



Ricetta N. RE002044 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 09 Mag 2018 alle ore 09:18

da RITA DEL CASTILLO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Tartufo di Cous Cous

Un dessert al cioccolato fondente su crema di mascarpone, granella di mandorle croccanti con zucchero caramellato

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per il tartufo:

240 g semola di cous cous precotto
10 g burro fuso
250 ml c.a. di latte intero
n. 1 pezzetto di stecca di cannella
n. 3 chiodi di garofano
n. 2 cucchiaini di miele
20 ml di liquore al cioccolato oppure rum
100 cioccolato fondente

Ingredienti per le mandorle caramellate e la decorazione di zucchero cristallizzato:

30 g di mandorle tostate
50 g zucchero semolato

Ingredienti per la ganache di cioccolato bianco:

100 g di cioccolato bianco (a scaglie)
10 g burro
30 g panna liquida

*Per la crema al mascarpone:

300 g mascarpone
n. 3 uova
75 g zucchero semolato

Preparazione

Versare la semola di cous cous in una ciotola abbastanza capiente e aggiungere il burro fuso, sgranare.

In un pentolino mettere a riscaldare il latte e mettere la cannella e i chiodi di garofano, i due cucchiaini di miele e far riposare per prendere l'aroma.

Appena si sente l'aroma aggiungerlo nella ciotola con la semola e far riprendere per una mezz'oretta.

Aggiungere il liquore al cioccolato (oppure Rum).

In un altro pentolino mettere a bagno maria e sciogliere il cioccolato fondente e aggiungerlo nella semola che nel frattempo si è ammorbidita e mescolare per ottenere un composto omogeneo.

In una padellina sciogliere lo zucchero, appena sciolto aiutato da una forchetta fare delle forme a piacere versando lo zucchero liquefatto su un foglio di carta da forno, per fare la decorazione, con la restante parte di zucchero della padellina, aggiungere le mandorle tostate precedentemente schiacciate e fatte a granella, fatele caramellare e poi stenderle in modo separate nella carta da forno e fatele raffreddare.

Appena raffreddate aggiungete alcuni pezzetti nel composto ottenuto per i tartufi.

Fare delle sfere e poggiarle in un vassoio foderato con carta da forno, riporle in frigo.

In una ciotolina capiente mettere il cioccolato bianco precedentemente fatto a scaglie.

In un pentolino mettere far riscaldare la panna, appena calda versarla nelle scaglie e mescolare, aggiungere il burro fino ad ottenere una crema morbida e liscia, far raffreddare e poi fare una leggera colatura sui tartufi.

Separare gli albumi dai rossi e metterli in contenitori diversi.

Montare i bianchi a neve.

In un altro contenitore mescolare i rossi con lo zucchero, appena ottenuta una crema aggiungere il mascarpone e mescolare, infine incorporare i bianchi a neve e mescolate dal basso verso l'alto fino ad ottenere una crema leggera e morbida.

Impiattamento (piatto abbastanza fondo)

Versare un po' di di crema al mascarpone, adagiate la sfera ovvero il tartufo delicatamente e spargere sopra la granella di mandorle caramellate, poi adagiate la decorazione di zucchero caramellato.

Vino consigliato

Marsala Florio

La ricetta ha partecipato a:

Expo Cook