

LEZIONI DI CUCINA

STRUDEL DI PERE E CIOCCOLATO FONDENTE, SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti: n. 1 rotolo pasta sfoglia, 100 g cioccolato fondente tagliato a scaglie, 30 g pinoli, n. 2 pere grosse, 50 g burro , 40 g biscotti secchi, 1 tuorlo d'uovo, 30 g zucchero a velo, cannella e zucchero q. b.

Pelare le pere, tagliarle sottilmente e saltarle in padella con metà burro. Aromatizzare con cannella e zucchero e terminare la cottura delle pere che dovranno risultare ben morbide. Far raffreddare, quindi allargare la pasta sfoglia con un mattarello, disporre sulla superficie le pere, il cioccolato fondente a scaglie, i biscotti secchi sbriciolati e i pinoli. Arrotolare lo strudel su se stesso con l'aiuto di uno strofinaccio pulito, pennellare il bordo con tuorlo d'uovo sbattuto e chiuderlo per bene. Pennellare la superficie con il restante burro e spolverare con una parte dello zucchero a velo. Infornare a forno già riscaldato a 220° per circa 20 minuti. Far raffreddare, quindi spolverare di nuovo con zucchero a velo prima di servirlo a fette.

PER LA SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO:

2 dl panna fresca , 200g cioccolato bianco , cannella in polvere , 20g burro.

Scaldare la panna insieme a un pizzico di cannella, poi versarla, bollente, sul cioccolato spezzato. Aggiungere il burro, coprire e lasciar riposare per 10 minuti prima di mescolare in modo da ottenere una salsa fluida. Lasciar riposare a temperatura ambiente finché sia tiepida e servirla con lo strudel.

PARIS-BREST CON FRAGOLE E CHANTILLY

Ingredienti : 1/2 litro di * crema pasticcera , 4 dl di panna fresca montata, 1/2 litro di ** pâte-à-choux, 10 - 12 fragole, zucchero a velo.

Mettere la pâte-à-choux in un sac-à-pôche con una bocchetta grande rigata, praticare delle forme a ciambella del diametro di 10 - 12 cm su di una teglia imburata ripassando 2 o 3 volte l'impasto su se stesso. Infornare a 180° per 40 minuti circa senza mai aprire il forno. Quando risulteranno ben dorati toglierli e lasciarli raffreddare completamente. Aprirli a metà con un coltello seghettato, mischiare la crema pasticcera con 2 dl di panna montata ottenendo così una chantilly; riempire con l'aiuto di un sac-à-pôche i Paris-Brest con la crema chantilly, richiuderli e decorare con ciuffetti di panna montata e fette di fragole al centro. Spolverare in fine di zucchero a velo.

*** Ingredienti e procedimento per la crema pasticcera:** 1/2 litro di latte; 4 tuorli d'uovo; 140g di zucchero; 60g di farina setacciata; vanillina. 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 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.

**** Ingredienti e procedimento per la pâte-à-choux:** 1/2 litro di acqua; 300g di farina setacciata; 200g di burro; 8 uova; sale e zucchero q.b. Far bollire l'acqua insieme al burro a pezzetti, al sale e allo zucchero. Versare la farina e girare con zucchero q.b. Far bollire l'acqua insieme al burro a pezzetti, al sale e allo zucchero. Versare la farina e girare con una spatola. Abbassare la fiamma e continuare a cuocere fino a quando il composto si staccherà facilmente dalle pareti. Passare il composto in una bacinella, lasciar intiepidire il composto, quindi unire le uova una alla volta , incorporandole all'impasto con una spatola. Abbassare la fiamma e continuare a cuocere fino a quando il composto si staccherà facilmente dalle pareti. Passare il composto in una bacinella, lasciar intiepidire il composto, quindi unire le uova una alla volta , incorporandole all'impasto con una spatola.

ROTOLO DI GRANO SARACENO AL RIBES ROSSO, COULIS DI MORE E LAMPONI

Per 1 rotolo: 3 tuorli, 40 g miele (un cucchiaino), 4 albumi, 1 pizzico di sale, 20 g di zucchero, 70 g di farina di grano saraceno (medio-fine), 20 g farina 00, 20 g di zucchero vanigliato, un pizzico di cannella in polvere. Per il ripieno: 150 g di confettura di ribes rossi, 200 ml di panna, 2 cucchiaini di zucchero. Per il coulis: 150g di more, 150g di lamponi, 150g di zucchero, 1 dl acqua.

Portare il forno a 200 gradi. Montare i tuorli con il miele e lo zucchero a bagnomaria, concludendo l'operazione lontano dal fuoco. Sbattere leggermente gli albumi con il sale e montare a neve con lo zucchero. Unire le due masse (in alternativa: montare uova intere, miele e zucchero in planetaria fino a che il composto "scrive"). Mescolare le due farine ed incorporarle dal basso verso l'alto alla massa. Spalmare il composto su una teglia con carta da forno, ottenendo un rettangolo dello spessore di circa un cm. Cuocere in forno per 6/7 minuti. Terminata la cottura adagiare il pan di Spagna, con la superficie verso il basso, su di un vassoio in precedenza spolverato di zucchero a velo. Rimuovere la carta da forno. Montare la panna e mescolarla alla marmellata fredda. Spalmare il composto sul biscuit ed arrotolarlo. Tagliare a fette e servirlo con il coulis freddo (tutti gli ingredienti portati a bollore per 2 minuti, poi frullare e filtrare, quindi far raffreddare).