

# Lezioni di cucina



## **Bonet al vapore con salsa al cioccolato bianco**

Ingredienti per 8-10 p.p.: 1 litro di latte, 8 uova, 80g di cacao amaro, 100g di amaretti, 180g di zucchero, 2 cucchiaini di rum. 150g di zucchero per il caramello. Salsa al cioccolato bianco: 3 tuorli d'uovo, 350 gr di latte, 50g di zucchero, 1 cucchiaino di fecola, 50g di cioccolato bianco a scaglie.

Mettere lo zucchero per il caramello in un pentolino, unire un bicchiere scarso di acqua e far cuocere lentamente finché non diventerà bruno. Versarlo caldissimo sul fondo e sulle pareti di stampini da crème caramel. A parte, rompere le uova intere in una ciotola, unire lo zucchero e sbattere con la frusta fino ad ottenere un composto gonfio e biancastro. Unire gli amaretti sbriciolati finemente, il cacao setacciato, il rum e il latte scaldato in precedenza. Amalgamare con cura, quindi versare il composto negli stampini caramellati, metterli a cuocere al vapore per circa tre quarti d'ora. Lasciarli raffreddare completamente prima di sformarli.

Per la salsa al cioccolato: far bollire il latte assieme al cioccolato bianco. Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a far risultare un composto bianco e cremoso, unire quindi la fecola. Aggiungere il latte bollente. Cuocere a fiamma bassissima fino a 1 primo bollore.

## **Quenelle di mousse al cioccolato bianco con cialde al cacao**

Ingredienti per 6 persone : 250 g cioccolato bianco, 35 cl panna fresca, 6 cialde\*, 6 rametti di ribes.

Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco. In una ciotola e con una frusta elettrica, battere la panna. Versare il cioccolato caldo sopra la panna montata e mescolare delicatamente e conservare in frigorifero. Realizzare le cialde. Con l'aiuto di 2 cucchiaini bagnati di acqua calda, formare con la mousse al cioccolato le quenelle. Disporre in cialde croccanti al cacao e decorare con rametti di ribes.

\*Per le cialde: 90 g di burro; 90 g di zucchero vanigliato, 20g di cacao amaro, 70 g di farina setacciata, 3 albumi.

Mettere il burro in una terrina e lavorarlo fino a che questi risulti rammollito; unire, soltanto allora, tutto lo zucchero e, a più riprese, senza eccedere nella quantità, gli albumi non sbattuti. Quando l'impasto appare omogeneo e filante, farvi piovere sopra la farina mescolata al cacao, continuando a lavorare con una spatola. Su di una teglia, lasciar aderire un foglio di carta da forno e imburrarla. Con l'aiuto di un cucchiaino stendere un po' di impasto nella teglia ottenendo un disco del diametro di 15 cm circa. Infornare a temperatura alta (circa 220°) per 3-4 minuti, quindi velocemente staccare con l'aiuto di una spatola la cialda dalla carta e adagiarla subito sopra ciotoline capovolte per dare una forma arrotondata.

### **Tortino al cioccolato gianduia e nocciole**

Ingredienti per 12 stampini da creme caramel: 100 gr di burro, 3 uova, 150 gr di zucchero, 250 gr di farina, 1 bustina di lievito vanigliato, 1 tazzina di latte, un pizzico di cannella, 200g di cioccolato gianduia alle nocciole, 100g di ricotta; burro e farina per gli stampini.

Imburrare e infarinare gli stampini. Riscaldare il forno a 180°. Tagliare a scaglie il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria. Sbattere nella planetaria, con la frusta a filo, tuorli e zucchero al massimo della velocità per 3 minuti. Sciogliere il burro e versarlo a filo nella planetaria, sbattendo a velocità media. Profumare con cannella. Sostituire la frusta filo con la foglia (frusta piatta) Aggiungere la ricotta, poi la farina setacciata alternandola al cioccolato, lavorando a media velocità. Unire il lievito sciolto nel latte. Montare gli albumi ben fermi con la frusta a filo in un'altra ciotola, quindi incorporarli alla massa, aiutandosi con una spatola leccapentole, dal basso verso l'alto. Distribuire uniformemente il tutto negli stampini e infornare per 15 minuti circa.

### **Crêpes con salsa al cioccolato fondente 70% e Malibù**

Per 8 persone: 8 \*\*crespelline, 1/4 di litro di \*salsa bechamel dolce, 100 gr di cioccolato fondente 70% ridotto a scaglie, 2 cucchiari di Malibù, zucchero a velo.

Ottenuta la salsa dolce, aggiungere il cioccolato e il Malibù e mescolare. Preparare le crespelline e riempirle con. Chiudere le crêpes, spolverarle di zucchero a velo.

#### **\* Salsa bechamel dolce**

1/2 litro di latte; g 45 burro; g 40 farina; 70 g di zucchero, ½ bustina di vanillina.

Ottenere un "roux" (far spumeggiare il burro e, frustando, aggiungere la farina) in una casseruola. Aggiungere il latte bollente zuccherato e l'aroma. Continuare a cuocere a fiamma bassa, girando sempre con la frusta, per 8-10 minuti completando la cottura, fino a che la salsa non saprà più di farina.

**\*\*Ingredienti e dosi per le CREPELLE** (almeno 12): 100g farina 00, 2 uova intere, 2 dl latte, un cucchiaino di burro fuso.

Sbattere le uova in una ciotola, aggiungere a pioggia la farina continuando a frustare. Salare, quindi aggiungere il latte freddo, mescolando per bene, ed infine l'olio. Lasciar riposare per almeno mezz'ora. Cuocere le crespelle una alla volta e a fuoco moderato, versando un po' di composto nel padellino.