



### **Iles flottantes**

Ingredienti per 4 persone: 6 uova, 1/2 litro di latte, 170 g di zucchero + 50 g per il caramello, essenza di vaniglia, una presa di sale.

Separare gli albumi dai tuorli. Montare gli albumi a neve molto ferma con l'aggiunta di un pizzico di sale e 70 g di zucchero. Far bollire il latte con la vaniglia, e immergere i bianchi a "quenelle" con due cucchiaini. Lasciarli affogare 1-2 minuti, girando, poi levarli con una schiumarola ragno e metterli su carta assorbente.

Sbattere i tuorli e lo zucchero rimanente (100 g), fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Unire a questa massa il latte, mescolando energicamente. Senza mai raggiungere bollore, con calore a fuoco basso, mescolare fino a quando la crema si addensa e veli il dorso di un cucchiaino. (E' possibile unire alla crema 2 cucchiaini di fecola o maizena o farina di riso per migliorare la fase di addensamento, mescolandoli prima di versare il latte). Una volta che la crema è a consistenza giusta, versare immediatamente in coppette da servizio o in ciotole per le fermare la cottura. Lasciar raffreddare.

Versare il rimanente zucchero in un pentolino e riscaldare a fuoco basso fino a quando diventi caramello (è anche possibile utilizzare il caramello pronto).

Sistemare in superficie alla crema 2 o 3 iles flottantes e versare il caramello.

### **Madeleine di cioccolato e mele ambrosia**

Ingredienti (4/6 persone): 170 g cioccolato fondente, 1 mela ambrosia, 1 uovo, 60 g di farina 00, 50 g di burro e un po' per imburrare lo stampo, 30 g di zucchero, ½ bustina di lievito vanigliato, stampo per madeleine.

Preriscaldare il forno a 220°. Sciogliere 150 g di cioccolato a pezzetti con il burro a bagnomaria. Aggiungere uovo, zucchero e farina in successione, mescolandoli con l'aiuto di una frusta, quindi aggiungere il lievito. Tagliare il restante cioccolato pezzetti.

Sbucciare le mele e tagliarle a cubetti. Aggiungerli alla pastella. Dividere l'impasto ottenuto in uno stampo da madeleine imburrato, inserire nel mezzo di ogni dolce un pezzettino del restante cioccolato premendo leggermente. Cuocere per 9/10 minuti nel forno.

## **Terrina di biscotto arrotolato con mousse di frutti di bosco**

Ingredienti:

Per biscotto arrotolato: 5 uova, 125 g di zucchero, 75 g di farina, 30 g di burro, fuso, 2 cucchiaini di kirsch, 1 vasetto di marmellata di fragole.

Per la mousse con frutti di bosco: una tazza di coulis di frutti di bosco (2,5 dl), 12g di gelatina in fogli, 4 dl panna fresca, 100g zucchero vanigliato

Per biscotto arrotolato: separare i bianchi dai tuorli e sbattere questi ultimi con lo zucchero finché il composto non sbianca. Aggiungere a pioggia la farina, unire kirsch e il burro fuso e raffreddato. Montare gli albumi a neve e unire dolcemente alla preparazione. Versare l'impasto in una teglia su un foglio di carta forno. Stendere la pasta con una spatola e cuocere in forno a 180 ° per 10/11 minuti. Rimuovere il biscotto dal carta da forno e ruotarla su un altro foglio di carta da forno rotolando come un salsicciotto. Riscaldare leggermente la marmellata di fragole. Srotolare e stenderla sul biscotto e arrotolare di nuovo. Mettere al fresco per 30 minuti. Tagliare a fettine sottili il rotolo e guarnire il fondo di uno stampo a terrina avendo cura di mettere un foglio di carta da forno sul fondo. Distribuire le fette di bisquit anche nel bordo interno rivestendolo completamente. Conservare in frigo.

Per la mousse di frutti di bosco: immergere i fogli di gelatina in acqua fredda. Nel frattempo, scaldare il coulis di frutti rossi. Scolare la gelatina, strizzare e aggiungerlo al coulis. Mescolare in modo che venga ben incorporata. Versare la massa in un contenitore freddo e lasciar raffreddare, mescolando spesso. Montare la panna con lo zucchero vanigliato. Mescolare 1/4 della panna montata nella salsa e frustare il tutto fino a quando risulta omogeneo. Unire il tutto nella restante panna montata e amalgamare bene con una spatola, quindi versare la mousse nello stampo lasciato in precedenza in frigo. Raffreddare fino a completo rassodamento. Sformare il dolce su un piatto da portata e decorare con panna montata.

## **Tiramisu con crema di marroni e cioccolato**

Ingredienti per 6 persone: 250g di mascarpone, 150g Crema di castagne, 3 uova, 40 g di zucchero a velo, alcuni savoiardi, cacao amaro in polvere. Per la salsa al cioccolato: 60 g di cioccolato fondente, 10 ml di acqua, 5 cl panna fresca, 20 g di zucchero a velo.

Per la salsa al cioccolato: Mettere tutti gli ingredienti in un pentolino e portare a bassa ebollizione, mescolando senza fermarsi, abbassare la fiamma, continuare a mescolare fino ad ottenere una crema omogenea. Cuocere qualche minuto fino a quando la crema diventa liscia e veli il cucchiaio. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare, mescolando di tanto in tanto per evitare la formazione di una pellicola superficiale.

Per la crema di castagne: Separare i bianchi dai tuorli. Sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere il mascarpone e la purea di castagne e mescolare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e incorporare dolcemente nella preparazione precedente.

Finitura dessert: in bicchieri monoporzione, versare un po' di salsa di cioccolato e porvi alcuni pezzi di savoiardi e coprire con la salsa, poi versare la crema ai marroni.

Conservare in frigorifero. Cospargere con cacao in polvere prima di servire.