



I corsi di cucina di Graziana

Bavaresi, semifreddi e dolci al cucchiaio

BAVARESE

Per bavarese si intende un composto base formato da:

CREMA INGLESE + GELATINA IN FOGLI + PANNA MONTATA AL 80%

Per le bavaresi alle creme utilizzeremo la crema inglese + paste aromatizzanti + gelatina in fogli + panna montata all'80%.

Per le bavaresi alla frutta utilizzeremo una crema inglese fatta con polpa di frutta + gelatina in fogli + panna montata all'80%

Nota. Nel procedimento della bavarese, l'uso dei frutti rossi quali fragole, lamponi, ribes ecc, può alterare il colore della frutta e il sapore della bavarese stessa a causa della presenza dei tuorli d'uovo; si consiglia quindi in questi casi di optare per una mousse.

MOUSSE

Si definisce mousse quella massa che ha come base la meringa italiana, la base semifreddo oppure entrambe; può fare eccezione solamente la mousse al cioccolato, infatti viene fatta anche senza alcuna delle due basi.

Mousse al cioccolato cioccolato + panna montata all'80%

Mousse al cioccolato base semifreddo + cioccolato + panna montata all'80%

Mousse ai formaggi base semifreddo + formaggio (es ricotta, philadelphia, robiola) + gelatina in fogli + panna montata all'80%

Mousse alla frutta meringa italiana + polpa di frutta + gelatina in fogli + (aroma) + panna montata all'80%.

CREMA LEGGERA: Crema pasticcera + gelatina in fogli + panna montata all'80%

CREMA CHANTILLY : Crema pasticcera + panna montata all'80% (facoltativo, gelatina in fogli)

CREMA MOUSSELINE: crema pasticcera alleggerita con burro

Far montare il burro con la crema e l'aroma, bisogna che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura preferibilmente ambiente

CREMA CHIBOUSTE: crema pasticcera + meringa italiana

La meringa italiana deve essere molto cremosa per evitare di dividersi all'interno del composto e le due masse quando sono miscelate devono essere calde

CREMA AL BURRO crema pasticcera, o base semifreddo o meringa italiana + burro morbido il tutto montato assieme

Nota bene : il burro non assorbe molta aria né se troppo freddo né se troppo caldo. La temperatura ideale è 18° 20°

I SEMIFREDDI

I semifreddi sono una categoria molto utilizzata nella pasticceria ma allo stesso tempo molto poco conosciuti.

La loro composizione è fatta di pochi ingredienti ma ben bilanciati tra loro, l'ingrediente che la fa da padrone + senza dubbio la schiuma d'uovo, sia essa sotto forma di meringa o di base semifreddo è sempre l'ingrediente che apporta leggerezza e dolcezza.

Gli altri ingredienti sono gli aromi, sottoforma di frutta, liquori, paste e spezie; in ultimo la panna montata che con i suoi grassi gioca un ruolo importante nella struttura del semifreddo.

Parlando del semifreddo all'italiana, la crema pasticcera sostituirà la base semifreddo facendo rimanere invariati gli altri ingredienti della composizione, ma cambiando sostanzialmente la texture e la consistenza del semifreddo.

In effetti il semifreddo a seconda della composizione della ricetta prende un nome specifico che lo identificherà,

Un altro elemento molto importante è il freddo che naturalmente ha un ruolo primario per la produzione di semifreddi che si devono consumare ad una temperatura negativa -12°/-16°.

Questi dolci si differenziano dalle tradizionali torte fredde a + 5° anche per la completa assenza di gelatina. Per dare struttura alla massa, viene utilizzata in piccolissima percentuale con le preparazioni alla frutta per legare una parte dell'acqua.

Esistono tre famiglie di semifreddi che si differenziano tra loro per la composizione degli ingredienti:

PARFAIT. E' quella preparazione composta da : base semifreddo, aroma, panna montata.

SEMIFREDDO ALL'ITALIANA. E' quella preparazione composta da : crema pasticcera, meringa italiana, panna montata

BISCOTTO GHIACCIATO. E' composto da base semifreddo, meringa italiana, aroma e panna montata.

CREMA PASTICCERA

1/2 litro di latte

5 tuorli

130 gr di zucchero

50 gr di farina

1 stecca di vaniglia

Sbatte i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi.

Aggiungere la farina.

Versare sopra il latte bollito con la stecca di vaniglia e passato al colino.

Rimettere sul fuoco e cuocere per circa 5 minuti (anche meno)

CREMA INGLESE

400 gr latte intero
100 gr panna fresca
150 gr (circa 7 tuorli) Tuorli d'uovo
125 gr zucchero semolato
Bacca di vaniglia

Far bollire il latte con la stecca di vaniglia
versarlo filtrandolo con il chinoise sopra i tuorli sbattuti con lo zucchero.
Portare la crema a 85°.

MERINGA ITALIANA

300 gr di zucchero semolato
100 gr di acqua
200 gr di albume
100 gr di zucchero semolato.

Montare 200 gr di albume con 100 gr di zucchero.
Versare sopra a filo 300 gr di zucchero e 100 gr di acqua portati a 121°.
Montare fino a raffreddamento.

BASE SEMIFREDDO CON ZUCCHERO COTTO

325 gr di zucchero
90 gr di acqua
250 gr di tuorlo (circa 22 uova)
Cuocere lo zucchero con l'acqua a 121°.
Versare a filo sui tuorli e montare fino a raffreddamento.

MERINGA FRANCESE

250 gr di albumi
150 gr di zucchero semolato
350 gr di zucchero semolato

Si monta tutto a freddo.

Useremo due tecniche

- 1) si montano prima gli albumi con la prima parte di zucchero.
Poi si unisce l'altra parte dello zucchero delicatamente a mano
Vanno cotte a 140° per circa 3-4 ore
- 2) Si monta tutto subito. Si cuociono a 80° per 4-6 ore.

BAVARESE DI BASE

500 gr di latte intero
150 gr di tuorli (circa 7 uova)
150 gr di zucchero semolato
15 gr di gelatina in fogli
500 gr di panna montata all'80%

Bollire il latte.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, versare il latte bollente sopra e cuocere fino a raggiungere la temperatura di 85°.

Aggiungere la gelatina ammollata in acqua fredda e strizzata.

Raffreddare fino a 30°, quindi incorporare la panna montata all'80%.

Mettere nello stampo e far raffreddare in frigo per almeno 6 ore.

In alternativa congelare.

BAVARESE AL CIOCCOLATO

500 gr di latte
150 gr di tuorli (circa 7 uova)
150 gr di zucchero semolato
150 gr di cioccolato fondente
17,5 gr di gelatina in fogli
650 gr di panna montata all'80%

Sbattere i tuorli con lo zucchero, versare il latte bollente sopra e cuocere fino a raggiungere la temperatura di 85°.

Aggiungere la gelatina ammollata in acqua fredda e strizzata e il cioccolato tritato.

Raffreddare fino a 30°, quindi incorporare la panna montata all'80%.

Mettere nello stampo e far raffreddare in frigo per almeno 6 ore.

In alternativa congelare.

BAVARESE ALLE PERE

500 gr di purea di pere
150 gr di tuorlo (7 uova circa)
100 gr di zucchero
13 gr di gelatina in fogli
400 gr di panna montata all'80%

Bollire la polpa di pere e versarla sopra i tuorli sbattuti. Portare a 85°
Aggiungere la gelatina ammollata in acqua fredda e strizzata.
Raffreddare a 30° e poi incorporare la panna montata all'80%
Mettere negli stampi e raffreddare in frigo almeno 6 ore oppure congelare.

MATTONELLA AL LIMONE

per 8 persone circa
stampo tipo plum-cake lungo circa 30 cm
1/2 litro di panna fresca
5 tuorli d'uovo
3 albumi
300 grammi zucchero al velo
2 e 1/2 tazzine da caffè di succo di limone filtrato (*)
2 cucchiaini rasi di buccia di limone grattugiata

(*) per tazzine da caffè si intende del tipo da bar non più grande, altrimenti se si usa la stessa dose misurata in tazzine più grandi il semifreddo risulterebbe troppo aspro, quasi sgradevole.

Con un mixer elettrico montare i tuorli con metà dello zucchero lo zucchero fino ad ottenere una crema gonfia e spumosa, quindi, sempre frullando, aggiungere adagio il succo di limone e la scorza grattugiata.

Montare la panna. A parte, montare gli albumi a neve fermissima con il restante zucchero
Con una spatola flessibile o un cucchiaino di legno, unire al composto di uova e limone prima la panna montata poi gli albumi a neve: è indispensabile mescolare dal basso verso l'alto in queste ultime due fasi altrimenti si rischia di smontare la panna e gli albumi.

Sarebbe ideale foderare lo stampo o con pellicola o carta oleata o da forno per agevolare il capovolgimento del dolce prima di servirlo.

una volta che lo stampo è foderato, versare il composto, livellarlo battendolo sul piano del tavolo, coprirlo con pellicola o alluminio e mettere nel congelatore.

Non occorre scongelarlo prima di servirlo: sarà sufficiente, dopo averlo capovolto su un piano tipo tagliere (non so come lo chiamate voi quel pezzo di legno o di plastica dove triti le erbe con la

mezzaluna o il coltello), tagliarlo con un coltello grande da cucina la cui lama sia stata passata sotto l'acqua calda. Disporre la fetta nel piattino e guarnire con fettina di limone tagliata artisticamente e foglioline di menta (facoltativo).

In alternativa alla forma di limone si possono realizzare gli stampini monoporzione da servire guarniti allo stesso modo.

Ottima servita con polvere di caffè

Con salsa di fragole o lampone

CREME CARMELLE

500 gr di latte

200 gr di uova intere (circa 3-4)

75 gr di zucchero semolato

Vaniglia

Per il caramello

100 gr di zucchero

30 gr di acqua

Preparare un caramello con lo zucchero e versarlo negli stampini

Sbattere le uova con lo zucchero e versarvi sopra il latte bollente.

Versare il composto negli stampini

Cuocere in forno a bagnomaria a 110° per circa 1 ora.

Far raffreddare

MOUSSE AL CIOCCOLATO METODO GANACHE

250 gr di panna

250 gr di cioccolato fondente

250 gr di panna

Portare a bollore la panna. Versarla sul cioccolato e scioglierlo completamente.

Raffreddare a 30°

Aggiungere delicatamente la panna montata

MOUSSE AL CIOCCOLATO

150 gr di base semifreddo

250 gr cioccolato fondente

500 gr di panna montata

Aggiungere alla base semifreddo il cioccolato fuso.

Attenzione alle temperature, se troppo diverse il cioccolato granchisce e non si può più far nulla.

Alleggerire con panna montata

MOUSSE AL CARAMELLO

250 gr di panna
125 gr di zucchero
3 tuorli
6 gr di gelatina
375 gr di panna fresca

Preparare un caramello biondo con zucchero e acqua
Far bollire 250 gr di panna a versarla sul caramello.
Mescolare i tuorli e versare il composto liquido mescolando bene.
Portare il tutto a temperatura di 85°
Aggiungere i fogli di gelatina ammollati in acqua fredda e strizzati.
Montare la panna e incorporarla quando il composto raggiunge i 30°

SALSA AL CACAO

225 gr di acqua
300 gr di zucchero semolato
90 gr di panna
30 gr di burro
45 gr di sciroppo di glucosio
90 gr di cacao amaro in polvere

Bollire l'acqua con lo zucchero, aggiungere il cacao e far ribollire. Versare la panna e il glucosio e far ribollire. Fuori dal fuoco emulsionare con il burro

Dura in frigo almeno due settimane

CHANTILLY DI PANNA COTTA CON CAMELLO ALL'ARANCIA

Per 8 persone:

Per la chantilly

500 gr di panna

125 di latte intero fresco

100 gr di zucchero semolato

9 gr di colla di pesce

1/2 baccello di vaniglia

Per il camello all'arancia:

100 gr di zucchero semolato

60 gr di succo di arance

2,5 gr di scorza di arance

1 gr di sale

Per gli streusel:

50 gr di farina

50 gr di burro

50 gr di farina di mandorle

50 gr di zucchero al velo

Cannella in polvere

Per la chantilly:

Portare a bollore il latte con il baccello di vaniglia.

Unire la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata scioglierla bene

Aggiungere lo zucchero semolato.

Unire 250 gr di panna fredda.

Lasciare riposare portandola a 25°.

Incorporare 250 gr di panna leggermente montata

Per il camello:

Cuocere lo zucchero con 30 gr di acqua fino a farlo diventare biondo

Unire poi il succo di arancia caldo.

Togliere dal fuoco e incorporare la scorza di arancia grattugiata e il sale

Per lo streusel

Impastare con le mani il burro morbido la farina di mandorle, lo zucchero a velo, la cannella e la farina di grano in modo da formare tanti piccoli granuli. Disporre i granuli sulla teglia del forno foderata di carta da forno e mettere a cuocere in forno caldo a 160° per 20-25 minuti

Finitura.

Versare nei bicchieri prima il camello all'arancia poi la chantilly e far rapprendere il tutto in frigorifero per un paio d'ore. Completare la decorazione con lo streusel e volendo con fili di scorza d'arancia e cannella

Torta allo yogurt e fragole

400 gr yogurt e 100 gr di latte
500 gr panna 100 gr di zucchero
9gr colla di pesce
200 gr amaretti
70, gr burro fuso
1 cucchiaino di zucchero
1/2 limone (succo)

250 gr di fragole

Esecuzione

Tritare gli amaretti in polvere molto fine, aggiungere il burro fuso e con questo impasto fare il fondo di una tortiera precedentemente coperta di pellicola trasparente, mettere in frigo e lasciar raffreddare.

Sciogliere la colla di pesce nel latte caldo e allo zucchero e mescolarla allo yogurt. montare la panna all'80% e amalgamarla

Versare il tutto nello stampo e mettere in frigo per alcune ore. Prima di servire versare le fragole zucchero e il succo di limone nel mixer, versare il succo ottenuto sopra la torta.