

Corso di pasticceria



Dolcezze dal mondo



Ricette e docenza della blogger
Claudia Bonera

Sabato 20 Maggio 2017
DolceCasa cameo - Via Ugo la Malfa 30 - Desenzano del Garda (BS)

ECLAIRES CON GANACHE MONTATA AI LAMPONI

Ingredienti

Per l'impasto base (circa 30 eclaires):

125 g di acqua
125 g di latte intero
112 g di burro
2 g di sale
137 g di farina debole
240 g di uova intere
burro di cacao in polvere

Per la ganache montata:

400 gr di panna fresca
125 gr di lamponi freschi
200 gr di cioccolato bianco
20 di gr di miele d'acacia

Per la decorazione

granella di pistacchi
lamponi freschi
Cuoricini di cioccolato **PANEANGELI**

Procedimento

Accendete il forno a 250°. Cominciate a preparare l'impasto unendo in una pentola acqua, latte, burro e sale e portando a bollore il tutto.

Unite la farina e cuocete sul fuoco per almeno 2 minuti. Versate il composto in planetaria e unite poco alla volta le uova, fino ad ottenere la consistenza di una crema pasticcera densa. Trasferite il composto in un sac à poche con la bocchetta rigata N. 13 e dressate i cilindri della lunghezza di 13 cm circa su un tappetino forato. Spolverizzate gli eclaires con del burro di cacao in polvere. Questa operazione è indispensabile per mantenere la forma e per non far formare delle crepe sulla superficie degli eclaires. Infornate per 10 secondi, spegnete il forno e lasciate riposare gli eclaires per 15/16 minuti in forno spento. Lentamente si gonfieranno. Riaccendete il forno a 175° e cuocete gli eclaires per 17/18 minuti circa. Lasciateli raffreddare.

Per la ganache, sciogliete il cioccolato al microonde. Nel frattempo portate a bollore 100 gr di panna fresca con il miele. Frullate i lamponi e passateli al setaccio. Unite in 2 volte la panna sul cioccolato mescolando energicamente. Unite la panna restante e la purea di lamponi. Mescolate con una frusta, coprite con pellicola e riponete in frigorifero per almeno 4 ore. Prima dell'utilizzo, montate la ganache in planetaria come se fosse panna montata. Trasferite in un sac à poche con bocchetta rigata.

Eliminate la parte superiore degli eclaires. Dressate la ganache sulla base di eclaires. Decorate con lamponi freschi, granella di pistacchi e cuoricini di cioccolato **PANEANGELI**.

SCONES ALLE GOCCE DI CIOCCOLATO

Ingredienti

250 g di farina 00
40 g di zucchero semolato
2 cucchiaini di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**
1 pizzico di sale
90 g di burro
150 g di latte
80 g di Gocce di cioccolato **PANEANGELI**

Procedimento

Unite farina, lievito e sale setacciandoli, aggiungete il burro a pezzetti e lo zucchero semolato.

Lavorate velocemente con le mani. Unite il latte mescolando con una forchetta fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Incorporate le gocce di cioccolato.

Su un piano di lavoro infarinato, stendete l'impasto ad un'altezza di 3 cm.

Coppate tanti dischetti del diametro di 5 cm.

Spennellateli con il latte e cuoceteli in forno preriscaldato a 190° per circa 17 minuti.

MACARON AL LIME E FRAGOLE

Ingredienti

Per l'impasto base (neutro)

150 g di farina di mandorle
150 g di Zucchero al Velo **PANEANGELI**
110 g di albumi
15 g di zucchero semolato
Colori per Dolci giallo **PANEANGELI**

Per l'impasto base al cacao

sostituire i 150 g di farina di mandorle con 130 g di farina di mandorle e 20 g di cacao

Per lo sciroppo di zucchero

150 g di zucchero semolato
50 ml di acqua

Per la ganache al lime e fragole

150 g di panna fresca
300 g di cioccolato bianco
50 g di miele millefiori
3 lime
1 confezione di Frutta liofilizzata fragole **PANEANGELI**

Procedimento

Gli albumi necessari per preparare i macarons vanno separati dai tuorli e tenuti in frigo per un paio di giorni, poi a temperatura ambiente per 4-5 ore prima della preparazione. Questo procedimento renderà l'albume più liquido e con una resa maggiore.

Mettete la farina di mandorle su una teglia e scaldatela in forno per 10 minuti ad una temperatura non superiore a 140°.

Fatela raffreddare ed unite lo zucchero a velo. Versate questo composto a più riprese in un frullatore ed, azionando ad intermittenza, tritate per pochissimi secondi. Setacciate accuratamente le polveri.

In un pentolino versate lo zucchero semolato e l'acqua, portate a bollore e con un termometro per zuccheri raggiungete la temperatura di 110°. Nel frattempo montate a neve la metà degli albumi, unite i 15 g di zucchero semolato, abbassate la velocità delle fruste e unite a filo lo sciroppo di zucchero giunto ormai a temperatura.

Montate fino a quando otterrete una meringa bianchissima, lucida e soda. Amalgamate i restanti albumi. Unite poco colorante. Sostituite la frusta a fili con quella a Kappa.

Togliete un paio di cucchiai di meringa e tenetela da parte. Versate in un solo colpo le farine e mescolate a bassa velocità fino ad ottenere un impasto liscio e ben sostenuto. Se necessario, unite la meringa tenuta da parte. Riempite il sac à poche con un beccuccio liscio di 10-11 mm di impasto e formate tanti bottoncini ben distanziati tra di loro.

Lasciate riposare per almeno un paio d'ore, o almeno fino a quando, toccando, si sarà formata una pellicola abbastanza spessa. Infornate a 145-150° per 13-14 minuti. Lasciate completamente raffreddare appoggiando la carta su un piano freddo.

Per la ganache portate ad ebollizione la panna con il miele e la scorza grattugiata dei lime, aggiungete il cioccolato tritato e mescolate energicamente creando un'emulsione. Riponete in frigorifero per almeno 3-4 ore. Riprendete la ganache, lavoratela con un cucchiaino e unite le fragole liofilizzate e sbriciolate. Unite i due biscotti riempiendoli di abbondante farcitura. Riponeteli in frigorifero ricoperti da pellicola trasparente la prima notte, e successivamente in una scatola a temperatura ambiente.