

crema frangipane

120 gr di farina di mandorle
120 gr di zucchero a velo
120 gr di burro
100 gr di uova
55 gr di farina debole

5 gr di moscato
pesche sciroppate
crema di cioccolato alla cannella
100 gr di cioccolato fondente di modica alla cannella
50 gr di cioccolato fondente
180 gr di cioccolato al latte
90 ml di latte
30 gr di burro
45 gr glucosio
30 ml di moscato + 30 ml di latte

Per la frolla, lavorate a crema lo zucchero a velo con il burro, unite i tuorli, la panna poi la farina il cacao e il lievito setacciati. Formate una palla e fate riposare in frigo circa un'ora.
Per la crema frangipane, nella planetaria montate assieme il burro con lo zucchero a velo unite poi la farina di mandorle, l'uovo, il moscato fate amalgamare e alla fine unite la farina.
Per la crema di cioccolato alla cannella, in un tegamino mettere il latte, i 90 ml, il burro e il glucosio, appena il burro si è sciolto togliere dal fuoco senza far bollire, unire il moscato e il rimanente latte, nel frattempo far sciogliere il cioccolato e poi unirlo al composto di latte un po per volta mescolando con la frusta fino a rendere il composto omogeneo, lasciar riposare almeno 12 ore finchè diventerà una crema densa.
Composizione della crostata
Stendete la frolla non tanto sottile, lasciatela almeno mezzo centimetro, foderate uno stampo da crostata lasciando i bordi alti, bucate il fondo con una forchetta e versare sopra la crema frangipane e coprite completamente con tante fette di pesche sciroppate, tagliate grosse mezzo centimetro (deve rimanere circa 1,5 cm di bordo oltre il frangipane che dovrà poi contenere la crema di cioccolato) cuocere a 180° con forno statico per 35 minuti, sfornate e lasciate completamente raffreddare.
Stendete sulla crostata metà della crema di cioccolato e mettete la restante nella sac a poche e decorare a piacere.