

Lezioni di cucina

Crema caramel al cocco in bicchierini, al vapore

Per 6 persone: ½ l di latte, 1 dl di Malibù, 2 cucchiai di cocco disidratato (farina di cocco), 100 g di zucchero, 5 uova, caramello. 12/15 bicchierini.

Far bollire il latte con il Malibù. Unire il cocco. In una bacinella mescolare accuratamente le uova e lo zucchero, amalgamandoli bene ma senza sbatterli per evitare che si formi la schiuma. Versare sul composto il latte ancora caldo, a poco a poco. Mescolare con la frusta e filtrare al colino fine. Riempire gli stampini (bicchierini) con il composto e disporli in teglia dove si sarà versata una quantità di acqua calda

che raggiunga la base di appoggio. Cuocere a vapore a 80°. Per verificare se la crema è cotta, introdurre uno stecchino e, se lo si ritira asciutto, terminare la cottura. Raffreddare i bicchierini e servirli con il caramello in superficie.

Crema catalana all'ananas caramellato

Per 6 pp: 400 g di ananas in scatola peso sgocciolato, 150 g di panna fresca, 70 g di zucchero semolato, 30 g di rum scuro, 3 uova, 2 tuorli, zucchero di canna, fettine di ananas caramellato.

Frullare l'ananas sciroppato, ben scolato, insieme con lo zucchero semolato e il rum. Far scaldare il composto (non deve bollire), toglierlo dalla fiamma, versarlo in una ciotola e aggiungere panna, uova e tuorli. Suddividere il composto in 6 stampini, immergerli in un bagnomaria caldo, coprire con foglio di alluminio e infornare a 170° per 50' circa. Far raffreddare la crema negli stampini, sfornarla nei piatti, spolverare di zucchero di canna e bruciarla con l'apposito attrezzo. Guarnire con fettine di ananas caramellato.

Bavarese di frutti di bosco "arlecchino", salsa al limoncello

Ingredienti e dosi per 10 pp: 400 g panna fresca montata, 100 g purea di mirtilli, 100 g purea di lamponi, 100 g purea di more, 18 g colla di pesce, uno sciroppo ottenuto con 150 g di zucchero e 1 dl scarso di acqua, ribes o fragole per guarnire. Per la salsa: 1/2 litro di latte; g 40 burro; g 30 farina; 80 g di zucchero, 1 bustina di vanillina, 20 ml di limoncello.

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Mettere in una casseruola acqua e zucchero e a fiamma bassa portare il tutto a bollore. Bollire lo sciroppo per un minuto, spegnere il fuoco, quindi aggiungere la colla di pesce ben strizzata e scioglierla bene nello sciroppo ancora caldo. Dividere esattamente in tre lo sciroppo e unire alla tre puree e far raffreddare. Montare la panna e incorporarla ai composti di frutta in maniera uguale. Mescolare bene con una frusta, quindi mettere un primo strato di bavarese alla fragola a rapprendersi in frigorifero negli appositi stampi. Ripetere l'operazione anche per le altre due basi di bavarese. Servire, sformando, su piatti da dessert e guarnire con ribes a piacere e salsa al limoncello.

Per la salsa: ottenere un "roux" (far spumeggiare il burro e, frustando, aggiungere la farina) in una casseruola, quindi aggiungerlo al latte bollente zuccherato e con il limoncello. 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, quindi raffreddare.