



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000266

Registrata in data 22 Feb 2016 alle ore 11:00

da TERESA DE MASI

Choux alla crema di melanzane al cioccolato

Choux alla crema di melanzane al cioccolato

Tempo di preparazione: 360 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per le melanzane candite

2 Melanzane meglio se lunghe e strette e non globose, del peso di 3-400 g ognuna

1 limone grande non trattato o 2 piccoli

600 g zucchero (il doppio del peso delle melanzane)

Per gli choux

8 g zucchero

80 g burro

3 g sale fino

220 g uova intere pesate senza guscio

150 g farina di tipo debole

250 g acqua

Per la crema ganache al cioccolato

250 g di cioccolato fondente

125 g di panna fresca

10 g di miele

Un cucchiaino da the di liquore Strega

Per completare la farcitura e per la decorazione del piatto

30 g scorza di arancia candita tagliata a cubetti

30 g cedro candito tagliato a cubetti

20 amarene sciroppate o qualcuna in più, a seconda di come si voglia decorare il piatto

1 cucchiaino cacao amaro per spolverare

Preparazione

Preparazione delle melanzane candite

La canditura delle melanzane va iniziata due tre giorni prima. Spremete il limone e raccogliete il succo. Poi, grattugiatene la buccia e riponetela grattugiata in un contenitore ermetico conservando in frigo.

Tagliate le melanzane a fette sottili e regolari, alte poco meno di un cm. Cospargetele di succo di limone, pesatele e mettetele in una ciotola capiente. Aggiungete il doppio del peso in zucchero e due cucchiaini colmi di miele. Mettetele quindi a riposare in frigo per una decina di ore.

Trasferitele in una pentola e iniziate il processo di canditura ponendo la pentola su fuoco basso - più basso possibile - in modo da far sciogliere lo zucchero. Appena arriva ad ebollizione, spegnete e fate raffreddare. Ripetete questo passaggio ogni paio di ore, in modo da portare le melanzane alla canditura attraverso una cottura a bassa temperatura. Saranno pronte quando si presenteranno morbide e trasparenti. A questo punto, date un' ultima scaldatura e aggiungete la buccia del limone, poi fate raffreddare e sistemate in vasetto coprendo di sciroppo, che intanto si sarà ben ristretto.

Volendo evitare rischi di cristallizzazione, sostituire un paio di cucchiaini di zucchero con una pari quantità di miele millefiori.

Preparazione degli choux

Setacciate la farina. In una casseruola versate l' acqua, il sale, lo zucchero e aggiungete il burro. Portate l' insieme a bollore, allontanate dal fuoco, e versatevi la farina in un colpo solo.

Con l' aiuto di una spatola, incorporate rapidamente la farina al composto. Seguite la cottura mescolando per qualche minuto per asciugare la vostra pasta. La pasta sarà asciugata al punto giusto quando prendendo un po' di impasto e schiacciandolo tra due dita questo si appiattisce e non si attacca alla pelle, limitandosi a lasciare traccia di solo unto. Mettete a raffreddare, in modo che l'impasto raggiunga una temperatura intorno ai 48-50 gradi.

Rompete le uova in una grande ciotola e battetele in modo da ottenere un composto omogeneo.

Travasate la pasta in una ciotola piuttosto capiente. Incorporate le uova - un pò per volta - continuando a mescolare fino ad ottenere una pasta liscia. Continuate a lavorare il composto con un cucchiaino di legno. Il risultato deve formare una pasta liscia, untuosa, né troppo soda, né troppo liquida (alzando un pò di pasta con un cucchiaino, questa deve formare un " ciuffo " ben definito).

Mettete quindi l' impasto in una tasca per dolci e riponete in frigo per un paio di ore.

Spremete quindi l' impasto su una teglia di alluminio unta di burro e infarinata e spennellatela con un uovo sbattuto. In questo modo la superficie diventerà perfettamente liscia. Lasciate riposare almeno un' altra ora in luogo fresco (anche due).

Preriscaldate il forno a 220 gradi, infornate e dopo 5 minuti ca. abbassate il forno a 200° circa. Lasciate cuocere dai 30 ai 40 minuti fino ad ottenere una cottura leggermente ambrata.

Quando gli choux vi sembreranno pronti, spegnete il forno e lasciatelo semiaperto e lasciatevi gli choux per una decina di minuti. Questo farà in modo che restino ben croccanti e che non si ammoscino una volta raffreddati. Al momento di estrarli, poi, non sovrapponeteli: metteteli a raffreddare in un cestino o su una gratella per dolci.

Preparazione della Ganache al cioccolato

Portate a bollore la panna e versatela sul cioccolato freddo, grattugiato. Mescolate fino a quando il cioccolato è completamente sciolto e si è formata la crema e aggiungete il miele. Se trovate che sia troppo liquida per l' impiego che devi farne aggiungete un cucchiaino di caffè di rhum bianco e mescolate ancora.

Fate raffreddare e montate la crema con delle fruste elettriche in modo da renderla spumosa.

Preparazione della crema alle melanzane

Pesare 300 g di melanzane candite e tagliarle a pezzettini. Frullarle fino a renderle ben cremose e aggiungerle alla ganache. Prendere un' altra fetta di melanzana, tagliarla a cubetti piccoli e regolari e aggiungerla alla crema.

Presentazione del dolce

Fate un taglio in ogni choux e spremervi un ciuffo di crema di melanzane al cacao e poggiateli sopra una amarena sciroppata. Richiudere, spolverare di cacao e decorare con un pezzettino di melanzana candita spolverata di zucchero.

Sistemare quindi in un piatto preventivamente decorato con una spolverata di cacao, un paio di amarene sciroppate e un pezzettino di melanzana candita.

Completate la decorazione con qualche goccia di sciroppo di canditura delle melanzane e servite.