

### **Caramello destrutturato.**

Per prima cosa è opportuno confezionare il caramello, perché dovrà essere prima raffreddato e poi frullato.

Per 4 persone:

150g di zucchero.

- In una padellino, a fuoco leggerissimo, lasciate fondere il caramello, senza mai girarlo.
- Appena inizia a fondere, con un mestolo di legno, renderlo liscio, senza farlo bruciare.
- Appena proto, versatelo su un piano, antiaderente, e lasciatelo solidificare.
- Appena freddo, mettetelo in robot e confezionate una polvere di caramello.



La polvere di caramello ottenuta, potrà poi essere usata quale copertura, usando un normale setaccio, che sarà poi fatto fiammeggiare, con l'ausilio dell'alcool.



Questa operazione deve essere fatta davanti all'ospite, perché al termine della fiamma il dessert è pronto per essere gustato.

L'alcool prederà fuoco, e il caramello ritornerà allo stato naturale, per questo si creerà la famosa crostina.

La superficie sarà dorata in modo uniforme, e lo spessore sarà dato dalla quantità di zucchero caramello setacciato usato.

(In questo modo, non serve il cannello! La Daniela li vende lo stesso).



### **Creme brûlée al limone:**

La crema potrà essere aromatizzata a piacimento con qualsiasi elemento. E' importante ricordare che prima di essere messo nella crema, venga fatto bollire nel latte.

Per 4 persone:

100g di caramello destrutturato, da cospargere la superficie.

N° 4 cocottine ceramica, 3 dl di panna fresca, ½ dl di latte, buccia di mezzo limone, 4 tuorli, 120g di zucchero, 4 cl di alcool puro.

Procedimento.

- Grattugiate il limone e lasciatelo bollire nel latte.
- Montare i tuorli con lo zucchero, e versarvi la panna calda (mai sopra i 60°C).
- Unite poi il latte e mescolate bene.
- Disponete il composto liscio in cocottine tiepide.
- Metterle a bagnomaria, e lasciate cuocere a 140° C in forno per 30 minuti.
- Appena sono coagulati, toglieteli dal forno e raffreddateli bene.
- Prime di servire, cospargete con il caramello in polvere.
- Spruzzate poco alcool sulla superficie e date fuoco.



Questo sistema, quello del fiammeggiare può essere usato per tutte le preparazioni, calde e fredde.

### **Mousse di mele e di menta con salsa al cioccolato**

La spuma prevede l'impiego della meringa cotta. L'unica attenzione è cuocere lo zucchero con una sonda a 122° C. Il servizio è la bicchiere, intercalando le spume diverse. Menta, poi mela e per ultimo salsa cioccolato.

#### Ingredienti per 6 persone:

Per lo zucchero cotto: 200g di zucchero cotto a 120°C, 50g di acqua.

100g di albume, 30 g di menta, 100g di mela golden, 300g di panna montata.

Per la salsa: 200g di latte, 4 g di fecola, 50g di cacao amaro, 40g di zucchero.

#### Procedimento:

- Fate bollire acqua e zucchero, fino a 120° C.
- Montate gli albumi a neve ed inserite lo zucchero caldo.
- Lasciate montare e rendere il tutto elastico.
- Cuocere le mele in poca acqua e lasciatele diventare una poltiglia fine asciutta.
- Una volta ottenuta la meringa elastica, incorporatela alla panna montata.
- Dividete l'impasto in due uno con la menta e uno con la mela.
- Con la sac à poche distribuite gli impasti nel bicchiere alternando le spume.
- Ponete in congelatore.
- Confezionate la salsa e lasciatela fluida, lasciandola raffreddare frullandola con il frullatore ad immersione.
- Servire il bicchiere di spume con la salsa fredda distribuita per ultimo.



### **Soufflée soffice e tiepido di cioccolato e pere**

#### Ingredienti per 4 persone:

(250g di crema pasticcera dura), 100g di pere cotte, 100g di cioccolato fondente, 30g di biscotti secchi sbriciolati, 3 albumi montati a neve, 30g di burro, 1 busta di vanillina.

Per la crema: 2 tuorli, 60g di zucchero, 30g di maizena, 250g di latte.

#### Procedimento:

- Confezionate la crema pasticcera.
- Mescolate i tuorli con lo zucchero, poi unite l'amido di mais, e versate sopra il latte bollente.
- Riportare a bollore, e togliete dal fuoco.
- Ancora calda la crema, stemperate il cioccolato fondente.
- Lasciate raffreddare coprendo con pellicola.
- In una padella con burro, lasciate rosolare le pere tagliate a dadini piccolissimi, una brunoise.
- Appena cotte, cospargete con i biscotti sbriciolati e stemperate il tutto nella crema la cioccolato.
- A questo punto unite gli albumi montati a neve ferma.
- Disponete l'impasto in cocottine imburrate e infarinate, non oltre i 2/3 del contenitore.
- Cucinate a 190° fino a gonfiore, completo.
- Sforare e servite subito.



### **Ciliegie gratinate al vino rosso**

Si tratta di un dessert che si deve servire tiepido, perché va cotto e mangiato. Il principio di questo dessert è che sarà possibile farlo con qualsiasi frutta di piccole dimensioni.

#### Ingredienti per 4 persone

300g di ciliegie denocciolate, 150g di vino rosso, 50g di zucchero, buccia di 1 limone, 30g di cioccolato fondente.

Per la crema da gratinare:

2 tuorli, 50g di zucchero a velo, 10g di fecola, 1 vanillina, 70g di panna fresca.



A piacere sul fondo di ogni ciotola potete inserire u tampone di pan di spagna o di biscotti.

#### Procedimento:

In una padella a fondo largo lasciate bollire il vino con lo zucchero e la buccia di limone. Quando è ridotto aggiungete le ciliegie denocciolate, lasciandole bollire per 2 minuti.

Distribuite equamente le ciliegie sulle cocottine, cn parte del sughetto di vino, poi cospargete con poche scaglie di cioccolato.

#### Per la crema:

Montare i tuorli con lo zucchero, poi unite la fecola e la vanillina e mescolate bene. Montare ora la panna e incorporatela delicatamente al preparato di uova. Il preparato dovrà risultare cremoso e napperete ogni ciotola prima di infornare a 200° per pochi minuti, per gratinare.

## RICETTE DI MARCO VALLETTA PER GLI AMANTI DELLA BUONA TAVOLA ANNO 2009

### **Cre moso alle castagne con salsa al caramello:**

Si tratta di un dessert che può essere preparato sia in monodosi che in grande pece. La salsa al caramello potrà essere confezionata e lasciata a bagnomaria fino al momento del servizio.

#### **Ingredienti per 4 persone:**

4 dischi di 8 cm di diametro di pan di spagna, 1 dl di bagna al rhum, 200g di castagne bollite, 2.5 dl di latte, 2 tuorli, 60g di zucchero, 20g di maizena, 1 vanillina, 1 dl di panna fresca.

Per pan di spagna un bisquit: 2 uova, 50g di zucchero a velo, 50g farina, buccia di limone.

Per la salsa: 100g di zucchero caramello caldo, 200g di panna da cucina calda.

Per decorare 100g di cioccolato fondente.



#### **Procedimento:**

- Montare le uova con lo zucchero, poi unite la buccia di limone.
- Quando il composto è vaporoso e leggero, incorporate la farina setacciandola in modo molto delicato.
- Stendere il preparato su un telo silpat, altezza di 1 cm, cucinate in forno a 200° per 4-6 minuti.
- Togliete dal forno e lasciatelo raffreddare, poi coppatelo con lo stampino e confezionate i dischi.
- Preparate la bagna lasciando bollire per 12 minuti 200g di acqua e 100 di zucchero e scorze di agrumi. Solo quando sarà fredda potrà essere caratterizzata con del liquore a vostra scelta.
- Le castagne bollite, una parte riducetela in poltiglia, e una parte sbriciolatela grossolanamente.
- Confezionate una crema montando i tuorli con lo zucchero poi unite la maizena. Stemperate poi con il latte caldo. Lasciate coagulare sul fuoco.
- Togliete dal fuoco e condite con la vanillina. Una parte sarà mescolata con la purea di castagne. L'altra metà raffreddata sarà amalgamata alla panna montata.
- Disponete sul disco ben bagnato uno strato di crema alla castagna, poi con l'altra crema fate una bordura per accogliere le castagne sbriciolate.
- Decorate con del cioccolato fuso e servite con la salsa al caramello calda.

**Crema di Arancia e soffice di zucca, con crostolo di grappa.**

E' un fine pasto senza la costruzione di legame con uova.

**Ingredienti per 4 persone:**

Crema all'arancia: 200g di ricotta misto pecora, 100g di miele d'acacia, buccia di 3 arance, succo di tre arance.

Crema di zucca: 150g di zucca gialla cotta al forno, 50g di miele, 1 foglio di gelatina animale (ex colla di pesce).

Per il crostolo: 150g di farina, 30g di burro, 30g di zucchero, 1 cucchiaino di grappa, 1 bustina di vaniglia. Olio per friggere, 40g di zucchero a velo.



**Procedimento:**

- Setacciare la ricotta e lavorarla con metà miele e le bucce di arancia grattugiate, lasciatela riposare in frigo.
- Fate ridurre il succo d'arancia con metà miele, poi una volta freddo, incorporatelo alla crema di ricotta.
- Disponete la crema in quattro coppe martini fino a  $\frac{3}{4}$  del bicchiere.
- Riducete la zucca in poltiglia fine, poi amalgamate il miele.
- Sciogliete un foglio di gelatina, dopo averlo fatto rinvenire, e fate in modo di legare la vellutata di zucca.
- La vellutata di zucca sarà versata a completamento della coppa martini e messo tutto in frigo.
- Per il crostolo, lavorate bene tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto simile alla pasta fresca.
- Stendete le sfoglie e poi friggetele, cospargete di zucchero a velo e servite sopra la coppa.

### Millefoglie di crespelle alla crema di cioccolato

#### Ingredienti per 6 persone

Per le crespelle: 250g di latte, 100g di farina, 2 uova, poco zucchero, 1 busta vanillina.

#### Per la crema:

½ l di latte, 3 albumi, 45g di maizena, 125g di zucchero, buccia di arancia, 80g di cioccolato fondente, 250g di panna fresca.

Per la salsa: 200g di yogurt naturale, 30g di miele.



#### Procedimento:

- Confezionate la pasta per le crespelle.
- Mescolate il latte con la farina.
- Poi aggiungete le uova, e condite con lo zucchero e la vanillina, (a piacere un pizzico di sale).
- Potete confezionare le crespelle, dopo aver fatto riposare l'impasto per poco tempo, e avendo cura di farle sottili.
- Confezionate la crema, mescolando gli albumi con lo zucchero, poi unite la maizena e metà del latte caldo.
- Rimettete il preparato nella casseruola con il restante latte caldo, già in ebollizione.
- Lasciate coagulare.
- Togliere dal fuoco e inserire la cioccolata, lasciate sciogliere e raffreddare.
- Setacciare nel caso siano apparsi dei grumi, e incorporate la panna fresca, montata. Condite con la buccia di arancia grattugiata.
- Confezionate ora la sfoglia di crespelle, intercalando ad ogni strato un po' di crema.
- Disponete sul piatto e servite freddo, o caldo, con salsa allo yogurt impreziosita di miele.