



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003099 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 18 Ago 2019 alle ore 20:37**

**da PAOLA CICATIELLO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## A' Cuccumell

Dolce fresco e leggero, al sapore di caffè' come vuole la tradizione napoletana. Il dolce viene accompagnato da un contrasto di caramello aromatizzato al Baileys e terra di biscotto così da dare un po' di croccantezza al palato. Un dolce che rievoca i sapori napoletani da qui il nome A' cuccumell (la caffettiera che usava la nonna)

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Mousse Caffè Vergnano:

400 ml Panna classique

50 ml Caffè ristretto (Caffè Vergnano)

20 g Zucchero a velo

10 g Polvere di caffè (Caffè Vergnano)

5 g Colla di Pesce

50 ml Bayles

50 g Zucchero Semolato

25 ml Panna classique

50 g Zucchero semolato

10 ml Acqua

5 ml Succo di limone

30 g Biscotti Digestive

10 g Burro di bufala

### Strumenti di cottura

Planetaria con frusta, pentola antiaderente, pentola alta, leccapadelle, abbattitore di temperatura, stampini per mousse, piatto Rossopomodoro.

### Preparazione

Per la mousse: pesare tutti gli ingredienti, inserire nella planetaria la panna classique, il caffè in polvere a questo punto montare la panna e quando è pronta versare il caffè ristretto (freddo), lo zucchero a velo e la colla di pesce (precedentemente ammorbidita in acqua tiepida) e mescolare il tutto. Infine versare il preparato negli appositi stampini e mettere in abbattitore a -18 gradi.

Intanto in una padella alta mettere il Baileys con lo zucchero semolato, attendere che lo zucchero sia quasi sciolto e aggiungere la panna classique e far raffreddare.

In una bastardella versiamo i biscotti e li sbricioliamo con le mani aggiungendo il burro fuso precedentemente a bagnomaria così da formare tipo una sabbia.

Nella padella antiaderente invece mettere lo zucchero semolato con acqua e succo di limone, mentre aspettiamo che lo zucchero caramella prepariamo un ciotola con acqua e ghiaccio quando il caramello è pronto con l'aiuto di una frusta da cucina formiamo dei filamenti con il caramello nell'acqua così da ottenere la decorazione per la nostra mousse.

Il dolce verrà disposto su un piatto da dolci rettangolare bianco.

Utilizzando un pennello disegneremo una linea utilizzando il caramello al Baileys, sopra di esso metteremo un po' di sabbia di biscotti.

Al centro della linea verrà disposta la nostra mousse al caffè, faremo colare dall'apice un po' di caramello al Baileys, e anche qui metteremo un po' di sabbia di biscotti che farà da base alla decorazione creata con filamenti di caramello. In aggiunta ai lati un po' di polvere di caffè e chicchi.

**Vino consigliato**

Un buon caffè'

**La ricetta ha partecipato a:**

Contest Rossopomodoro Award #comeungiornoanapoli