



CRÊPES AL GRANO SARACENO CON CREMA DI FONDENTE E GRAND MARNIER, SALSIA AI MIRTILLI

Ingredienti e dosi per 4 persone Per le crêpes: 80g farina 00, 20g farina grano saraceno, 2 uova, 2 dl latte, un cucchiaio di olio extra vergine. Per la crema al cioccolato: ¼ di l di litro di latte; 2 tuorli d'uovo; 75g di zucchero; 30g di farina setacciata; 50g di cioccolato fondente, 30 ml di Grand Marnier. Salsia ai mirtilli: 120g mirtilli, 60g zucchero.

Crêpes : formare le crespelle con gli ingredienti descritti: sbattere le uova e l'olio in una ciotola, aggiungere a pioggia le farine continuando a frustare. Aggiungere il latte freddo, mescolando per bene. Lasciar riposare per almeno mezz'ora. Cuocere le crespelle una alla volta e a fuoco moderato, versando un po' di composto nel padellino e rilasciando quello in eccesso (nel prelevare la pastella dalla ciotola, usare un piccolo mestolino e non un cucchiaio. Ciò perché il mestolino può raggiungere il fondo del recipiente e, quindi, rimescola in profondità l'impasto, evitando che la parte più consistente si adagi sul fondo e lasciarle in disparte).

Crema al cioccolato: far bollire il latte. 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. 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.

Unire cioccolato a pezzetti e Grand Marnier alla crema e terminare la cottura.

Salsia ai mirtilli: portare a bollire in un pentolino i mirtilli, lo zucchero e un cucchiaio d'acqua: proseguire per 5 minuti, frullare, passare al colino e raffreddare.

Farcire le crepes con la crema, disporle al centro dei piatti, decorare con salsia e zucchero a velo.

BAVARESE ARLECCHINO AI TRE CIOCCOLATI

Ingredienti per 6 pp. : 4 tuorli d'uovo; 120g zucchero; 4 dl di latte; 4 dl panna fresca; 15g colla di pesce; 50 g di cioccolato fondente a scaglie; 50 g di cioccolato al latte a scaglie; 50 g di cioccolato bianco a scaglie.

Dentro una terrina, sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero sino ad ottenere un impasto biancastro. Ciò avvenuto, versare sopra il latte, bollito in precedenza , rimescolando sino ad ottenere una massa omogenea e filante. Rimettere quindi a fuoco lento e, sempre lavorando con una spatola, far condensare il composto senza che abbia a bollire. Quando la crema aderisce al cucchiaio, unirvi, lontano dal fuoco, la colla di pesce, separatamente macerata in acqua fredda e sciogliervela per bene. Dividere il composto in tre parti uguali e sciogliervi in ciascuno i tre cioccolati ottenendo così tre colorazioni differenti. Prima che la crema, raffreddandosi, si consolidi, incorporarvi, a poco a

poco, la panna, montata in precedenza. Versare il composto con il cioccolato al latte entro gli stampini per crème caramel (oppure in uno stampo da plum-cake), in precedenza tenuti in frigorifero, fino a raggiungere poco meno di un terzo della capienza. Rimettere gli stampini in frigorifero perché il composto si consolidi. Dopo circa 20 minuti versare il composto al cioccolato bianco, arrivare a circa due terzi di capienza e ripetere l'operazione in frigorifero per altri venti minuti. Terminare con l'ultimo strato di bavarese al cioccolato fondente e lasciar rapprendere definitivamente in frigorifero. Per sformare il dolce, immergere per pochi attimi gli stampini in acqua calda.

TORTA SACHER

Ingredienti e dosi per una torta: 200g di cioccolato fondente, 8 tuorli, 10 albumi, 125g burro, 125g farina setacciata, 100g zucchero, 2 cucchiaini di zucchero vanigliato (oppure zucchero a velo e 1 bustina di vanillina); 200g di marmellata di albicocche. Per la copertura: 150g di cioccolato fondente, 100g di zucchero a velo, 25g di burro, 4 cucchiaini di latte.

Imburrare ed infarinare una tortiera da 24 cm di diametro. Ammorbidire il burro, quindi lavorarlo con una frusta in una bacinella concava. Aggiungere i tuorli e continuare a lavorare. Lasciar fondere il cioccolato, precedentemente tagliato a scaglie, a bagnomaria, quindi versarlo sul composto di burro e tuorli. Sbattere sempre con la frusta e aggiungere in seguito lo zucchero semolato e vanigliato, gli albumi montati a neve ben ferma e la farina. Versare velocemente il composto nella tortiera, quindi infornare a 180° per circa 35 minuti. preparare intanto la copertura lasciando gli ingredienti a bagnomaria e girando di tanto in tanto fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. Passare al mixer per qualche secondo la marmellata, diluirla con mezzo bicchiere d'acqua in un pentolino e ridurre per pochi minuti sulla fiamma. A fine cottura della torta, lasciar raffreddare, quindi sformare e tagliare a metà la Sacher. Mettere un po' di marmellata nel mezzo, chiudere e spalmare il resto della marmellata sulla superficie. Lasciar assorbire la marmellata per almeno un'ora, quindi versare la copertura tenuta al caldo (o meglio preparata all'ultimo momento se c'è il tempo di far assorbire la marmellata) tutta sulla superficie della torta, facendo in modo che vada a coprire anche i bordi. Quest'ultima operazione è meglio eseguirla avendo la torta leggermente sollevata dal tavolo (es. con una griglia da forno). Sistemare per bene la copertura con una spatola, sistemare la torta su di un piatto adeguato e lasciar riposare in frigorifero, prima di servirla, per almeno un'ora.

Se si volesse decorare la torta con scritte o altro, si può ottenere una ghiaccia reale con 120g di zucchero a velo, metà albume di un uovo e qualche goccia di succo di limone. Montare a neve l'albume, quindi unire lo zucchero e il succo di limone e continuare a sbattere per alcuni istanti. Decorare con l'aiuto di un Sac -à- pôche con bocchetta piccola.

TORTA MARMORIZZATA AL CIOCCOLATO NERO 70%

Ingredienti: 100g farina, 60 g di fecola di patate, 30g di farina di mandorle, 3 uova, 150g di zucchero, 60 ml di olio di oliva e.v., 1 cc di estratto di vaniglia, 100g cioccolato nero 70% grattugiato fine, 80 ml di latte, 1 bustina di lievito in polvere.

Uno stampo per torte da 22/24 centimetri di diametro.

Mescolare assieme alle farine, il lievito in polvere e la farina di mandorle. In una ciotola, sbattere 3 albumi con 75g di zucchero. In un'altra ciotola, sbattere per 5 minuti i 3 tuorli con il restante zucchero. Aggiungere a questa preparazione una miscela di latte, estratto di vaniglia e olio. Unire gradualmente le farine mescolando. Incorporare delicatamente gli albumi sbattuti con la frusta. Dividere l'impasto in due parti pressoché uguali. Nel più pesante dei due, aggiungere il cioccolato grattugiato. Ungere con olio d'oliva e farina lo stampo. Distribuire in maniera alternata un cucchiaino di pasta alla vaniglia e uno di pasta al cioccolato al centro dello stampo, creando l'effetto marmorizzato. Cuocere 20-25 minuti a 180 ° C .