

★★★
Dessert
AL CUCCHIAIO
45 dolci... in vasetto


Bérenghère Abraham
fotografie di Fabrice Besse



► Sommario

Pesche caramellate, yogurt e crumble.....6	Foresta Nera32	Tarte Tatin..... 56	Dolce al limone e lamponi con biscotti speziati.....78
Cheesecake alle fragole.....8	Macedonia di frutti di bosco e verbena34	Bavarese esotica58	Crema alle rose con litchi e lamponi..... 80
Mousse di pere agli amaretti10	Brownie con panna e nocciole36	Panna cotta con fragole e menta..... 60	Torta alle fragole82
Meringata alle albicocche e verbena12	Riso al latte di mandorle e insalata di agrumi38	Torta di zucca62	Perle del Giappone al latte di cocco e lamponi84
Dessert al pistacchio e amarene14	Gelato parfait alla menta.....40	Quinoa al latte di mandorle e macedonia di frutta64	Crema alla zucca con nocciole e vaniglia86
Mousse ai tre cioccolati16	Meringata all'arancia.....42	Charlotte di rabarbaro..... 66	Mousse ai frutti esotici88
Composta di mele con lamponi e meringa.....18	Pesca melba, gelato e coulis di lamponi.....44	Crema al cioccolato e cocco.....68	Panna cotta al tè con pera e arancia90
Crema alle mandorle e ananas20	Colazione con yogurt, granola e mirtilli.....46	Macedonia di frutta alla marocchina70	Trifle (Dessert alla banana e caramello).....92
Eton mess (Meringata ai lamponi).....22	Mousse alla pera e caramello48	Torta di mele e mirtilli72	<i>Indice per ingrediente</i>94
Mousse al cioccolato e caffè.....24	Pudding di cocco con semi di chia50	Charlotte di pere e cioccolato74	
Torta Banoffee26	Mont Blanc52	Crema di limone con mirtilli e quinoa76	
Babà al rum28	Tiramisù alle mandorle54		
Biancomangiare estivo30			

Un po' di dolcezza servita... in un vasetto

Vi piacerebbe un modo semplice, veloce e affascinante per ripensare i vostri dessert? La soluzione perfetta è un vasetto di vetro. I dessert si sviluppano in altezza, le torte sono a strati, le mousse si sovrappongono, la frutta è regina. Un dessert in un vasetto è facile da trasportare per un picnic con gli amici o per abbellire un grazioso buffet: vi segue, elegante e moderno, e vi riserva grandi sorprese!

Scegliete vasetti accattivanti e sottili per ottenere strati altrettanto attraenti. Curate le linee per un effetto raffinato. E infine, non esitate a dare nuova vita ai vostri dessert tradizionali richiudendoli in un vasetto. Torta alle fragole, Foresta Nera, Tarte Tatin o Mont Blanc, ecco i magnifici dolci, uno più goloso dell'altro, che rinascono ancora più belli!

E, soprattutto, scatenate la vostra creatività e realizzate i vostri fantastici dessert utilizzando le ricette base, riso al latte, panna cotta o biancomangiare. Variate la frutta e le salse, aggiungete le spezie nelle mousse, aromatizzate le creme con gli agrumi o con le fave tonka e lasciatevi tentare da queste idee fresche e innovative!





Meringata

alle albicocche e verbena

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 5 min

INFUSIONE: 30 min

RIPOSO: 20-30 min

RAFFREDDAMENTO: 2 ore

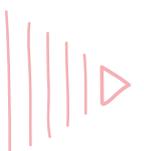


Per 4 persone

30 cl di panna liquida ◦ 4 rami di verbena ◦ 300 g di yogurt greco ◦ 100 g di zucchero a velo ◦ 8 meringhe piccole ◦ 8-10 albicocche profumate

- 1 Scaldare la panna, aggiungere la verbena sciacquata e lasciare in infusione per 30 minuti. Filtrate e montate la panna in un'insalatiera con lo yogurt e lo zucchero a velo. Mettete in frigorifero per 2 ore, versate quindi il composto in una gelatiera e azionatela per 20-30 minuti.
- 2 Sbriciolate le meringhe e distribuitele sul fondo di 4 vasetti. Lavate e asciugate le albicocche e tagliatele a pezzetti. Aggiungetele nei vasetti.
- 3 Versate il gelato in una tasca da pasticciere munita di bocchetta scanalata e spremetelo nei vasetti. Cospargete con le briciole di meringa e servite subito.





Mousse

ai tre cioccolati

PREPARAZIONE: 25 min
COTTURA: 5 min
RAFFREDDAMENTO: 2 ore

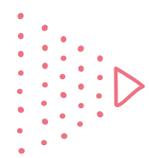


Per 4 persone

- ▶ PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 175 g di cioccolato fondente ◦ 10 cl di latte intero ◦ 1 tuorlo d'uovo ◦ 4 albumi d'uovo ◦ 10 g di zucchero semolato
- ▶ PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO 2 fogli di gelatina ◦ 150 g di cioccolato bianco ◦ 35 cl di panna liquida molto fredda
- ▶ PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE 1 foglio di gelatina ◦ 200 g di cioccolato al latte ◦ 35 cl di panna liquida molto fredda

- 1 Prepare la mousse al cioccolato fondente. Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Versate il latte e poi incorporate il tuorlo d'uovo, mescolando bene. Montate gli albumi a neve ferma, aggiungete lo zucchero e continuate a sbattere. Incorporate gli albumi delicatamente in tre riprese e poi versate il composto sul fondo di 4 vasetti piccoli.
- 2 Prepare le mousse al cioccolato bianco e al cioccolato al latte. In 2 ciotole di acqua fredda, ammorbidite la gelatina necessaria. Sciogliete separatamente a bagnomaria il cioccolato bianco e il cioccolato al latte spezzettati. Scaldate 5 cl di panna liquida per ogni mousse, togliete dal fuoco e aggiungete la gelatina. Incorporate ciascuna dose di panna e gelatina al rispettivo cioccolato, lisciate bene e mettete da parte.
- 3 Montate la panna con uno sbattitore elettrico e incorporatene delicatamente metà al cioccolato bianco e l'altra metà al cioccolato al latte.
- 4 Aggiungete la mousse al cioccolato al latte nei vasetti, lisciate e poi terminate con la mousse al cioccolato bianco. Mettete i vasetti in frigorifero almeno per 2 ore prima di servire.





COMPOSTA di MELE

con lamponi e meringa

PREPARAZIONE: 25 min

COTTURA: 20 min

Per 4 persone

6 mele adatte alla cottura • 50 g di zucchero di canna • 2 anici stellati • 1 baccello di vaniglia
• 250 g di lamponi • 2 albumi d'uovo • 100 g di zucchero semolato

- 1 Preparate la composta. Sbucciate le mele, togliete i torsoli e tagliatele a pezzetti. Mettete le mele in una casseruola con lo zucchero di canna e gli anici stellati. Tagliate il baccello di vaniglia per la lunghezza, raschiate i semi e aggiungete tutto nella casseruola. Versate un fondo d'acqua, coprite e cuocete per una ventina di minuti.
- 2 Versate la composta sul fondo di 4 vasetti, dopo aver tolto la vaniglia e gli anici stellati. Distribuite i lamponi sulla composta e mettete in frigorifero.
- 3 Montate gli albumi a neve ferma e aggiungete lo zucchero, sbattendo finché il composto diventa brillante. Aggiungetelo nei vasetti raffreddati spremendolo con una tasca da pasticciere munita di bocchetta scanalata. Dorate la meringa con un cannello prima di servire i dessert.





BIANCOMANGIARE

estivo

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 10 min

INFUSIONE: 30 min

RAFFREDDAMENTO: 4 ore

Per 4 persone

► PER IL BIANCOMANGIARE 7 fogli di gelatina ◊ 75 cl di latte parzialmente scremato ◊ 25 cl di panna liquida ◊ 4 cucchiari di zucchero semolato ◊ 150 g di mandorle in polvere ◊ 300 g di mandorle pelate ◊ qualche goccia di essenza di mandorle amare

► 8 albicocche mature ◊ 50 g di zucchero di canna ◊ 30 cl di panna liquida molto fredda ◊ 30 g di zucchero semolato ◊ 50 g di mandorle in scaglie ◊ la scorza di 1 limone verde biologico

1 Preparate il biancomangiare. Ammorbidite i fogli di gelatina in una ciotola di acqua fredda. Versate il latte e la panna in una casseruola con lo zucchero e le mandorle intere e in polvere. Cuocete lentamente per una decina di minuti finché il latte non deborda, poi lasciate riposare per 30 minuti.

2 Filtrate il composto in un colino rivestito di garza. Rimettete sul fuoco, aggiungete qualche goccia di essenza di mandorle amare a piacere, togliete dal fuoco, incorporate la gelatina strizzata fra le dita. Mescolate bene e versate il tutto nei vasetti. Mettete in frigorifero per 4 ore.

3 Al momento di servire, lavate e asciugate le albicocche, poi tagliatele in quattro. Passatele in padella con lo zucchero di canna. Quando iniziano a caramellare, toglietele dal fuoco e mettetele da parte.

4 Montate la panna a neve ferma, versateci lo zucchero e sbattete nuovamente. Aggiungete la scorza di limone verde e mescolate delicatamente. Tostate le mandorle in scaglie. Adagiate le albicocche sul biancomangiare, coprite con la panna montata e cospargete infine con le mandorle tostate.

