



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002591 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Ott 2018 alle ore 10:39

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Brownies con pitaya, frutti di bosco e cristalli di vetro

Tra i numerosi dolci di origine americana uno dei più noti e apprezzati, anche al di fuori dei confini a stelle e strisce, sono senz'altro i brownies che rappresentano sicuramente quelli più diffusi e vicini alla cultura europea.

Preparati facilmente grazie ad una ricetta molto semplice (uova, zucchero, burro, estratto di vaniglia, farina e abbondante cioccolato fondente), i brownies sono generalmente tagliati a forma di piccoli quadrati e il loro nome deriva dalla colorazione scura (brown=marrone) conferita dal cioccolato. Come molte ricette famose, anche nel caso dei brownies sembra che l'origine sia stata casuale e scaturita da un errore di uno chef che, avendo dimenticato di aggiungere il lievito ad un impasto per dolci, diede origine ad una nuova torta di cioccolato che in breve tempo (siamo negli Stati Uniti verso la fine dell'Ottocento) riscosse un grande successo divenendo ben presto una specialità nazionale.

Nella nostra ricetta abbiamo modificato la forma dei brownies, rendendoli più grandi e rotondi rispetto al formato originale, mentre per la farcitura la scelta è caduta sulla pitaya (uno dei frutti più gustosi tra quelli esotici reperibili senza problemi sugli scaffali dei supermercati) abbinata ad una confettura di frutti di bosco.

Noto anche come "Dragon fruit" a causa del suo aspetto che ricorda le fiamme di un frago, è originaria del Sud America ma è ampiamente coltivata anche nel Sud-Est asiatico, in Cina e in Australia, la pitaya presenta una polpa bianca e cremosa dall'aroma delicato e al cui interno si trova un'alta concentrazione di semi neri commestibili; in base al colore esterno e a quello della polpa, si distingue in pitaya rossa e pitaya gialla. Ricco di vitamine (A, C e gruppo B) e proteine, contribuisce a rafforzare le difese immunitarie e a riequilibrare le funzioni fisiologiche dell'intestino. La pitaya si rivela inoltre particolarmente utile anche dal punto di vista dietetico per il suo limitato apporto calorico (solo 36 kcal ogni 100 grammi) e per la bassa concentrazione di grassi e colesterolo. Per il dressage nel piatto, aggiungiamo una singolare decorazione di "cristalli di vetro", realizzati con il saccarosio, mentre se dovesse avanzare della polpa di pitaya si può frullare con una spruzzata di lime ed ottenere una gustosa "agua de pitaya".

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per i brownies:

100 g di cioccolato fondente (al 78% di cacao)

100 g di burro,

90 g di zucchero

½ bacca di vaniglia

40 g di farina

n. 2 uova a pasta gialla

15 g di cacao amaro

sale.

Per la farcitura:

250 g di polpa di pitaya

150 g di confettura ai frutti di bosco

n.1 cucchiaino di Cointreau

Per la decorazione (cristalli di vetro e lamponi):

100 g di fruttosio

n.1 cucchiaino di colorante blu edibile

50 g di lamponi rossi

Prodotti utilizzati

Cioccolato fondente Lindt Excellence (al 78% di cacao), burro chiarificato Prealpi, vaniglia in bacca Paneangeli, farina 00 Caputo, uova a pasta gialla AIA, cacao amaro Perugina, pitaya rossa (METRO "Cash & Carry"), confettura ai frutti di bosco Zuegg, lamponi freschi Sant'Orsola, Cointreau, fruttosio GS Spa (Startingline), colorante per dolci Carrefour (Dolci&Decor).

Strumenti di cottura

Fornelli a gas, forno statico, 2 padella antiaderenti con coperchio in vetro, mestolo di legno, teglia da forno, pinze da cucina, 1 bilancia digitale per alimenti, 1 coppapasta (diametro 6 cm), 1 boule di vetro, carta da forno.

Preparazione

Per una corretta realizzazione di questa ricetta è necessario suddividere la preparazione in tre fasi, dedicate ai due elementi principali che compongono il piatto e alla decorazione (edibile) dei cristalli di vetro.

1) Brownies: in una padella antiaderente mettere il burro tagliato a dadini assieme al cioccolato e lasciare fondere a fuoco lento, mischiando leggermente con una spatola. In un'altra pentola mischiare le uova con lo zucchero, un pizzico di sale, la vaniglia e il cacao amaro passato al setaccio. Mentre il composto inizia ad addensarsi aggiungere la farina (setacciata) e girare con un mestolo evitando la frusta perchè altrimenti l'impasto incorpora troppa aria; quando la consistenza è omogenea e priva di granulosità, versare il cioccolato fuso assieme al burro. Trasferire l'impasto in una teglia quadrata (ca 20 cm), imburata e rivestita con carta da forno. Inserire nel forno, preriscaldato a 180°, e lasciar cuocere per 35 minuti.

Tirata fuori dal forno la pasta dei brownies si lascia raffreddare e, invece del classico taglio (a quadrotti), si realizzano con un coppapasta due brownies circolari; quello inferiore fungerà da base, al centro si pone una fetta di pitaya (spessa ca 1 cm) sovrastata dal secondo brownies; quest'ultimo viene svuotato nella parte centrale, dove si ricava un alveo nel quale viene inserita la farcitura (polpa di pitaya e confettura di frutti di bosco) con dei lamponi adagiati sopra.

Ripassare in forno a temperatura più bassa (150°) per 5 minuti e servire nel piatto con i cristalli di vetro. Come ulteriore elemento di dressage si può inserire una griglia di cioccolato fondente che sottolinea la verticalità dei cristalli di vetro.

2) Farcitura: lavare accuratamente sotto acqua corrente la pitaya prima di sbucciarla, per evitare che eventuali impurità possano penetrare all'interno durante il taglio. Incidere il frutto nel senso della lunghezza e, asportate le calotte sommitali, tagliare lungo i bordi fino a liberare completamente la polpa. Grazie alla sua consistenza morbida, non è necessario passarla nel mixer, ma è sufficiente schiacciare la polpa in una ciotola, assieme alla confettura di frutti di bosco, e mescolare bene aggiungendo il Cointreau

3) Cristalli di vetro: versare il saccarosio in una padella antiaderente a fuoco basso girando lentamente con un mestolo di legno; quando il composto assume una consistenza completamente liquida e inizia a fare le bollicine aggiungere il colorante e continuare a girare fino ad ottenere una colorazione blu uniforme. Togliere dal fuoco e versare tutto su un foglio di carta forno, disegnando una serie di spirali e cerchi concentrici. Lasciare raffreddare e comporre a mano i cristalli di vetro da usare come decorazioni. Per un ulteriore tocco artistico si può "pizzicare" con una pinza da cucina i bordi dei cristalli di vetro per ottenere delle protuberanze spinose che evocano quelle presenti sulla buccia del frutto del drago.

Vino consigliato

Barolo Chinato - Cantina Sordo. Ottimo vino da fine pasto che si accompagna benissimo ai dessert a base di cioccolato. Questo vino è ottenuto da un Barolo D.O.C.G. al quale è aggiunta una dozzina di erbe aromatiche, oltre alla China Calissaia infusa separatamente in alcol puro. Servire a temperatura ambiente.

La ricetta ha partecipato a:

Un dolce per Knam - Zuegg