



Ciocolatini al fondente con ganache di cioccolato bianco

Ingredienti: 300 g cioccolato fondente. Per il ripieno 8 cl panna fresca, 150 g cioccolato bianco, 25g di burro, 20g di miele, 5 cl kirsch o altro liquore.

Fare sciogliere 2/3 di cioccolato a bagnomaria o nel microonde, poi togliere dal fuoco e mescolare al restante cioccolato non fuso. Mescolare con una spatola in modo che non si addensi e risulti leggermente brillante.

Versare il composto sufficiente in stampi in silicone o polycarbonato per cioccolatini fino a metà livello, ruotando affinché si velino di cioccolato i bordi lasciando spazio in centro per ospitare la ganache. Mettere in frigo per 30 minuti. Tenere in disparte il restante cioccolato. Far bollire la panna, miele e kirsch, quindi versare sopra il cioccolato bianco non fuso. Mescolare delicatamente con una frusta senza incorporare aria. Quando il composto sarà liscio, aggiungere il burro tagliato a dadini, poi lasciar raffreddare il composto a temperatura ambiente. Quando la ganache si è raffreddata, mettere in un sac-à-poche e riempire ciascun cioccolatino dello stampo lasciando 1 mm circa per il restante cioccolato fondente, poi rimettere in frigo per 30 minuti. Versare ora sopra il restante cioccolato fondente, quindi raschiare con una spatola e mettere di nuovo in frigo per 20 minuti, prima di sfornarli e servirli.

Cake alle noci, zenzero e cioccolato al latte

Ingredienti e dosi: 100 g di gherigli di noci sminuzzate e tostate, zenzero i polvere qb, 200 g di zucchero, 200 g farina 00, 200 g burro, 150 g di cioccolato al latte tagliato a scaglie e successivamente sciolto a bagnomaria, 1/2 bustina di lievito vanigliato, 4 uova grandi.

Imburrare ed infarinare uno stampo. Mescolare in una ciotola il lievito, un cucchiaino di farina, lo zenzero e le noci sminuzzate e tenerle in disparte. Montare in una capiente ciotola (meglio se con l'aiuto di uno sbattitore elettrico) il burro morbido a pezzetti e lo zucchero. Aggiungere, dopo aver ottenuto un composto cremoso, le uova una alla volta sempre montando. Unire la farina setacciata ed infine il miscuglio con le noci. Versare il composto nello stampo e cuocerlo a 180° per 50/60 minuti.

Torta di fragole

Ingredienti per 1 torta: 1 *pan di Spagna da 26 cm di diametro, **200 g di crema pasticcera, 50 ml di panna montata, 250 g di fragole, 100 g di marmellata di albicocche, 50 g di scaglie di mandorle per cospargere, 150 ml di panna montata per guarnire, gelatina per dolci con dosi di 1 bustina.

Tagliare orizzontalmente il pan di Spagna in due parti uguali, pennellare le due metà con una bagna per dolci. Mescolare con l'aiuto della frusta la crema pasticcera e i 50 ml di panna montata. Farcire il pan di Spagna con la crema e coprire la superficie e il bordo con la marmellata di albicocche. Decorare la superficie con le fragole affettate e coprirle con la gelatina di frutta. Riporre la torta in frigorifero per 15 minuti, quindi cospargere il bordo con le mandorle a filetti e guarnire con la panna montata.

*pan di Spagna: Montare le uova intere (4) più 1 tuorlo con lo zucchero (130 g) e la vanillina, frustando dal basso verso l'alto e aiutandosi mettendo il composto a bagnomaria oppure con fruste elettriche. Montare fino a quando il composto "scriva", ossia quando sollevando un po' di composto con la frusta e facendolo cadere sulla sua superficie lasci il segno. Togliere il recipiente dal bagnomaria e incorporare delicatamente la farina (130 g) setacciata, facendo un movimento sempre dal basso verso l'alto.

** Crema pasticcera: 1/4 litro di latte; 2 tuorli d'uovo; 70g di zucchero; 30 g di farina setacciata; vanillina e scorza di limone.

Far bollire il latte con la scorza di limone. A parte, in una bacinella dal fondo concavo, sbattere i tuorli con lo zucchero fino a che il composto diventi cremoso e bianco, quindi aggiungere la farina setacciata e la vanillina. Continuando a frustare, versarvi sopra il latte in ebollizione filtrandolo. Mettere il composto ben amalgamato in una casseruola dai bordi bassi e cuocere sulla fiamma molto lenta per alcuni minuti.

Bicchieri di biscotti sbriciolati con crema al limone meringata

Ingredienti per 6 bicchieri 12 biscotti tipo sablè, 3 uova (tuorli 3, 3 albumi), 180 gr di burro tagliato a pezzetti, 150 g di zucchero, 30 g di zucchero a velo

Succo di 2 limoni + scorza di limone, 1 foglio di gelatina

Mettere la gelatina in una ciotola di acqua fredda. Montate fortemente tuorli e lo zucchero. Versare il composto (zucchero + tuorlo) in una casseruola, aggiungere il succo di limone, la scorza e la gelatina strizzata. Scaldare a fuoco basso. Aggiungere il burro come addensante. Una volta che la massa è omogenea, fermare la cottura. Raffreddare la crema al limone e metterla in frigorifero. Preparare una meringa: iniziare a montare il bianco a neve. Aggiungere lo zucchero a poco a poco. Sbriciolare i biscotti in bicchieri. Coprire con crema al limone e, con una tasca da pasticciere, coprire con la meringa francese. Mettere brevemente sotto il grill o fiammeggiare con fiamma ossidrica.