

DOLCI AL CUCCHIAIO

DOLCI AL CUCCHIAIO

Autore:

Francesca (Vr) –(Francy)

E-mail:

capacewhite@tiscalinet.it

Preparazioni di base :

Zucchero a velo : Ingr. Fino a 300 gr di zucchero semolato. Esec. Inserire lo zucchero nel boccale: da 10 a 30 sec. vel Turbo a secondo della quantità

Crema pasticcera : Ingr. 4 tuorli, 40 gr di maizena o fecola di patate, 150 gr di zucchero, 400 gr di latte, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale. Esec. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 7 min. 80° vel. 3. Travasare subito la crema in una ciotola e lasciare raffreddare.

Crema inglese : Ingr. 6 tuorli, 200 gr di zucchero, 400 gr di latte, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 5 min. 80° vel. 3. Travasare subito la crema in una ciotola e lasciare raffreddare. N.B. La crema inglese è una preparazione molto nota che si può usare come accompagnamento a vari tipi di gelati, ma si può servire anche come dessert, con savoiardi o biscotti.

Albumi a neve : Ingr. da 1 a 6 albumi 1 pizzico di sale fino. Posizionare la farfalla ed inserire gli ingredienti nel boccale ben asciutto: 2 min. vel. 2-3. Per un miglio risultato è possibile impostare la temperatura a 40°

Panna montata : Ingr. da 200 a 600 gr di panna fresca e ben fredda. Esec. Posizionare la farfalla nel boccale ben freddo ed inserire la panna: da 45 a 90 sec. vel. 2-3. Controllare la consistenza e, se necessario, aumentare il tempo di pochi secondi.

Crema chantilly : Ingr. 250 di panna fresca 100 gr di zucchero a velo.

Esec. Posizionare la farfalla ed inserire gli ingredienti nel boccale ben freddo: 45 sec. vel. 2-3. Se necessario aumentare il tempo di pochi secondi.

Salsa di fragole : Ingr. 200 gr di fragole 100 gr di zucchero succo di 1/2 limone. Esec. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 4 min. 80° vel. 4. E' ottima su gelati, semifreddi, panna cotta, budini e altro a piacere.

Salsa all' arancia : Ingr. 400 gr di succo d' arancia 50 gr di succo di limone 1 tuorlo, 20 gr di burro 200 gr di zucchero 1 cucchiaino di fecola. Esec. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 7 min. 80° vel. 3. E' ottima su gelati, semifreddi, panna cotta budini ed altro a piacere.

Salsa al cioccolato : Ingr. 150 gr di cioccolato fondente 100 gr di latte
20 gr di burro 1 bustina di vanillina Esec. Inserire nel boccale il cioccolato: 30 sec. vel. Turbo. Unire gli altri ingredienti: 4 min. 50° vel. 3. E' ottima per accompagnare gelati, semifreddi e quant' altro si desidera.

Salsa al limone : Ingr. 200 gr di succo di limone 200 gr di acqua 1 tuorlo, 20 gr di burro 200 gr di zucchero, 1 cucchiaino di fecola. Esec. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 7 min. 80° vel. 3. E' ottima per accompagnare gelati, semifreddi e quant' altro si desidera.

Salsa alla marmellata : Ingr. 400 gr di marmellata a piacere 1 cucchiaino di liquore (Brandy o Rhum) 50 gr di acqua. Esec. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 3 min. 60° vel. 3. E' ottima su gelati, semifreddi, panna cotta, budini e altro a piacere.

Salsa al caffè : Ingr. 50 gr di zucchero 120 gr di acqua, 1/2 bustina di vanillina, 3 cucchiaini di caffè solubile 2 albumi montati a neve. Esec. Inserire nel boccale zucchero ed acqua: 10 min. 100° vel. 1 senza misurino. Unire il caffè solubile: 10 sec. Vel. 6. e mettere a raffreddare in una ciotola. Nel boccale perfettamente pulito, montare a neve gli albumi. Al termine, con lame in movimento a vel. 3 aggiungere dal foro del coperchio la vanillina e lo sciroppo di caffè precedentemente preparato. Questa salsa è ottima per accompagnare la panna cotta o un gelato.

Salsa all' ananas : Ingr. 4 fette di ananas sciroppato 250 gr di zucchero 4 tuorli, 500 gr di acqua 1 stecca di vaniglia. Esec. Inserire nel boccale ananas, zucchero, acqua e stecca di vaniglia: 40 min. tempo. Varoma vel. 1 tenendo il misurino inclinato; mettere da parte e togliere la stecca di vaniglia. Inserire ora nel boccale i tuorli e versare a filo dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 2 lo sciroppo tenuto da parte dopo averlo filtrato: 20 min. 80° vel. 2. Far raffreddare la salsa e unire l' ananas a pezzetti, rimasto nel filtro. I consigli di Tiziana P. : Questa salsa accompagna deliziosamente il gelato all' ananas, ma anche il gelato alla banana e può servire come copertura per un dolce all' ananas.

Salsa al punch : Ingr. 100 gr di zucchero al velo, 1 bustina di vanillina, 200 gr di Rhum, 200 gr di acqua, 20 gr di fecola o maizena, scorza gialla di 1/2 limone trattato. Esec. Inserire nel boccale acqua, zucchero, fecola e vanillina: 5 min. 80° vel. 3. Unire la scorza di limone lavata ed il Rhum: lasciare raffreddare, togliere la scorza di limone e conservare in frigorifero. E' ottima per personalizzare un gelato classico. NOTE In frigorifero si conserva perfettamente per almeno tre giorni.

Salsa allo Cherry : Ingr. 1 scatola di ciliegie visciola, 100 gr di zucchero, 200 gr di Cherry. Esec. Inserire lo zucchero nel boccale: 20 sec. vel. Turbo. Unire le ciliegie: 10 sec. vel. Turbo e cuocere: 8 min. 80° vel. 4. Aggiungere lo Cherry: 10 sec. vel. 2 e lasciare raffreddare. Questa salsa è ottima per arricchire panna cotta, dolci e gelati.

Pan di Spagna : Ingr. 6 uova, 250 gr. di farina, 250 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, 1/2 bustina di lievito in polvere, 1 pizzico di sale. Inserire nel boccale uova e zucchero: 20 sec. vel. 4 Versare dal foro del coperchio farina, vanillina, sale e per ultimo il lievito: 40 sec. vel. 7. Versare in una tortiera unta ed infarinata del diam. di 26 cm. e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10 min. poi 15 min. a 180° e 15 min. a 200°

Zucchero caramellato : Ingr. 150 gr di zucchero, 1/2 mis. di acqua 1 cucchiaino di succo di limone. Esec. In un casseruolino su fuoco moderato, fondere senza mescolare, lo zucchero con l' acqua finché avrà preso un colore mogano chiaro. Aggiungere il succo di limone ed usarlo immediatamente per rivestire stampi o per caramellare frutta fresca, secca, candita, marzapane ed altro ancora.

Caramello sempre pronto : Ingr. 500 gr di zucchero, 250 gr di acqua, 1 cucchiaino di aceto di mele o succo di limone. Esec. Inserire nel boccale 200 gr di zucchero, 150 gr di acqua : 5 min. 90° vel. 1. Contemporaneamente in una casseruola antiaderente fondere senza mescolare, a fuoco moderato, 300 gr di zucchero con 100 gr di acqua, finché avrà preso un bel colore mogano chiaro. Aggiungere l' aceto o il succo di limone e aggiungere il tutto immediatamente allo sciroppo nel boccale. Cuocere a 100° con le lame in movimento a vel 4 o 5, finché la schiuma scompare (3 min. ca.). Travasare il caramello così ottenuto, in un barattolo di vetro a chiusura ermetica. I consigli di Mina P.: Il caramello così ottenuto ha la consistenza del miele, si conserva a lungo ed è praticissimo

Scorzette di arancia candite: Ingr. scorza di 1/2 kg. di arance non trattate, succo di 1/2 limone. Esec. Tagliare a spicchi non troppo sottili le scorze delle arance e metterle a bagno in un recipiente per qualche ora, cambiando spesso l' acqua. Inserire nel boccale 1 litro di acqua : 10 min. 100° vel. 1 Aggiungere le scorze: 10 min. 100° vel. 1. Scolarle, tagliarle a striscette, pesarle e metterle da parte. Inserire nel boccale lo stesso peso di zucchero : 2 min. 90° vel. 1 senza misurino. Unire le scorzette: 10 min. 90° vel. 1 e 20 min. 100° vel. 1, sempre senza misurino. Quando manca 1/2 minuto al termine della cottura, aggiungere dal foro del coperchio il succo di limone. Versare subito il tutto su carta oleata o su un piano unto di olio e staccare le scorzette, con l' aiuto di due cucchiari. Farle raffreddare e conservarle in frigorifero.

CREME E BUDINI :

Cremone Bimby :. Per 8 persone Ingr. 1 lt. latte, 200 gr di zucchero, 4 uova, 90 gr di farina, 2 bustine di vanillina o scorza di 1/2 limone, 2 cucchiaini colmi di cacao amaro. Esec. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone : 20 sec. vel Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti(meno il cacao) : 12 min. 80° vel. 3. Versare metà della crema in una ciotola, mantenendola inclinata. Aggiungere il cacao alla crema rimasta nel boccale: 20 sec. vel. 4 e versarla nella ciotola accanto alla crema gialla. Lasciare intiepidire e servire.

Crema moka : per 4 persone. Ingr. 500 gr di latte, 2 uova, 40 gr di farina, 150 gr di zucchero, 1/2 misurino di caffè solubile, 30 gr di cioccolato fondente, 1 bustina di vanillina. Per guarnire : panna montata o amaretti. Esec. Inserire nel boccale latte, uova, farina e zucchero : 7 min. 80° vel 3. Terminata la cottura con lame in movimento a vel 3 aggiungere caffè, vanillina e cioccolato : 15 sec. vel. 3 Versare in una ciotola, lasciare raffreddare, guarnire con panna montata o amaretti sbriciolati e servire.

Zabaione : Ingr. 2 uova, 2 tuorli 300 gr di marsala 150 gr di zucchero. Esec. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale : 5 min. 70° vel. 3, terminata la cottura portare a vel. 8 per 1 secondo. A piacere si può servire caldo o freddo con biscottini o lingue di gatto. I consigli di Teresa M. A seconda dei gusti si può dimezzare la quantità di marsala, sostituendolo con vino bianco secco.

Crema di zabaione : (per 4 persone). Ingr. 1 dose di zabaione, 300 gr di panna montata 4 violette candite. Esec. Preparare lo zabaione come indicato nella precedente ricetta e metterlo da parte a raffreddare. Montare la panna. Quando lo zabaione si sarà ben raffreddato, unire delicatamente la panna montata mescolando dall' alto verso il basso.

Versare la crema ottenuta in coppette singole e decorarle con un ciuffo di panna al centro e con una violetta candita. Lasciare in frigorifero una decina di minuti e servire con biscottini di pasticceria fine.

Crema gianduia : Dose per 400 gr. Ingr. 60 gr di nocciole, 100 gr di cioccolato fondente, 100 gr di zucchero, 50 gr di burro morbido, 100 gr di latte. Esec. Inserire nel boccale zucchero e nocciole: 10 sec. vel. 9. Unire il cioccolato: 10 sec. vel. 6. Aggiungere latte e burro : 2 min. 50° vel. 3. E' ottima da spalmare su fette di pane o biscotti e come farcia per torte e bignè. Si può conservare in frigorifero in un vasetto a chiusura ermetica

Crema gianduia alle pesche ed amaretti:. Dose per 500 gr. Ingr. 150 gr di cioccolato fondente, 100 gr di zucchero, 50 gr di amaretti, 60 gr di nocciole, 100 gr di latte, 50 gr di burro morbido, 1 pesca sbucciata e snocciolata o sciropata. Esec. Inserire nel boccale zucchero, nocciole e amaretti: 20 sec. vel. 9. Aggiungere il cioccolato: 20 sec. vel. 7. Unire latte, burro e pesca: 5 min. 50° vel. 4. Versare il composto in un barattolo di vetro a chiusura ermetica e conservare in frigorifero. E' ottima sul pane o per farcire crepes.

Crema alle prugne:. Dose per 6 persone. Ingr. 500 gr di yogurt, 200 gr di prugne secche snocciolate, alcune mandorle spellate e tritate, 2 cucchiari di miele, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale, qualche pinolo. Esec. Lasciare in ammollo le prugne per qualche ora (il tempo di ammollo dipende dalla qualità delle prugne). Posizionare la farfalla nel boccale ed inserire prugne e sale: 10 min. 80° vel. 2. Se occorre, aggiungere durante la cottura 1/2 mis. di acqua tiepida. Togliere dal boccale, scolarle e lasciarle raffreddare. Inserire le prugne nel boccale: 15 sec. vel. 6. Unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, yogurt e miele: 20 sec. vel. 4. Versare il composto ottenuto in coppette e guarnirle con le mandorle tritate grossolanamente, qualche pinolo intero ed un pizzico di cannella. Lasciarle in frigorifero per qualche ora, prima di servire.

Crema di pesche ed amaretti : Dose per 4 persone. Ingr. 250 gr di latte, 1 uovo, 50 gr di zucchero, scorza gialla di 1/2 limone 30 gr di farina, 25 gr di burro, 3 pesche mature, 50 gr di amaretti, 4 cucchiari di maraschino. Esec. Inserire nel boccale gli amaretti. 10 sec. vel. 6 e metterli da parte. Sbucciare e privare del nocciolo le pesche. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. Turbo. Unire gli altri ingredienti, tranne gli amaretti ed il liquore: 8 min. 90° vel. 3. Versare la crema ottenuta in coppette e porle in frigorifero a raffreddare. Servirle cosparse di amaretti tritati e liquore a piacere.

Crema al limone : Per 6 persone: Ingr: 450 gr di latte, 100 gr di zucchero, 50 gr di succo di limone, scorza gialla di un limone, 60 gr di farina 2 uova, 1 pizzico di sale. Esec. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. 9. Unire latte, farina, uova, succo di limone e sale 6 min. 80° vel. 4. Versare il composto ottenuto in coppette e lasciate raffreddare. Servire con biscottini. Se volete potete sostituire il succo e la scorza del limone con succo e scorza di arancia.

Crema Frangipane : Dose per 4 persone. Ingr. 500 gr di latte, 30 gr di farina, 100 gr di zucchero, 2 tuorli, 2 pezzetti di scorza di limone, 150 gr di mandorle spellate e tostate. Esec. Inserire nel boccale le mandorle: 5 sec. vel. 6 e metterle in una ciotola. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone : 10 sec. vel turbo. Unire farina e uova: 8 min. 80° vel. 3. Terminata la cottura unire le mandorle precedentemente tritate: 30 sec. vel. 2. Versare la crema in 6 coppette, lasciarla raffreddare e servirla accompagnata da frutta di stagione o da una bella macedonia.

Crema di mascarpone : Dose per 6 persone. Ingr. 250 gr di mascarpone, 3 uova, 50 gr di zucchero, 1 mis. di liquore dolce. Esec. Inserire nel boccale zucchero e uova: 5 min. vel. 4. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3 il mascarpone: 30 sec. vel. 4, fino ad ottenere una crema soffice. Aggiungere il liquore: 10 sec. vel. 3. Versare la crema ottenuta in coppette e porle in frigorifero per qualche ora. Servire la crema spolverizzata con cacao amaro. Volendo si può aggiungere della panna montata.

Crema al mascarpone di bosco : Dose per 6 persone. Ingr. 1 dose crema al mascarpone, 250 gr di panna montata, 50 gr lamponi freschi, 50 gr di ribes di bosco, 100 gr di fragoline di bosco fresche, 50 gr di mirtilli freschi, 50 gr di zucchero vanigliato, succo di 1/2 limone, 1/2 mis. di Maraschino. Esec. Mettere la frutta lavata e asciugata in una ciotola a macerare con il liquore, il succo di limone e lo zucchero vanigliato per un paio di ore. Montare la panna e mettere da parte. Preparare la crema al mascarpone e quando sarà pronta aggiungere la frutta macerata lasciando da parte qualche frutto per guarnire: 30 sec. vel. 3, aiutandosi con la spatola. Aggiungere la panna montata: 20 sec. vel. 3 fino a quando il composto sarà perfettamente amalgamato. Distribuirlo nelle coppette, guarnirle con qualche frutto e conservarle in frigorifero fino al momento di servire.

Coppette di mascarpone:- Per 6 persone. Ingr. 250 gr di mascarpone, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, 100 gr di zucchero, 50 gr di cioccolato fondente, 1/2 misurino di Brandy, 200 gr di savoiardi, 1 mis. e 1/2 di caffè forte, 1 mis. di latte. Esec. Montare gli albumi a neve e metterli da parte in frigorifero. Inserire nel boccale il cioccolato:15 sec. vel. 8 e metterlo da parte. Senza lavare il boccale, inserire tuorli e zucchero: 2 min. vel. 9. Aggiungere il mascarpone: 30 sec. vel. 2. Unire il brandy, gli albumi montati a neve ed amalgamare bene: 30 sec. vel. 2. In una fondina mettere il caffè, allungarlo con il latte, bagnarvi velocemente i savoiardi e sistemarli in parti uguali sul fondo di 6 coppette. Versare sopra i biscotti la crema al mascarpone, dividendo anche questa in parti uguali. Spolverizzare la superficie con il cioccolato tritato tenuto da parte e riporre le coppette in frigorifero per almeno 3 ore prima di servirle.

Crema di banane : - Per 4 persone. Ingr. 300 gr di banane sbucciate, 200 gr di latte, 100 gr di panna, 60 gr di savoiardi, 1 cucchiaino di Rhum, 80 gr di zucchero, 1 pizzico di vanillina, scorzetta di arancia. Esec. Inserire nel boccale i savoiardi: 20 sec. vel. 8. Unire le banane a pezzi: 15 sec. vel. 5. Aggiungere panna, latte, vanillina, Rhum e zucchero: 2 min. vel. 5. Dividere la crema ottenuta in 4 coppette e guarnire con la scorza di arancia finemente grattugiata. E' ottima servita così ma anche ghiacciata.

Crema di caffè - Per 4 persone Ingr. 500 gr di mascarpone, 5 cucchiaini di caffè solubile, 1 cucchiaino di Rhum, 80 gr di zucchero, 1/2 bustina di vanillina, 4o5 lingue di gatto, chicchi di caffè per decorare. Esec. Inserire nel boccale zucchero e caffè solubile: 10sec. vel. turbo. Posizionare la farfalla, aggiungere il mascarpone e mantecare: 2 min. vel. 3. Unire, dal foro del coperchio 15 sec. prima del termine, il Rhum e la vanillina. Dividere il composto in 4 coppette con lo stelo alto e tenute a raffreddare in frigorifero per qualche minuto. Servire decorate con chicchi di caffè ed accompagnate da lingue di gatto.

Crema di ricotta : per 4 persone. Ingr. 250 gr di ricotta romana, 2 cucchiaini di Rhum, 3 albumi montati a neve, 3 tuorli, 100 gr di zucchero a velo, 8 ciliegine candite, 1 pizzico di sale. Esec. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e metterli da parte in frigorifero. Posizionare nuovamente la farfalla ed inserire nel boccale tuorli e zucchero: 2 min. vel. 2-3. Unire la ricotta ed il Rhum: 1 min. vel. 3. Incorporare delicatamente gli albumi 1 min. vel. 1 aiutandosi con la spatola. Dividere la crema

ottenuta in 4 coppette, guarnirle con le ciliegine candite e porre in frigorifero per 30 min. ca. prima di servire.

Crema di ricotta al cioccolato :Dose per 6 persone:500gr.di ricotta romana fresca,150gr.di zucchero,100gr di cioccolato fondente,1 tuorlo,2 albumi montati a neve,50gr di scorza di arancia candita a dadini o macedonia di canditi,60gr.di nocciole,1 cucchiaino di cannella in polvere,1 bustina di vanillina,sale q.b. Inserire nel boccale le nocciole:5 sec.vel.6 e mettere da parte.Inserire ora nel boccale,dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6.il cioccolato a pezzi 6 sec.vel.6 e mettere da parte.Nel boccale pulito montare a neve gli albumi e metterli in frigorifero.Senza lavare il boccale inserire ricotta,zucchero .sale, vanillina e tuorlo:30sec.vel.5.Aggiungere cioccolato,canditi e cannella:10 sec.vel.2.Incorporare delicatamente gli albumi:20sec.vel.2.spatolando.Versare la crema in 6 coppette e fare raffreddare bene.Servirla cosparsa di nocciole.E' una crema molto sostanziosa,indicata più per una merenda che per un dessert.

Crema agli amaretti : Dose per 6 persone.200gr.di amaretti,500gr.di latte,40gr di maizena,4 tuorli,150gr.di zucchero,2 cucchiari di liquore all'amaretto.Inserire nel boccale gli amaretti lasciandone da parte 6:10 sec. vel. turbo. Aggiungere tutti gli ingredienti tranne il liquore:9 min.80°Cvel.3.Quando manca 1 min. al termine della cottura aggiungere il liquore.Versare la crema ottenuta in 6 coppette e farla raffreddare in frigo.Servire mettendo al centro di ogni coppa un amaretto intero o sbriciolato.Questa crema è indicata anche per farcire una crostata.

Crema all' arancia : Dose per 8 persone:500gr.di latte,3uova,120gr.di zucchero,3 arance,3 cucchiari di GRAND MARNIER,30 gr di farina,300gr di panna montata,1 bustina di vanillina,1 foglio colla di pesce(40gr).Nel boccale ben freddo montare la panna,e metterla da parte nel frigo.Ammollare la colla di pesce in acqua fredda.Inserire nel boccale pulito e ben asciutto scorza d'arancia e zucchero:30sec.vel.turbo.Aggiungere latte,uova,farina e vanillina:10min.80°C vel.3.Al termine unire la colla di pesce ben strizzata,il liquore e fare raffreddare bene.Incorporare la crema alla panna mescolando delicatamente dall'alto verso il basso.Versare la crema in 8 coppe e porle in frigo a raffreddare per almeno 2 ore.Al momento di servire guarnire con scorzette d' arancia leggermente caramellate o candite. I consigli di Sabrina. Volete servire questa crema in coppette di cioccolato? Fate così: tagliate a pezzi 300 gr di cioccolato fondente ed inseritelo nel boccale : 30 sec. Vel. Turbo e 5 min. 50° vel. 4. Ungete con

olio le coppette, foderatele con pellicola da cucina e spennellate con il cioccolato fuso fino a raggiungere uno spessore di 3 millimetri. Quando il cioccolato sarà indurito, rovesciate le coppette, togliete la pellicola e... voilà!!

Crema di mandorle al porto: Dose per 6 persone:500gr.di ricotta,150gr.di mandorle tritate,100gr.di panna fresca,100gr di zucchero,1 pizzico di vanillina,scorza gialla di 1/2 limone,1 misurino e 1/2 di PORTO. Per guarnire mandorle intere.Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone:15 sec. vel. turbo. Aggiungere ricotta,panna e vanillina:15 sec.vel.2.Unire il porto:10 sec.vel.6.e infine aggiungere le mandorle tritate:15 sec.vel.6.Disporre la crema ottenuta in 6 coppette,guarnirle con mandorle e tenerle in frigo fino al momento di servire.

Crema di fragole : Dose per 6 persone:500gr.di fragole,4 fogli di colla di pesce(12gr.),1 limone,250gr.di zucchero,1 cucchiaino di cannella,2 mis.di vino rosso.Per guarnire:panna montata. Ammollare la colla di pesce in acqua fredda.Inserire nel boccale zucchero,succo di limone e cannella:4 min.40°C vel.1 e mettere da parte in una ciotola a raffreddare.Pulire le fragole,lasciandone da parte 6 e inserirle nel boccale:30sec.da vel.8 a vel. turbo. Unire il vino freddo:15 sec.vel.2.Versare la crema in 6 coppette e fare rassodare in frigo per almeno 4 ore.Servire decorando ogni coppa con un ciuffo di panna e una fragola tagliata a ventaglio.

Crema al formaggio : Dose per 6 persone:200gr. di formaggi caprini freschi,200gr.di panna montata,80 gr.di cioccolato fondente,70 gr.di zucchero a velo,20 gr.di maraschino e per guarnire lingue di gatto.Inserire nel boccale il cioccolato:3 sec. vel. turbo e metterlo da parte,conservando 3 cucchiaini per decorare.Montare la panna e mettere da parte.Inserire nel boccale i caprini:40sec.vel,2.Aggiungere zucchero,maraschino e cioccolato:1 min.vel.2-3.Versare il composto ottenuto nella ciotola della panna e incorporarlo delicatamente.Lasciare riposare la crema ottenuta in frigo per almeno 2 ore.Servirla con lingue di gatto e guarnita con il cioccolato tritato.

Crema brasilera : Dose per 6 persone:400gr di mascarpone,150gr di zucchero,3 tuorli,2 mis di caffè freddo ristretto,1 cucchiaino di rhum,12 amaretti.Inserire nel boccale gli amaretti:3 sec vel.turbo e mettere da parte.Posizionare la farfalla e inserire tuorli e zucchero:6 min. vel. , aggiungere il mascarpone:2 min.vel.2.Unire,dal foro del coperchio con il misurino inserito e lame in movimento vel.2,caffè e rhum:30

sec.vel.2.Unire gli amaretti sbriciolati:10 sec.vel.2.riporre la crema in una ciotola o in coppette individuali e farla raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.Al momento di servire,guarnirla con amaretti interi,chicchi di caffè, o meglio ancora chicchi di caffè ricoperti di cioccolato.

Crema capricciosa: Ingr. 500 gr di panna montata, 300 gr di lamponi freschi o congelati, 100 gr di zucchero al velo, 100 gr di meringa. Per guarnire : lamponi e panna montata. Esec. Lasciare macerare i lamponi con lo zucchero per 1/2 ora ca. Montare la panna. Aggiungere i lamponi con il loro sughetto e la meringa sbriciolata. Servirla ben fredda in coppette individuali, guarnire con i lamponi tenuti da parte e ciuffetti di panna. I consigli di Paola P.: Se volete fare le meringhe, ecco vi la ricetta : Inserire nel boccale 100 gr di albumi e 30 gr di zucchero: 1 min. e 30 sec. 40° vel. 1. Posizionare la farfalla nel boccale : 15-18 min. vel. 2 fino a far risultare il composto ben sodo. In una placca da forno ricoperta di carta forno, con il cucchiaino o una siringa, fare dei piccoli mucchietti distanziati fra loro. Cuocere in forno preriscaldato a 100° per ca. 35/40 minuti.

Crema golosa : Dose per 8 persone. Ingr. 150 gr di cioccolato fondente, 150 gr di burro, 150 gr di zucchero, 100 gr di mandorle tostate, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve. Per guarnire biscottini leggeri. Esec. Montare gli albumi e metterli da parte in frigorifero. Inserire nel boccale le mandorle: 4 o 5 sec. vel. 6 e mettere da parte. Inserire il cioccolato 2 o 3 sec. vel. turbo e mettere da parte. Inserire ora burro e zucchero: 2 min. vel. 3 e aggiungere i tuorli uno alla volta dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3: 30 sec. vel. 8 fino a che saranno ben amalgamati al composto. Aggiungere le mandorle ed il cioccolato : 30 sec. vel. 1 Unire al composto ottenuto gli albumi, mescolando delicatamente. Servire la crema ben fredda in coppette individuali guarnite con biscottini. I consigli di Paola : Questa crema si può utilizzare per fare un semifreddo, mettendola in uno stampo rettangolare rivestito di pavesini imbevuti nel caffè. Deve restare in frigorifero per un' intera giornata: in questo modo si potrà tagliare a fette.

Crema yogurt esotica : Dose per 8 persone. Ingr. 1 dose di crema pasticcera, 250 gr di yogurt bianco intero compatto, 1 mango o 1 banana, 2 kiwi, 2 fette di ananas, 1 cucchiaio di Cherry. Per guarnire : fettine di frutta, foglioline di menta. Esec. Preparare la crema pasticcera e farla raffreddare. Tagliare la frutta a piccoli dadi e irrorarla con lo Cherry . Quando la crema sarà fredda unire lo yogurt : 10 sec. vel. 2 e la frutta: 20 sec. vel. 3. Mettere il composto in coppette, farle raffreddare in frigorifero per 2 ore ca. Decorare con fettine di frutta e foglioline di menta.

Panna cotta : Dose per 6 persone. Ingr. 500 gr di panna fresca, 250 gr di latte, 150 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, 4 fogli di gelatina per dolci (12 gr.) 1 mis di Brandy facoltativo. Per guarnire : zucchero caramellato o salsa di fragole. Esec. Mettere la gelatina in ammollo in una ciotola con acqua fredda. Inserire tutti gli altri ingredienti, tranne il liquore : 5 min. 80° vel. 3. Unire la gelatina strizzata ed il liquore: 10 sec. vel.4. Versare il composto ottenuto in uno stampo unto e porlo a rassodare in frigorifero (almeno 10 ore). Sformare e servire con un velo di zucchero caramellato e con la salsa alla fragola. Capovolgete su un piatto e decorate con frutti di bosco così preparati: Fate caramellare 2 cucchiari di zucchero con poco limone, tuffateci i frutti di bosco e cuocete 3 minuti a seconda della consistenza.

Panna cotta alla frutta : Dose per 6 persone. Ingr. 500 gr di panna fresca, 250 gr di latte, 150 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, 4 fogli di gelatina per dolci (12 gr.) 300 gr di frutta di stagione. Per servire : salsa alla marmellata o una salsa alla frutta a piacere. Esec. Preparare la frutta lavata sbucciata e a pezzi. Mettere la gelatina in ammollo in una ciotola con acqua fredda. Inserire tutti gli altri ingredienti, tranne la frutta e la gelatina : 5 min. 80° vel. 3. Unire la frutta e la gelatina ben strizzata : 10 sec. vel. 4. Versare il composto ottenuto in uno stampo unto e porlo a rassodare in frigorifero. Sformare e servire con una salsa alla frutta o alla marmellata e, volendo, guarnire con pezzetti di frutta a piacere.

Panna cotta al caffè : Dose per 6 persone. Ingr. 500 gr di panna, 250 gr di latte, 150 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, 4 fogli di colla di pesce (12 gr), 1 mis. scarso di caffè solubile. Per guarnire : salsa al caffè e chicchi di caffè. Esec. Mettere la gelatina in ammollo in una ciotola con acqua fredda. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne il caffè solubile: 5 min. 80° vel. 3. Unire il caffè e la gelatina ben strizzata : 10 sec. vel. 4. Versare il contenuto in uno stampo leggermente unto e porlo in frigorifero a rassodare. Sformare, servire con un velo di salsa al caffè e guarnire con chicchi di caffè.

Panna cotta all' uva : Dose per 6 persone. Ingr. 500 gr di panna, 100 gr di zucchero, 12 gr. di gelatina in fogli, 500 gr di uva bianca. Per decorare: chicchi d' uva bianca e nera e piccole foglie di vite. Esec. Mettere la gelatina in ammollo in una ciotola con acqua fredda. Lavare i chicchi d' uva e inserirli nel boccale : 5 sec. vel. 5. Filtrare il composto ottenuto utilizzando il cestello appoggiato sopra una larga caraffa e rimestando con

la spatola, finché il succo sarà completamente filtrato. Inserire nel boccale panna e zucchero : 5 min. 80° vel. 3, unite il succo d' uva e gelatina ben strizzata :10 sec. vel. 4. Versare metà del composto ottenuto in uno stampo leggermente unto e porlo in frigorifero a rassodare. Ricoprire la superficie rassodata con chicchi d'uva bianca e versare sopra delicatamente il composto rimasto. Porre di nuovo lo stampo in frigorifero per il tempo necessario. Sformare delicatamente, decorare con fettine di chicchi di uva nera, qualche piccola fogliolina di vite e servire. Volendo questo delizioso dolce può essere anche preparato e servito in coppette singole.

Budino di riso : Dose per 8 persone. Ingr. 250 gr di riso, 75 gr di mandorle spellate e tostate, 100 gr di zucchero, 50 gr di burro morbido, 4 tuorli, 4 albumi montati a neve, 1 lt. di latte, 1 stecca di vaniglia, 2 cucchiari di Brandy, 50 gr di cedro candito, 50 gr di ciliegine candite, 50 gr di arance candite, scorza gialla di ½ limone. Per la salsa : 150 gr di zucchero, 400 gr di fragole, 1 cucchiario di vino Malaga, ½ mis. di Kirsch. Esec. Inserire nel boccale le mandorle : 30 sec. vel. Turbo e metterle da parte. Inserire ora nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel turbo. Unire il latte e la vaniglia : 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere il riso : 20 min. 100° vel. 1 Terminata la cottura, aggiungere dal foro del coperchio, sempre a vel. 1, il burro, i tuorli, uno alla volta, le mandorle tritate, il cedro tagliato a pezzetti, ed il Brandy : 50 sec. vel. 1. Versare in una ciotola e lasciare raffreddare completamente. Montare gli albumi a neve, quando il budino sarà freddo, incorporarli delicatamente. Ricoprire il fondo di uno stampo ovale e leggermente unto con le arance e le ciliegine candite tagliate in piccoli pezzi. Riempirlo con il composto premendo bene per farlo aderire completamente alle pareti, coprirlo con la carta stagnola e metterlo nel varoma . Inserire nel boccale 1 lt. d' acqua: 7 min. 100° vel. 1. Quando l' acqua bolle, posizionare il varoma e cuocere : 30 min. temp. Varoma vel. 1. Al termine togliere lo stampo e quando sarà ben freddo, sformare il dolce in un piatto da portata. Preparare la salsa: Inserire nel boccale 50 gr di zucchero e ½ mis. di acqua: 4 min. 100° vel. 1. Unire il rimanente zucchero, le fragole e il vino malaga: 25 min. 100° vel. 3. fino a quando tenderà ad addensare. Profumare la salsa con il Kirsch, metterla in una salsiera e servire il budino con la salsa a parte. I consigli di Germana : A piacere si può sostituire la cottura a varoma con la cottura in forno a bagnomaria per 30/40 min. a 180°.

Budino di semolino in salsa

Dose per 8 pers.

Ingr. 600 gr di latte, 100 gr di semolino, 100 gr di zucchero, 1 uovo, 100 gr di uvetta. Per servire salsa di fragole.

Esec. Inserire nel boccale latte e zucchero: 6 min. 100° vel. 1. Con le lame in movimento vel. 4, unire dal foro del coperchio l' uovo, e il semolino: 4 min. 100° vel. 4. Lasciare riposare ad apparecchio spento per 5 min. Aggiungere l' uvetta, precedentemente ammollata e asciugata, ed incorporarla bene: 10 sec. vel. 2. Versare il composto ottenuto in uno stampo leggermente unto, lasciarlo intiepidire e poi metterlo in frigorifero a raffreddare completamente. Preparare la salsa alle fragole, seguendo la ricetta. Prima di portarlo in tavola, sformare il budino in un piatto, irrorato con la salsa e servire. Note : E' ottimo anche con lo zucchero caramellato in sostituzione della salsa.

Corona di riso alle fragole

Dose per 8 persone.

Ingr. 750 gr di latte, 200 gr riso per risotti, 150 gr di zucchero.

Per la composta di frutta : 200 gr di albicocche o altra frutta sciroppata, 50 gr di zucchero, 100 gr di rhum. Per guarnire 300 gr di fragoloni.

Esec. Mettere a macerare le albicocche con lo zucchero ed il rhum. Inserire nel boccale il latte : 4 min. 100° vel. 1. Unire il riso ben lavato e scolato: 20 min. 80° vel. 1. Quando il riso ha assorbito tutto il latte, togliere la temperatura e aggiungere lo zucchero: 30 sec. vel. 2. Lasciare riposare il tutto per 5 min. poi versare in uno stampo ad anello (diam. 24 cm.), leggermente imburrato. Riporre in frigorifero per almeno 3 ore. Preparare la composta di frutta: inserire nel boccale pulito la frutta messa a macerare e il suo sughetto: 10 min. 70° vel. 1. Sformare il riso in un piatto da portata leggermente fondo. Mettere nel foro centrale le fragole e versare sopra le fragole e sulla corona di riso la composta di frutta. Servire ben fredda

Budino all' uvetta

Dose per 6 persone.

Ingr. 50 gr di uvetta, rhum quanto basta, 4 uova, 70 gr di zucchero, ½ l. di latte 150 gr di biscotti frollini.

Esec. Lasciare ad ammollare l' uvetta nel rhum per almeno ½ ora. Inserire nel boccale uova e zucchero: 30 sec. vel. 7. Unire latte e biscotti: 10 sec. vel. 7. Aggiungere l' uvetta ben strizzata: 10 sec. vel. 2. Versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere in forno preriscaldato a 150° per 45min. ca. Lasciare intiepidire il budino e tenerlo in frigorifero per almeno 2 ore prima di sformarlo in un piatto da portata e servirlo ben freddo

Budino al cioccolato

Dose per 8 persone.

Ingr. 1 l. di latte, 110 gr di farina, 150 gr di zucchero, 80 gr di burro, 80 gr di cacao amaro, 1 bustina di vanillina, liquore per lo stampo.

Esec. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 12 min. 80° vel. 3. Bagnare di liquore uno stampo grande da budino, rigirandolo bene da tutte le parti. Versare la crema ottenuta, lasciarla intiepidire e metterla in frigorifero per almeno 3 ore. E' molto gradevole accompagnato da panna montata.

Budino all' albicocca

Dose per 4 persone.

Ingr. 60 gr di zucchero, scorza di 1 limone non trattato, 70 gr di burro, 80 gr di marmellata di albicocche o altra frutta, 5 uova, 1 punta di cannella in polvere, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di Brandy.

Esec. Inserire nel boccale ben asciutto zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. Turbo. Unire burro e marmellata : 30 sec. lentamente da vel. 1 a vel. 4. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 1 min. vel. 7. Inserire nel boccale ½ l. d' acqua : 6 min. 100° vel. 1. Versare la crema ottenuta in uno stampo imburrato, coprirlo con la stagnola e metterlo nel varoma . Quando l' acqua bolle, posizionare il varoma sul coperchio : 30 min. temp. varoma vel. 1. Al termine togliere lo stampo, fare intiepidire poi mettere in frigorifero per almeno 2 ore a rassodare. Sformare in un piatto da portata, guarnire con fettine di albicocche fresche o sciroppate e servire.

Budino al limone

Dose per 4 persone.

Ingr. 2 limoni di media grandezza non trattati, 80 gr di zucchero, 6 uova, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, ½ mis. di gin, burro per lo stampo.

Esec. Cuocere i limoni in acqua per 1 ora. Pungerli con una forchetta per assicurarsi che siano ben ammolliati e rinfrescarli in abbondante acqua fredda per eliminare l' amaro. Tagliarli a pezzi, togliere i semi e inserirli nel boccale con zucchero, 3 uova intere, 3 tuorli, zucchero vanigliato e liquore: 1 min. vel. Turbo. Versare in uno stampo da budino imburrato e cuocere in forno preriscaldato a 170° per 30 min. ca. Far intiepidire e tenere in frigorifero per almeno 2 ore prima di sformarlo in un piatto da portata e servirlo ben freddo, guarnito a piacere.

Budino Bonet

Dose per 8 persone.

Ingr. 75 gr di amaretti, 240 gr di zucchero, scorza di ½ limone, 6 uova, 6 tuorli montati a neve, 750 gr di latte, 30 gr di rhum, 1 cucchiaio colmo di cacao amaro o 90 gr di cioccolato fondente tritato, 1 bustina di vanillina, 2 cucchiaini d' acqua.

Esec. Inserire nel boccale ben asciutto gli amaretti: 10 sec. vel. 8 e metterli da parte. Introdurre nel boccale 200 gr di zucchero e la scorza di limone: 20 sec. vel. 6. Raccogliere il composto con la spatola: 20 lentamente da 0 a turbo. Posizionare la farfalla e introdurre i tuorli : 5 min. vel. 2. Nel frattempo far caramellare 40 gr di zucchero con 2 cucchiaini d' acqua in uno stampo da budino, inclinandolo velocemente in tutti i sensi per distribuire il caramello sulle pareti, immergerlo un attimo in acqua fredda e metterlo da parte. Aggiungere al composto nel boccale latte, rhum, amaretti , cacao e vanillina: 30 sec. vel. 3 e travasare il tutto in una terrina molto capace. Montare gli albumi a neve. Amalgamare delicatamente gli albumi al composto e versare il tutto nello stampo precedentemente preparato. Inserire nel boccale ½ l. d' acqua: 6 min. 100° vel. 1. Versare la crema ottenuta in

uno stampo imburrato, coprirlo con la stagnola e metterlo nel varoma. Quando l'acqua bolle, posizionare il varoma sul coperchio: 60 min. temp. varoma. Al termine, togliere lo stampo, fare intiepidire e poi mettere in frigorifero almeno 3 ore. Sformare sul piatto da portata e guarnire, a piacere, con piccoli amaretti e ciuffetti di panna montata. Si può ottenere un budino di colore più scuro, usando, al posto del cacao, il cioccolato fondente grattugiato.

Budino di carote

Dose per 4 persone

Ingr. 600 gr. di carote di media misura 1 arancia 150 gr. di zucchero 1 cucchiaino di zucchero vanigliato 1/2 mis. di Grand Marnier 40 gr. di burro morbido 50 gr. di amaretti 50 gr. di mandorle pelate e tostate scagliette di cioccolato.

Esec. Inserire nel boccale 500 gr. di acqua leggermente salata: 6 min. 100°C vel. 1. Nel frattempo pulire le carote, tagliarle per il lungo a bastoncino anche irregolari e disporli nel aroma. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma sul coperchio: 20 min. temp. Varoma vel. I. Versare le carote cotte nel boccale asciutto, unire zucchero, zucchero vanigliato e scorza sottile d'arancia: 20 sec. vel. 7. Raccogliere il composto con una spatola e cuocere: 20 min. 100°C vel. 2, tenendo il misurino inclinato. Versare il liquore in 4 coppette di cristallo, bagnare bene le pareti e versarlo nel boccale, al termine della cottura, con il burro e gli amaretti sbriciolati grossolanamente. 30 sec. vel. Turbo. Versare il composto nelle coppette, lasciarle raffreddare e poi metterle in frigorifero per almeno 2 ore. Prima di servire, decorare ogni coppetta con scagliette di cioccolato e mandorle. E' eccezionale. I consigli di Renata R.: Si può variare il sapore del budino mettendo un diverso liquore: Grappa, Kirsch, Whisky, ecc.

Budino di ciliegie

Dose per 6 persone

Ingr. 600 gr. di ciliegie snocciolate 80 gr. di mollica di pane 70 gr. di burro morbido 100 gr. di zucchero 3 albumi montati a neve 3 tuorli 100 gr. di latte 200 gr. di vino rosso 50 gr. di Kirsch Tempo di preparazione TH21 1 ora e 20 min.

Esec. In una ciotola mettere a macerare la mollica di pane nel latte. Montare a neve gli albumi e metterli da parte in frigorifero. Mettere nel boccale ciliegie, vino e 30 gr. di zucchero: 5 min. 80° vel. 1. Scolare il vino e tenerlo da parte così come le ciliegie. Inserire ora nel boccale, ben raffreddato, la mollica di pane ben strizzata, e il burro: 20 sec. vel. 4. Unire tuorli e lo zucchero rimasto: 1 min. vel. 4. Aggiungere le ciliegie, tenendone da parte 100 gr. per la salsa: 20 sec. vel. 4. Aggiungere delicatamente gli albumi. 30 sec. vel. I. Versare il composto ottenuto in uno stampo rettangolare, precedentemente imburrato, e disporlo nel Varoma. Inserire ora 1 lit. di acqua nel boccale e portarla ad ebollizione: 8 min. 100°C vel. 1. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma e cuocere: 60 min. temp. Varoma vel. 1. Al termine togliere lo stampo e lasciarlo in frigorifero a raffreddare per almeno 3 ore. Nel frattempo preparare la salsa di ciliegie: inserire nel boccale le ciliegie tenute da parte e il Kirsch: 4 min. 80° vel. 4. Quando il budino sarà ben freddo, sformarlo in un piatto rettangolare cospargerlo con la salsa e servirlo guarnito con rametti di ciliegie.

Budino di mirtilli

Ingr. 500 gr. di mirtilli 170 gr. di zucchero 1/2 mis. di fecola 250 gr. di panna montata 1 cucchiaino di Whisky 1 mis. di acqua 1 pizzico di cannella
Tempo di preparazione T3121 7 min.

Esec. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale mirtilli e cannella: 10 sec. vel. 4. Aggiungere lo zucchero: 30 sec. vel. 6. Unire 1 mis. di acqua, la fecola e cuocere: 5 min. 8°° vel.4; il composto deve risultare liscio e omogeneo. Lasciare raffreddare, quindi incorporare delicatamente la panna montata e il whisky. Versare in uno stampo leggermente unto e metterlo in frigorifero servendolo dopo un'oretta, sformato su un piatto da portata guarnito con ciuffetti di panna e qualche mirtillo, a piacere.

Budino di ricotta

Ingr. 450 gr. di ricotta 100 gr. di zucchero 40 gr. di uvetta 3 tuorli 3 albumi montati a neve scorza giallo di un piccolo limone grattugiato 1/2 mis. di Rhum Tempo di preparazione Tm21 5 min. Forno 40 min.

Mettere a bagno l'uvetta in una parte del Rhum. Montare gli albumi a neve e metterli da parte. Inserire nel boccale tuorli e zucchero: 1 min. vel. 8. Unire la ricotta: 40 sec. vel. 6. Aggiungere l'uvetta ben strizzata e amalgamare bene. 50 sec. vel. 1. Unire delicatamente il Rhum rimasto, gli albumi montati a neve e la scorza grattugiata del limone: 20 sec. vel. 1 aiutandosi con la spatola. Versare il composto in uno stampo per budino, ben imburrato e infarinato e cuocerlo in forno preriscaldato a 160° per 40 min. circa. A cottura ultimata sformare il budino ancora caldo, spolverizzarlo con zucchero a velo mischiato a un poco di cannella e servirlo sia caldo che freddo, a piacere

Budino di ricotta e cioccolato

Dose per 6 persone

Ingr. 150gr. di ricotta 500 gr. di latte 150 gr. di zucchero a velo , 2 uova 3 fogli di colla di pesce (15 gr) 1 bustina di vanillina 1 cucchiaino di Rhum 100 gr. di cioccolato fondente a scaglie

Tempo di preparazione TM21 8 min.

Esec. Mettere a bagno la colla di pesce in acqua fredda. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire la ricotta, 25 gr. di zucchero e il Rhum: 30 sec. vel. 3 e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire ora latte, vanillina, lo zucchero rimasto e le uova. 7 min. 80° vel. 3. Aggiungere la colla di pesce ben strizzata la spuma di ricotta messa da parte e amalgamare bene. 15 sec. vel. 4. Versare il tutto in uno stampo leggermente unto e mettere in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Sformare il budino su un piatto da portata e servirlo completamente ricoperto dalle scaglie di cioccolato.

Budino freddo alla diplomatica

Dose per 6 persone

Ingr. 6 tuorli 350 gr. di latte 4 fogli di colla di pesce (15 gr.) 150 gr. di zucchero 350 gr. di panna montata ric. pag. 6 1 stecca di vaniglia 200 gr. di savoiardi 1 bicchiere di Kirsch 100gr. di frutta candita mista tagliata a piccoli pezzi.

Esec. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Lasciare i canditi a bagno nel Kirsch per 5 min. e i fogli di colla di pesce in acqua fredda per almeno 15 minuti. Inserire nel boccale tuorli e zucchero: 8 min. vel.4. Unire latte e stecca di vaniglia: 6 min. 40° vel.4. Aggiungere, a metà cottura, i fogli di colla di pesce ben strizzati. Ultimare la cottura e lasciare raffreddare. Unire, delicatamente, la panna: 30 sec. vel. 1-2. Togliere i canditi dal Kirsch, allungare quest' ultimo con un po' di acqua e inzuppare leggermente i savoiardi. Deposare in uno stampo leggermente inumidito uno strato della crema preparata, adagiare sopra i savoiardi ed un po' di canditi ripetere l' operazione fino ad esaurire tutti gli ingredienti completando con la crema. Conservare lo stampo ben coperto in frigorifero per qualche ora. Al momento di servire, immergere lo stampo ben coperto in acqua calda e sformare poi su un piatto da portata. Guarnire la superficie a piacere con biscottini grossolanamente sminuzzati o frutti di bosco. I consigli di Teresa V. : Questo budino si presenta molto bene anche preparato a strati in coppe di cristallo. Al posto del Kirsch si può usare qualsiasi altro liquore dolce o acqua zuccherata se ci sono bambini e al posto dei canditi, scagliette di cioccolato fondente con le quali si potrà anche guarnire la superficie del budino dopo che è stato sformato.

Crema caramel

Ingr. 250 gr. di latte intero 1 uovo intero 2 tuorli 120 gr. di zucchero 1 pizzico di vaniglia (facoltativo) 1/2 dose di zucchero caramellato Tempo di preparazione TM21 37 min.

Esec. Preparare il caramello e distribuirlo bene sul fondo e sulle pareti di 4 stampini per crème caramel Inserire nel boccale lo zucchero rimasto e tutti gli altri ingredienti. 2 sec. vel. 8 e 60 sec. vel. 1. Versare il composto ottenuto negli stampini e disporli nel Varoma. Sciacquare il boccale e inserire 1/2 lt. d' acqua : 6 min. 100° ,vel. 1. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma e cuocere: 30 min. temp. Varoma vel. 1. Al termine, lasciare intiepidire e mettere poi gli stampini in frigorifero per un paio di ore Sformarli e servirli in piattini individuali.

Bottom of Form 0

Budino di mandorle

Ingr. 250 g. di mollica di pane 150 gr. di zucchero 150 gr. di mandorle spellate 100 gr di burro morbido 3 tuorli 3 albumi montati a neve ric. pag. 6 800 gr. di latte pangrattato e sale q. b. Tempo di preparazione Tm21 3 min. Forno 1 ora

Esec. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale, e metterli da parte. Inserire nel boccale le mandorle: 20 sec. vel. loro e metterle da parte. Inserire ora tuorli e zucchero: 10 sec. vel. 6. Aggiungere la mollica di pane e il latte: 10 sec. vel. 6. Unire le mandorle tritate: 10 sec. vel.6 e infine il burro: 30 sec. vel.4. Incorporare delicatamente gli albumi a neve, aiutandosi con la spatola. Versare il composto in uno stampo precedentemente imburrato e cosparso di pangrattato. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 1 ora e più. Terminata la cottura, sformare il budino dopo qualche minuto, oppure, se è stata usata una pirofila, si può servirlo nella stessa, sia tiepido che freddo.

BUDINO DI RICOTTA

600 g di ricotta di pecora, 6 uova, 130 g di zucchero, 50 g di scorza d'arancia e cedro canditi, 30 g di farina, scorza di 2 limoni, 100 g di rhum, una bustina di cannella in polvere, sale.

Mettete la farfalla e inserite nel boccale ben asciutto 5 albumi: 2 min 40° vel 3, togliete e mettete da parte. Inserite 100 g di zucchero, un uovo e 5 tuorli, la scorza dei limoni, la scorza d'arancia e il cedro: 40 sec vel 6. Aggiungete ricotta, farina, metà cannella e il rhum: 1 min vel 6. Versate l'impasto in una ciotola e unite delicatamente gli albumi montati a neve. Versate il composto in uno stampo a ciambella di 24 cm precedentemente unto e cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 170° per 40 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e spolverizzate con cannella e zucchero avanzati, guarnite con panna montata e ciliegine sotto spirito. Tenete in frigo e gustatelo il giorno dopo.

BUDINO DI MELE

6 grosse mele renette, 100 g di zucchero, 50 g di burro, 4 cucchiaini di farina, un limone, 4 uova.

Sbucciate le mele e tenetele da parte. Inserite nel boccale la buccia del limone e lo zucchero: 20 sec vel turbo. Unite le mele e tritate a vel 3 per 30 sec. Cuocete 10 min 100° vel 2. Lasciate raffreddare il composto. Inserite la farfalla sulle lame e montate gli albumi. Poi unite i tuorli, la farina e il composto di mele. Mescolate a vel 2 per 20 sec. Versate in uno stampo da soufflé a bordi alti e cuocete in forno caldo a 150° per 40\50 minuti. Il budino è cotto quando inserendo uno stecchino questo esce asciutto.

BUDINO AL CIOCCOLATO

1/2 lt. di latte, 4 uova, 150 gr. di zucchero, 3 cucchiaini di cacao amaro, una bustina di vanillina.

Procedimento: inserire nel boccale tutti gli ingredienti e frullare a vel. 4/5 x 20 sec.; predisporre la temperatura a 80° e cuocere a vel. 1 x 15 min.; versare il tutto in uno stampo da budino e porre lo stampo all'interno del Varoma. Riempire il boccale con 1,5 lt. di acqua, sistemare il Varoma sul boccale e cuocere il budino x 1 ora a temperatura Varoma (dovrà rassodarsi). Lasciar raffreddare e servire.

BUDINO DI PANETTONE

150 gr panettone avanzato, ¼ di mis di marsale, ¼ di mis di rhum, 2 uova, 500 gr latte, scorza di ½ limone, 1 pizzico di cannella, 75 gr di zucchero.

Porre le fette di panettone in una ciotola, spruzzarle con il rhum e il marsale e lasciarle riposare. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire gli albumi: 2 min vel 2-3; togliere e mettere in una ciotola in frigorifero. Senza lavare il boccale introdurre latte, scorza di limone, cannella, tuorli e zucchero: 7 min 80°C vel 4. Aggiungere il panettone: 4 sec vel 3 e lasciare raffreddare. Incorporare gli albumi, mescolando delicatamente con la spatola. Versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C per 40 min circa. Servire freddo.

Mousse, Bavaresi, Soufflè e Crepes

Bavarese al caffè

Dose per 8 persone

Ingr. 3 tuorli 120 gr. di zucchero 250 gr. di panna montata 250 gr. di latte 4 fogli di colla gelatina per dolci (10 gr) 1/2 mis. di caffè solubile Per guarnire: amaretti, chicchi di caffè o panna montata Tempo di preparazione TM21 7 min.

Esec. Mettere i fogli & gelatina ad ammolare in acqua fredda. Montare la panna e mettere da parte in frigorifero. Inserire nel boccale care solubile e zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere tuorli e latte: á min. 80° reL3. Incorporare la gelatina ben strizzata: 20 sec. veL4 e lasciare intiepidire. Incorporare con delicatezza la panna montata e versate il tutto in uno stampo da bavarese, precedentemente spennellato con liquore o olio di mandorle. Lasciare riposare in frigorifero per almeno W ore. Al momento & servire, capovolgere lo stampo sul piatto da portata e decorare con amaretti, chicchi d caffè o ciuffetti di panna montata.

Bavarese ai lamponi

Dose per 6 persone

Ingr. 400 gr. di lamponi 150 gr. di zucchero 3 tuorli 3 albumi montati a neve 1 cucchiaino di succo di limone 1 bustina di vanillina 4 fogli di gelatina per dolci (20gr.) Per guarnire: lamponi e fettine di cedro candito Tempo di preparazione TM21 8 min.

Esec. Mettere i fogli di gelatina ad ammolare in acqua fredda. Inserire nel boccale i lamponi. 15 sec. veL 6. Unire zucchero tuorli e succo di limone: 5 min. 80°C vel.3. Unire la gelatina ben strizzata e vanillina: 30 sec. vel. 6 e versare il composto in una ciotola e lasciare intiepidire. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente alla crema di lamponi. Versare il tutto in uno stampo leggermente unto con olio di semi o di mandorle e riporlo in frigorifero a rassodare(per il tempo necessario. Sformare in un Piatto da portata, guarnire con lamponi, fettine di cedro candito, e servire. 1 Consoli di Giovanna B.: Personalmente il frullato di lamponi prima di utilizzarlo lo passo attraverso un colino. Come per la bavarese all'ananas, anche in questa ricetta si possono sostituire gli albumi montati a neve con 250 gr. di panna montata.

Bavarese all ' ananas

Dose per 6 persone

Ingr. 400 gr. di ananas sciroppato 150 gr. di zucchero 3 tuorli 3 albumi montati a neve 1 cucchiaino di succo di limone 1 bustina di vanillina 4 fogli di gelatina per dolci (20gr.) Per guarnire: fettine di ananas e ciliegine candite a piacere. Tempo di preparazione TM21 8 min.

Esec. Mettere i fogli di gelatina ad ammolare in acqua fredda. Inserire nel boccale l'ananas: 15 sec. veL4. Unire zucchero tuorli e succo di limone: 5 min. 80°C vel. 4. Unire la gelatina ben strizzata e la vanillina: 30 sec. vel. 6. Versare il composto in una ciotola e lasciarlo intiepidire. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente alla crema d'ananas. Versare il composto in uno stampo leggermente unto con olio di semi o di mandorle e riporlo in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Sformare in un piatto da portata, guarnire con fettine di ananas, ciliegine candite e servire. I consigli di Giovanna : E' possibile sostituire gli albumi montati a neve con 250 gr di panna montata.

Bavarese alle fragole

Autore:

Dose per 6 persone

Ingr. 400 gr. di fragole mature o surgelate scongelate 150 gr. di zucchero 3 tuorli 3 albumi montati a neve 1 cucchiaino di succo di limone 1 bustina di vanillina 4 fogli di gelatina per dolci (20gr.) Per guarnire. fragoline di bosco e foglioline di menta
Tempo di preparazione TM21 3 min.

Esec. Mettere i fogli di gelatina ad ammolare in acqua fredda. Inserire nel boccale le fragole: 15 sec. vel. 6. Unire zucchero tuorli e succo di limone: 5 min. 80° vel.3. Unire la gelatina ben strizzata e vanillina: 30, vel. vel. 6. Versare il composto in una ciotola e lasciarlo intiepidire. Montare gli albumi a neve. e incorporarli delicatamente alla crema di fragole. Versare il tutto in uno Stampo leggermente unto con olio di semi o di mandorle e riporlo in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Sformare in un piatto da portata, guarnire con fragole e foglioline di menta, e servire. 1 consiglio di Giovanna B.: Le bavaresi possono essere preparate e servite, anche in singole coppette. Qualche volta faccio la stessa ricetta, sostituendo sia gli albumi montati a neve che i tuorli con 250 gr. di panna montata

Bavarese alle albicocche

Dose per 6 persone

Ingr. 400 gr. di albicocche ben mature e snocciolate 150 gr di zucchero 3 tuorli 3 albumi montati a neve 1 cucchiaino di succo di limone 1 bustina di vanillina 4 fogli di gelatina per dolci (20gr) Per guarnire: fettine di albicocche.

Esec. Mettere i fogli di gelatina ad ammolare in acqua fredda. Inserire nel boccale le albicocche: 15 sec. vel. 6. Unire zucchero tuorli e succo di limone: 5 min. 80° vel.3. Unire la gelatina ben strizzata e vanillina: 30 sec. vel.6. Versare il composto in una ciotola e lasciarlo intiepidire. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente alla crema di albicocche. Versare il tutto in uno stampo leggermente unto con olio di semi o di mandorle e riporlo in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Sformare in un piatto da portata, guarnire con fettine di albicocche tagliate a mezza luna e servire. I consigli di Giovanna sono gli stessi della bavarese precedenti

Mousse al cioccolato

Dose per 6 persone

Ingr. 200 gr. di cioccolato fondente 50 gr. di latte 4 tuorli 4 albumi montati a neve 125 gr. di burro morbido Per guarnire: scorrette d'arancia candite o ciliegine candite.

Esec. Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi. 20 sec. vel. 8. Unire il latte. 2 min. 70° vel. 3. Al termine aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, il burro a pezzi e i tuorli. 20 sec. vel.4. Versare in una ciotola e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Montare gli albumi a neve e unirli delicatamente alla crema di cioccolato. Versare il tutto in una coppa di cristallo e riporla in frigorifero. Servire la mousse ben fredda, guarnita con ciliegine candite o scorrette d'arancia candite

Bottom of Form 0

Mousse al mascarpone

Dose per 4 persone

Ingr. 250 gr. di mascarpone 3 tuorli 3 albumi montati a neve 70 gr. di zucchero 2 cucchiaini di Rhum 20 gr. di cacao amaro 1 pizzico di sale

Esec. Montare a neve gli albumi e mettere da parte. Inserire nel boccale lo zucchero: 10 sec. vel. turbo. Aggiungere tuorli mascarpone, cacao, sale e rhum 40 sec vel 6 Incorporare delicatamente al composto gli albumi a neve tenuti da parte 10 sec. vel. 1-2, aiutandosi con la spatola. Versare la mousse ottenuta in singole coppette e tenerla in frigorifero per almeno tre ore prima di servirle, accompagnate da lingue di gatto o altri biscottini.

Mousse all' ananas

Dose per 8 persone

Ingr. 300 gr. di polpa di ananas 100 gr di zucchero a velo 150 gr. di panna montata 3 tuorli 3 albumi montati a neve 1/2 mis. di Rhum un pizzico di sale.

Esec. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 6, l' ananas. 30 sec. vel. 6, poi alcuni secondi vel. turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale zucchero e tuorli. 20 sec. vel. 7. Unire la polpa d'ananas e il Rhum: 5 min. 70° vel.4 e mettere in una ciotola a raffreddare. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale. Unire delicatamente alla crema d'ananas fredda gli albumi e poi la panna. Versare il composto in un contenitore di alluminio e porlo nel congelatore per almeno tre ore, mescolando di tanto in tanto. Questa mousse si presenta molto bene servita nelle 2 metà dell' ananas svuotato e precedentemente congelato

Mousse al caffè

Ingr. 450 gr di latte, 200 gr di zucchero, 5 tuorli, 5 albumi montati a neve, 1 mis. di caffè solubile, 50 gr di farina, 1 bustina di vanillina.

Esec. Inserire ora nel boccale latte, tuorli, farina e zucchero: 7 min. 8° vel. 4. Aggiungere il caffè solubile e la vanillina: 10 sec. vel. 4. Versare la crema in una ciotola e lasciarla raffreddare. Montare gli albumi a neve Incorporarli delicatamente alla crema con un cucchiaino di legno. Versare la mousse ottenuta in una grande coppa o in singole coppette e tenerla in frigorifero per almeno tre ore prima di servirla, guarnita con chicchi di caffè e accompagnata da savoiardi.

Mousse allo yogurt

Dose per 6 persone

Ingr. 400 gr. di yogurt alle fragole 130 gr. di miele 40 gr. di burro morbido 30 gr. di maizena 300 gr. di latte succo di 1/2 limone un pizzico di sale.

Esec. Inserire nel boccale miele, maizena, burro, latte e sale. 20 sec. vel. 2-3 e 8 min. 70° vel.4. Lasciare raffreddare la crema ottenuta nel boccale, e, se necessario, anche in frigorifero. Quando sarà ben fredda, posizionare la farfalla e versare dal foro del coperchio lo yogurt ed il succo di limone. 40 sec. vel.2. Versare il tutto in una beffa coppa e servire la mousse ben fredda, guarnita a piacere con fragoline di bosco. 1 consigli di Anna M.: Se non vi piace il miele lo potete sostituire con 120 gr. di zucchero.

Mousse di albicocche

Dose per 8 persone

Ingredienti 1 scatola di albicocche sciroppate 200 gr. di panna montata 3 fogli di colla di pesce (1 0 gr.) 1 mis. di latte condensato 1/2 mis. di Mandarinetto o Cointreau cannella q. b

Esec. Mettere la colla di pesce ad ammolare in acqua fredda. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale le albicocche che, un misurino del loro succo e il latte condensato: 5 min. 90° vel.4. Aggiungere il liquore e la colla di pesce ben strizzata: 15 sec. vel.4. Fare raffreddare, incorporare con delicatezza la panna montata, versare in uno stampo leggermente unto e mettere in frigorifero per almeno tre ore. Sformare, spolverizzare con un pizzico di cannella e servire con biscotti secchi.

Mousse al limone I

Dose per 4 persone

Ingredienti: 2 grossi limoni non trattati 130 gr. di acqua 50 gr. di zucchero 3 albumi montati a neve 1 cucchiaino di zucchero a velo 400 gr. di latte 40 gr. di maizena Per servire: 3 cucchiaini di marmellata di arance 1 cucchiaino di Vodka o Rhum.

Esec. Inserire nel boccale l'acqua e la scorza gialla dei limoni, tagliata a piccolissime listarelle: 8 min. 100° vel 1 e mettere da parte. Montare gli albumi a neve; alla fine aggiungere un cucchiaino di zucchero a velo e metterli da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale, inserire ora zucchero, maizena e latte: 7 min. 80° vel. 3. Lasciare intiepidire, quindi unire il liquido al limone tenuto da parte, filtrato, le scorze passate al setaccio, il succo di 1/2 limone e delicatamente gli albumi a neve: 30 sec. vel.2. Versare la mousse ottenuta in una coppa di cristallo e servirla freddissima con a parte la marmellata diluita con il liquore.

Mousse al limone II

Dose per 4 persone

Ingredienti: 1 grosso limone non trattato 250 gr. di panna montata 4 tuorli 100 gr. di zucchero a velo

Esec. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale zucchero a velo e tuorli. 2 min. vel.3. Aggiungere la scorza gialla grattugiata del limone, il succo filtrato di 1/2 limone e, a piccole dosi, la panna montata. 40 sec. vel. 3. Versare il tutto in una coppa e metterla in frigorifero per qualche ora. Servire la mousse molto fredda, accompagnata da biscottini di pasta sfoglia

Mousse di cachi

Dose per 6 persone

Ingredienti: 300 gr. di cachi sbucciati e privati dei noccioli 60 gr. di succo di arancia 40 gr. di succo di limone 100 gr. di zucchero 150 gr. di panna montata 15 gr. di colla di pesce

Per la salsa: 300 gr. di cachi sbucciati e privati dei noccioli 60 gr. di succo d'arancia 40 gr. di succo di limone 30 gr. di zucchero Mettere a bagno in acqua fredda la colla di pesce. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire ora nel boccale i cachi. 10 sec. vel.6. Unire il succo di arancia, di limone, lo zucchero e la colla di pesce ben strizzata: 10 sec. vel.6. Versare la crema ottenuta in una ciotola ed incorporare delicatamente la panna montata tenuta da parte. Porla in frigorifero e lasciarla almeno per un paio d' ore. Preparare la salsa: inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 10 sec. vel. 6 e versarla in una salsiera. Servire la mousse in coppette individuali guarnite con ciuffetti di panna e accompagnata dall' ottima salsa precedentemente preparata.

SOUFFLE'

Soufflé finto all' arancia

Dose per 6 persone

Ingr. 150 gr. di zucchero 4 tuorli 4 albumi montati a neve 4 fogli di colla di pesce (20 gr.) scorza di 1 arancia scorza di 1/2 limone 1 mis. e 1/2 di succo di arancia 1/2 m is. di succo di limone 1 bustina di vanillina 200 gr. di panna montata Per guarnire : 8 spicchi di arancia ciliegine sciroppate

Esec. Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Inserire nel boccale lo zucchero e con lame in movimento vel 4, la scorza di arancia e di limone (solo la parte esterna, completamente priva del bianco) portando lentamente a vel 9 per 30 sec. Unire i tuorli e il succo di arancia e di limone: 4 min. 90° vel. 3. Al termine unire la vanillina la colla di pesce ben strizzata: 7 sec. vel 6. Versare la crema ottenuta in un' ampia ciotola e lasciarla raffreddare, rimestando di tanto in tanto. Nel frattempo montare la panna e gli albumi a neve. Incorporare delicatamente alla crema, una cucchiata per volta, prima gli albumi e poi la panna. Versare il tutto in uno stampo (cap. 1 lt.) precedentemente unto e riporlo in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Al momento di servire, stornare in un piatto da portata e guarnire con gli spicchi di arancia e le ciliegine.

Soufflé alla vaniglia

Dose per 6 persone

Ingr. 300 gr. di latte 10° gr. di farina 50 gr. di zucchero 4 tuorli 1 bustina di vanillina 3 albumi montati a neve 1 pizzico di sale 2 cucchiari di liquore a piacere (facoltativo)

Esec. Inserire nel boccale latte, farina, zucchero, vanillina, sale e l'eventuale liquore: 5 min. 900° vel. 3. Togliere il boccale e lasciare intiepidire. Nel frattempo ungere e infarinare una pirofila da soufflé (diam.cm.16, alt. cm. 8). Disporre nuovamente il boccale nel Bimby e unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel 6, i 4 tuorli, uno per volta: 10 sec. vel.6. Montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente al composto. Versare il tutto in una pirofila e cuocere in forno preriscaldato 10 min. a 160° e a 180° per altri 30 min. circa. Servire il soufflé caldo nella pirofila di cottura, accompagnato da salsa di fragole o altra salsa a piacere.

Soufflé di mandorle al Brandy

Dose per 6 persone.

Ingr. 60 gr. di zucchero 4 tuorli 4 albumi montati a neve 50 gr. di farina 250 gr. di latte scorza di 1 limone scorza di 1 arancia 70 gr. di mandorle 1 mis. di Brandy una noce di burro.

Esec. Mettere a macerare la scorza degli agrumi (solo la parte esterna, priva del bianco) nel Brandy per 2 ore. Inserire nel boccale latte, burro e farina. 5 min. 80° vel. 4 e mettere da parte. Lavare il boccale, asciugarlo bene e inserire le mandorle: 30 sec. da vel.3 a vel. turbo. Aggiungere dal foro del coperchio, con lame in movimento vel.4, le scorze scolate dal Brandy 30 sec. vel.4. Unire lo zucchero: 15 sec. vel.5 e quindi i tuorli ed il liquore: 40 sec. vel.5. Infine aggiungere la crema tiepida tenuta da parte: 40 sec. vel. 3 e versare il tutto in una ciotola. Montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente con frusta al composto. Imburrare e spolverizzare di zucchero uno stampo da soufflé, versarvi il composto e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min. e a 200° per altri 20 min. circa. In tempi bravissimi sfornare il soufflé, spolverizzarlo con lo zucchero, bagnarlo con un poco di Brandy e portare subito in tavola.

Soufflé al cioccolato

Dose per 6 persone

Ingr. 100 gr. di cioccolato fondente 300 gr. di latte 100gr. di farina 100 gr. di zucchero 4 tuorli 1 bustina di vanillina 3 albumi montati a neve 1 pizzico di sale 2 cucchiaini di liquore a piacere (facoltativo).

Esec. Inserire nel boccale il cioccolato: 10 sec. vel.9 e fonderlo: 3 min. 50° vel.4. Unire latte, farina, zucchero, vanillina sale e l'eventuale liquore. 5 min. 80° vel.3. Togliere il boccale e lasciarlo intiepidire. Nel frattempo ungere e infarina una pirofila da soufflé (diam cm 16, alt cm 8). Riposizionare il boccale e unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, i 4 tuorli, uno per volta: 10 sec. vel. 6, spatolando e mettere da parte. Montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente al composto. Versare tutto in una pirofila e cuocere in forno preriscaldato a 160° Per 10 min. e a 180° Per altri 30 min. circa Servire il soufflé caldo nella pirofila di cottura accompagnato da panna montata.

Soufflé al cognac

Dose per 6 persone

Ingr. 6 tuorli 6 albumi montati a neve 700 gr. di latte 90 gr. di zucchero 50 gr. di farina 4 cucchiaini di Brandy 80 gr. di burro 50 gr. di fecola un pizzico di sale

Esec. Inserire nel boccale il burro: 1 min. 50° vel. I. Unire la farina e aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel.3, il latte: 5 min. 70° vel. 3. Aggiungere zucchero, fecola e cognac: 30 sec. vel. 3. Unire i tuorli e amalgamare bene: 30 sec. vel. 3 e mettere a raffreddare in una ciotola. Montare gli albumi con un pizzico di sale a neve ben ferma Quando il composto si sarà raffreddato, unire delicatamente gli albumi e versare il tutto in una pirofila da soufflé a bordi alti. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 min. e a 200 'per altri 15 min. circa. I consigli di Daniela M.: Ricordatevi di non aprire mai il forno durante la cottura dei soufflé. I tempi della ricetta sono riferiti ad un forno ventilato.

Clafoutis alle ciliegie

Dose per 6 persone

Ingr. 100gr. di farina o maizena 100 gr. di zucchero 500 gr. di latte 2 uova 1 bustina di vanillina o scorza di limone 500 gr. di ciliegie

Esec. Lavare le ciliegie, togliere il picciolo, snocciolarle e depone sul fondo di una pirofila imburrata. Inserire nel boccale lo zucchero: 30 sec. vel. turbo. Unire dal foro del coperchio, con lame in movimento vel.4, le uova: 30 sec. vel. 4. Aggiungere latte, farina e vanillina: 60 sec. vel.4. Distribuire uniformemente il composto ottenuto sulle ciliegie. Cuocere in forno preriscaldato a 190° per 45 min. circa. Il clafoutis dovrà presentarsi ben dorato e uno stuzzicadenti infilato al centro dovrà uscire perfettamente asciutto. Sforzare, cospargerlo di zucchero a velo e servirlo tiepido. I consigli di Gianfranca S.: Questo dolce può essere fatto con qualsiasi tipo di frutta e può essere cotto anche a vapore nel Varoma sfruttando la cottura di una marmellata o quant'altro richieda una cottura di un'ora circa.

CREPES

Crepes

Dose per 30 crepes circa

Ingr. 4 uova 250gr. di farina 500 gr. di latte 1 cucchiaino di zucchero 50 gr. di burro morbido o 1 cucchiaio di olio di semi di girasole 1 pizzico di sale

Esec. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 10 sec. vel. 4. Travasare il composto in una ciotola e lasciarlo riposare in frigorifero per 30 min. ca. Ungere di burro una piccola padella antiaderente e quando è ben calda aggiungere un mestolino di pastella. Far dorare le due parti e realizzare così tante piccole frittate sottili (crepes) da utilizzare nelle diverse preparazioni. I consigli di Daniela M.: Per delle crepes più leggere e per una dose inferiore a volte faccio la pastella con 3 uova, 75 gr. di farina, 150 gr. di latte, 30 gr. di burro fuso e il solito pizzico di sale: provatela.

Crepes alla marmellata

Dose per 8 persone

Ingr. 1 dose di impasto per crepes 100 gr. di marmellata di albicocche scorza gialla di 1/2 limone o arancia 50 gr. di zucchero 1/2 mis. di Brandy 2 cucchiaini di acqua zucchero a velo a piacere

Esec. Preparare le crepes e tenerle in caldo. Inserire nel boccale la scorza di limone (o di arancia) e lo zucchero: 10, sec. vel.9. Unire l'acqua, la marmellata e cuocere: 3 min. 80° vel.3. Aggiungere il Brandy ed amalgamarlo bene: 4 sec. vel.3. Spalmare questo composto sulle crepes, piegarle a ventaglio e disporle in un grande piatto. Al termine spolverizzarle con zucchero a velo e servirle calde. A piacere si può effettuare un flambé con zollette di zucchero bagnate di Cointreau e accese all'ultimo momento.

Crepes ai fichi

Dose per 8 persone

Ingr. 1 dose di impasto per crêpes 20 fichi freschi e buoni 100 gr. di Rhum o Grappa 60 gr di zucchero

Esec. ,Preparare le crepes e tenerle in caldo. Inserire nel boccale Rhum, zucchero e i fichi puliti e divisi in quattro: 8 min. 8°° vel2, spatolando di tanto in tanto. Travasare in una ciotola e lasciare intiepidire. Farcire le crepes con i fichi, ripiegarle a ventaglio e disporle in una pirofila ben calda. Servirle tiepide irrorate col sughetto rimasto e cosparse di zucchero a velo

Crepes alla panna

Dose per 8 persone

Ingr. 1 dose di impasto per crepes 100 gr. di mandorle spellate 300 gr. di panna 100 gr. di caramello

Esec. Preparare le crepes. Inserire nel boccale il caramello, la panna e le mandorle: 1 min. 70° vel 6. Farcire le crepes con la crema ottenuta e servirle come sempre calde, spolverizzate con poco cacao amaro

Crepes suzette

Dose per 8 persone

Ingr. 1 dose di impasto per crepes 30 gr. di liquore all' arancia Per la suzette :125 gr di burro morbido 125 gr. di zucchero scorza e succo di un'arancia non trattata Brandy

Esec. Preparare le crepes, aggiungendo alla fine alla pastella il liquore all' arancia. Preparare la suzette: Inserire nel boccale zucchero e scorza d'arancia. 20 sec. vel.turbo . Aggiungere burro e succo d'arancia: 25 sec. vel4. Farcire le crepes con la crema, ripiegarle in quattro e disporle in un piatto da portata ben caldo. Spolverizzare con zucchero a velo, irrorare con il Brandy e fiammeggiare. Servire subito col.. fuoco! I consigli di Adriana M.: Per una preparazione più leggera si può sostituire la suzette con 250 gr. di marmellata di albicocche fatta sciogliere a 80° con 4 cucchiaini di liquore all' arancia.

Crepes alla crema pasticcera

Dose per 8 persone

Ingr. 1 dose di impasto per crepes 1 dose di crema pasticcera

Esec. Preparare le crepes. Preparare la crema pasticcera e lasciarla raffreddare. Spalmare le crepes con un cucchiaino di crema e ripiegarle in due. In una grossa pirofila, sciogliere una noce di burro, un po' di zucchero vanigliato e dare una spruzzata di Brandy. Adagiarvi una decina di crepes farcite e scaldare bene il tutto. Spolverizzare con altro zucchero vanigliato e servire. Proseguire allo stesso modo per le crepes rimaste. I consigli di M. Queste crêpes si possono gustare anche fredde, irrorate con salsa di fragole o salsa al coccolato.

Crepes alla crema gianduia

Dose per 8 persone

Ingr. 1 dose di impasto per crepes crema gianduia zucchero a velo

Esec. Preparare le crepes. Spalmare la crema gianduia su ogni crepes, disporle su un piatto da forno e tenerle in caldo. Al momento di servire, spolverizzarle con lo zucchero a velo, spruzzarle con il Cointreau e fiammeggiare. I consigli di Daniela M.. Queste crêpes sono ottime anche spolverizzate con nocchie tostate e tritate o arricchite con i pinoli all'interno. Le crêpes, che sono sempre molto gradite, possono essere farcite anche con qualsiasi crema di quelle proposte nel relativo capitolo.

SEMIFREDDI

Semifreddo allo zabaione

Dose per 8 persone

Ingr. 500 gr. di panna montata 3 uova intere 3 tuorli 200 gr. di Marsala secco 200 gr. di zucchero 1 pizzico di sale

Esec. Preparare la panna montata e metterla da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale, inserire tutti gli altri ingredienti 6 min. 70° vel. 2 e alla fine portare lentamente a vel. 8 per alcuni secondi. Versare il composto in una ciotola e quando sarà raffreddato, incorporare delicatamente la panna tenuta da parte. Versare il composto ottenuto in uno stampo rettangolare oppure ovale e porlo nel congelatore per almeno una notte. Sformarlo e servirlo guarnito con scagliette di cioccolato fondente o amaretti sbriciolati o altro a piacere.

Semifreddo torronato

Dose per 8 persone

Ingr. 500 gr. di panna montata 3 uova 3 tuorli 200 gr di Marsala secco 200 gr. di zucchero I pizzico di sale 50 gr. di cioccolato fondente tritato 100 gr. di torrone tritato

Esec. Preparare la panna montata e metterla da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale, inserire uova, zucchero, Marsala e il sale: 6 min. 70° vel. 3 e alla fine portare a vel. 8 per alcuni secondi. Versare la crema in una ciotola e quando sarà raffreddata, incorporare delicatamente il cioccolato e il torrone tritati, e la panna tenuta da parte. Versare il composto ottenuto in uno stampo rettangolare oppure ovale e porlo nel congelatore per almeno una notte. Sformarlo e servirlo guarnito con scagliette di cioccolato fondente e mandorle spezzettate a piacere.

Semifreddo alle pesche

Dose per 6 persone

Ingr. 500 gr. di polpa di pesche 200 gr. di panna montata 200 gr. di zucchero sacco di 1/2 limone 8 amaretti sbriciolati

Esec. Preparare la panna montata e tenerla da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale, inserire tutti gli altri ingredienti 60 sec. vel. 8. Aggiungere delicatamente la panna tenuta da parte e versare il composto in uno stampo da plum-cake, precedentemente unto. Riporre lo stampo in congelatore per almeno una notte e toglierlo 1/2 ora prima di servirlo.

Semifreddo alle fragole

Dose per 6 persone

Ingr. 500 gr. di polpa di fragole 200 gr. di panna montata 200 gr. di zucchero succo di 1/2 limone

Esec. Preparare la panna montata e tenerla da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale, inserire tutti gli altri ingredienti. 1 min. vel. 4. Aggiungere delicatamente la panna tenuta da parte e versare il composto in uno stampo da plum-cake, precedentemente unto. Riporre lo stampo in congelatore per almeno una notte e toglierlo 1/2 ora prima di servirlo decorato con ventaglietti di fragole e ciuffi di panna montata.

Semifreddo al limone

Dal libro dolci al cucchiaino.

Ingr. 6 tuorli 6 albumi montati a neve 200 gr. di zucchero a velo 400 gr. di panna montata scorza grattugiata di 2 limoni non trattati succo di 5 limoni 1 pizzico di sale Per servire scorzette di limone caramellate ciuffi di panna montata

Esec. Montare gli albumi a neve con 50 gr. di zucchero. Travararli in una ciotola e tenerli da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale e lasciando la farfalla, inserire lo zucchero rimasto e i tuorli. 4 min. 50° vel. 2. Aggiungere la scorza grattugiata dei 2 limoni il sale e il succo di 5 limoni : 1 min. vel.2. Travasare il composto ottenuto in una ciotola piuttosto grande e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Montare la panna e quando il composto si sarà raffreddato, aggiungere delicatamente, prima gli albumi a neve, poi la panna mescolando con una frusta. Foderare bene con la pellicola trasparente uno stampo da plum-cake, (30 cm.) versarvi il composto, coprirlo e porlo nel congelatore per almeno 8 ore, prima di consumarlo, lasciarlo per 1 ora nel frigorifero. Al momento di servire, sformarlo, togliere delicatamente la pellicola e decorarlo con le scorzette caramellate e ciuffi di panna montata.

SEMIFREDDO AL KIWI

Dose per 6 Persone

Ingr. 2 kiwi 2 tuorli 100 gr. di zucchero 400 gr. di panna montata 90gr. di Marsala 60 gr. di Brandy.

Esec. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tuorli e zucchero: 4 min. vel 3. Aggiungere dal foro del coperchio, con lame in movimento vel 2 il Marsala. - 7 min. 70° vel.2 e mettere da parte a raffreddare. Montare la panna , e al termine unire delicatamente a vel 1 lo zabaione: 20 sec. vel. 1. Versare il composto in uno stampo rettangolare (30 cm.), foderato di pellicola trasparente e metterlo nel congelatore per il tempo necessario e prima di servirlo, lasciarlo 1 ora nel frigorifero. Sbucciare i kiwi, affettarli bene, cospargerli con un poco di zucchero e irrorarli con il Brandy. Disponerli sul fondo di coppette individuali completandole con palline di semifreddo e decorando con 1/2fettine di kiwi e ciuffetti di panna.

Semifreddo al caffè

Dose per 6 persone

Ingr. 20 gr. di caffè liofilizzato 5 tuorli 5 albumi montati a neve 160 gr. di zucchero 300 gr. di panna montata.

Esec. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale tuorli e zucchero: 5 min. 70° vel.3. Lasciare raffreddare e aggiungere il caffè. 1 min. vel.3 e far raffreddare. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 1, la panna a cucchiariate e mettere da parte In una ciotola. Montare gli albumi a neve ben ferma, e aggiungerli delicatamente alla crema di caffè. Versare il tutto in uno stampo precedentemente bagnato e lasciarlo nel congelatore almeno per una notte. Togliere 1/2 ora prima di servirlo, sformarlo e decorarlo con fiocchetti di panna e chicchi di caffè.

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

Dose per 8 persone

Ingr. 25/30 savoiardi 100 gr. di cioccolato fondente 100 gr. di burro morbido 100 gr. di zucchero 3 tuorli 3 albumi montati a neve 2 mis. di Whisky Per decorare: 1/2 dose di crema pasticcera ciliegine condite vermicelli di cioccolato

Esec. Inserire nel boccale il cioccolato. 30 sec. vel. turbo e metterlo da parte. Montare gli albumi a neve tenerli da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale, inserire 1/2 mis. di Whisky. 5 min. 50° vel.2. Trascorsi 2 min., inserire dal foro del coperchio il cioccolato tritato e, alternativamente, cubetti di burro e cucchiari di zucchero, fino a esaurimento degli ingredienti. Al termine della cottura, si otterrà una crema untuosa e brillante. Sempre a vel. 2, unire ora uno alla volta i tuorli. 40 sec. vel. 2. Travasare la crema ottenuta in una terrina e lasciarla intiepidire. Diluire il Whisky rimasto con 4 cucchiariate di acqua, inzuppare velocemente i savoiardi e con questi foderare uno stampo da plum-cake, ben imburrato. Unire delicatamente gli albumi alla crema di cioccolato tiepida e versare il tutto nello stampo foderato di biscotti. Ricoprire con i biscotti rimasti, sempre inzuppati nello sciroppo. Mettere sopra lo stampo un piatto e un peso e lasciarlo in frigorifero fino al giorno seguente. Preparare la crema pasticcera Al momento di servire passare il fondo dello stampo sotto un getto di acqua calda e sformarlo in un piatto da portata. Ricoprirlo con la crema pasticcera e decorarlo con ciliegine candite, vermicelli di cioccolato e servire.

Semifreddo agli amaretti

Dose per 6 persone

Ingr. 3 tuorli 3 albumi montati a neve 200 gr. di panna montata 100 gr. di zucchero 150 gr. di mascarpone 200 gr. di amaretti 1 mis. di liquore all'amaretto 1 pizzico di sale

Esec. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Montare a neve gli albumi, e metterli da parte in frigorifero. Inserire nel boccale gli amaretti. 5 sec. vel 6 e metterla da parte. Senza lavare il boccale inserire tuorli e zucchero: 30 sec. vel.2. Aggiungere mascarpone, sale, amaretti tritati e il liquore: 30 sec. vel. 4, spatolando. Incorporare ora delicatamente al composto la panna montata e per ultimo gli albumi a neve aiutandosi con la spatola. Travasare il composto ottenuto in uno stampo da budino leggermente unto di olio e riporlo nel congelatore per almeno una notte. Togliere dal congelatore 1/2 ora prima di servirlo e decorarlo con amaretti interi e sbriciolati.