I dolci al cucchiaio

4 e 5 maggio 2010

M° Diego Crosara

Bavarese al prosecco con pesche.....2
Mousse al cioccolato 4
Crema vaniglia e limone.....6
Crème brulèe ai frutti della passione.....8
Tiramisu'.....10
Crema catalana con insalata e pompelmo.....12
Zabaione caldo con gelatina al caffè e cardamomo 14
Zuppa inglese 16

Bavarese al prosecco con pesche

350 g.	Prosecco
180 g.	Zucchero
20 g.	Succo di limone
150 g.	Tuorli d'uovo
20 g.	Colla di pesce
900 g.	Panna

Fare una crema inglese con il prosecco le uova e lo zucchero, unire la colla di pesce e il succo di limone, lasciare raffreddare e unire la panna semimontata. Versare negli stampi a semisfera e abbattere.

Salsa alle pesche

400g	purea di pesche
80g	zucchero
20g	burro
22g	zucchero

Cuocere lo zucchero al caramello, decuocere con la purea e incorporare il burro.

Mousse al cioccolato

220 g. di copertura amara
300 g. di patè a bombe :190 zucchero,75 g. acqua, 130 g di tuorli.
450 g.di panna fresca
1 buccia di arancia

fare la patè a bombe bollendo l'acqua con lo zucchero e versarli sui tuorli, montare fino a raffreddamento. Unire la copertura sciolta ed infine la panna semimontata.

Composta di arance
2 arance
10 g. di zucchero
10 g. di zenzero
sbucciare le arance tagliarle e pezzettini e cuocerle con lo zucchero e lo zenzero per circa 10 minuti.

Crema vaniglia e limone

120 g. di panna liquida
1 bacca di vaniglia
1 buccia di limone verde grattugiata
1 foglia di gelatina
10 g. di zucchero
120 g. di panna montata

bollire la panna con la vaniglia e la buccia di limone, aggiungere la gelatina e lasciare raffreddare nei bicchieri.

Cubi di ananas alla menta fresca

150 g di ananas a cubetti
4 foglie di menta

tagliare il mango e la menta e lasciare macerare per un'ora.

Crème brulèe ai frutti della passione

Gr. 380	panna liquida
Gr. 125	zucchero semolato
Gr.125	polpa di frutto della passione
Gr. 140	tuorli(n°7)
N°8	bicchieri da cocktail chiamati bicchieri ”Martini”

Con una frusta miscelare i rossi d’uovo e lo zucchero, incorporare la polpa di frutti e la panna.
Ripartire la preparazione nei bicchieri disposti su placche per forno e lasciar cuocere 50/60 minuti a 90 °C.

La crema quando cotta deve essere fissata e non tremolante.

Lasciar raffreddare a temperatura ambiente prima di conservare al fresco.

Tiramisu’

CREMA PER TIRAMISU

Ingredienti

Zucchero	g. 250
Acqua a 121 °C	g. 120
Tuorli d’uovo	g. 200
Gelatina ammorbidita in acqua	g. 10
Mascarpone -	g. 750
Panna liquida	g. 220
Panna montata	g. 300

Cuocere lo zucchero con l'acqua e le bacche di vaniglia: incorporarlo a filo sui tuorli d’uovo montandoli fino al loro raffreddamento. Incorporare la gelatina ammorbidita e sciolta a bagnomaria. Montare il mascarpone con la panna, amalgamare le due masse ed infine la panna montata.

Crema catalana con insalata e pompelmo

Crema catalana

400 g	di panna
100 g	latte intero
100 g	di tuori
100 g	di zucchero
6 g	gelatina
10 g	cannella
1	bacca di vaniglia

Bollire la panna ed il latte, mettere in infusione la cannella e la vaniglia. Passare al colino e versare nella miscela di tuorli e zucchero. Cuocere a 85°C ed aggiungere la gelatina.

Vinaigrette vanigliata

50 g	olio di olva
1	bacca di vaniglia grattugiata
20 g	zucchero cassonade fine
q.b	aceto balsamico
q.b	pepe macinato
n.2	pompelmi rosa
200	insalatina piccola

Mettere l'insalata in un recipiente e versare qualche cucchiaio di olio profumato.

Zabaione caldo con gelatina al caffè e cardamomo

Zabaione:
g. 100 tuorli
g. 100 zucchero
g. 150 vino

Unire tutti gli ingredienti e montare sul fuoco

Gelatina al caffè
g. 100 caffè
g. 20 zucchero
g. 1 agar agar
Scaldare a 60° caffè e zucchero e unire agar agar, versare nei bicchieri e lasciare raffreddare

Zuppa inglese

Composizione

- Pan di Spagna agli agrumi
- Bagna all' arancia
- Crema pasticcera al cioccolato
- Crema pasticcera
- Decorazione panna fresca

PAN DI SPAGNA AGLI AGRUMI

gr. 120	mandorle bianche
gr. 180	zucchero
gr. 60	cubetti di arance candite
gr. 160	uovo intero
gr. 120	farina
gr. 60	burro
gr. 240	albumi
gr. 80	zucchero

CREMA PASTICCERA

g. 500	Tuorli d'uovo
g. 300	Zucchero
g. 80	Farina
g. 500	Panna
n°2	Bacche di vaniglia
g. 500	Latte
n° 1	Buccia di limone

Mescolare i tuorli, lo zucchero e la farina: bollire il latte con la panna, le bacche di vaniglia e la buccia di limone. Incorporare le due masse e portare a cottura.

BAGNA ALL'ALKERMES

g. 300	Acqua
g. 200	Zucchero
n° 1	Buccia d'arancia
g. 200	Liquore all'alkermes

Far bollire l'acqua con lo zucchero e la buccia d'arancia: incorporare il liquore all'alchermes quando il liquido precedente si è raffreddato.

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

g. 250	Tuorli d'uovo	
g. 300	Zucchero	mescolare
g. 200	Cacao	
g. 500	Latte	
g. 500	Panna	bollire
n° 1	Bacche di vaniglia	

Mescolare i tuorli, lo zucchero e il cacao: bollire il latte con la panna e la bacca di vaniglia. Incorporare le due masse e portare a cottura.