

PAUL SIMON

FOTOGRAFIE DI AKIKO IDA



morbidi
& cuori teneri
cioccolato, caramello & frutta

BIBLIOTHECA CULINARIA



sommario

sommario.....	2
il materiale.....	4
personalizzare i morbidi.....	6

LE BASI

il vero semicotto al cioccolato fondente.....	8
4 variazioni per un semicotto al cioccolato fondente..	10
semicotto al cioccolato al latte.....	12
4 variazioni per un semicotto al cioccolato al latte.....	14
semicotto al cioccolato bianco.....	16
4 variazioni per un semicotto al cioccolato bianco.....	18
caramello gocciolante.....	20
morbido al pistacchio, cuore di calisson.....	22
tutto marroni.....	24
tutto mandorla.....	26

CUORI DI GANACHE

cuori di ganache.....	28
cioccolato fondente, cuore all'arancia.....	30
cioccolato al latte, cuore di Carambar.....	32
cioccolato fondente, cuore di vaniglia.....	34
cioccolato fondente, cuore di caffè.....	36
cioccolato fondente, cuore di lampone.....	38
morbido al lampone, cuore di cioccolato fondente ...	40
ciocco- vaniglia, cuore di cioccolato al latte.....	42
cioccolato fondente, cuore di pistacchio.....	44
ciocco-menta.....	46
morbido ai marroni, cuore di nocciola.....	48
morbido alla nocciola, cuore di speculos.....	50
morbido all'arancia, cuore di Grand Marnier.....	52
morbido allo zenzero, cuore di mango.....	54

CUORI DI FRUTTA

cuori di frutta veloci.....	56
mini-cake morbidi, cuori di frutta.....	58
morbido al cocco, cuore esotico.....	60
clafoutis morbido, cuore di ciliegia.....	62
muffin alla pera, cuore di fico.....	64
muffin alla maniera della torta di limone.....	66

PER ACCOMPAGNARE

le creme inglesi.....	68
le panne montate e i coulis.....	70



cioccolato fondente, cuore di lampone

MORBIDO AL CIOCCOLATO FONDENTE

140 g di cioccolato fondente (70% di cacao)
110 g di burro
3 cucchiaini di panna liquida
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio di maizena
50 g di zucchero bruno
2 uova

CUORE DI LAMPONE

30 g di coulis di lamponi
30 g di cioccolato bianco
10 g di lamponi
2 cucchiaini di panna liquida

1. Per il cuore di lampone, fate sciogliere il cioccolato bianco in un bagnomaria tiepido, aggiungete la panna liquida, il coulis e i lamponi spezzettati grossolanamente. Modellate delle semisfere di ganache in uno stampo in silicone, lasciate congelare per un'ora.

2. Nel frattempo, preparate il morbido. Mescolate le uova con lo zucchero bruno, sbattete fino ad ottenere un composto bianco e spumoso. Aggiungete la farina setacciata e la maizena, continuando a sbattere. Fate sciogliere il cioccolato con il burro e la panna liquida a bagnomaria.

3. Incorporate il cioccolato al composto uovo-zucchero-farina fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

4. Preriscaldate il forno a 200 °C. Imburrate e infarinate (o rivestite di carta da forno) 4 formine senza fondo poi disponetele sulla placca ricoperta di carta da forno. Riempitele con l'impasto. Disponete un cuore di lampone (2 semisfere) al centro di ciascuna premendo leggermente. Infornate e cuocete per 7-8 minuti.

Il lampone fresco è l'alleato di questo dolce gocciolante: apporta un piccolo tocco di acidità per un buon equilibrio.



ciocco-menta

MORBIDO DI CIOCCOLATO FONDENTE

140 g di cioccolato fondente
(70% di cacao)
110 g di burro
3 cucchiaini di panna liquida
1 cucchiaino di farina
1 cucchiaino di maizena
50 g di zucchero bruno
2 uova
1 cucchiaino di sciroppo di menta bianca

CUORE VANIGLIA-MENTA

10 cl di latte
1 baccello di vaniglia
1 uovo intero
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di farina
10 g di burro
7 cucchiaini di panna liquida
6 foglie di menta fresca finemente tagliuzzate

1. Per il cuore, sbattete l'uovo intero con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso. Aggiungete la farina setacciata.
2. Fate bollire il latte con il burro e il baccello di vaniglia aperto in due e grattato. Versate il tutto sul composto di uova, mescolate, rimettete nella casseruola e cuocete a fuoco dolce per 10 minuti, mescolando spesso, finché la crema sarà addensata. Eliminate il baccello di vaniglia.
3. Lasciate raffreddare la crema pasticciera. Quando sarà tiepida, sbattete la panna liquida molto fredda fino a quando sarà ben montata. Incorporatela alla crema pasticciera, con l'aiuto di una spatola, insieme alla menta tagliuzzata.
4. Modellate delle semisfere di crema alla vaniglia in uno stampo in silicone, lasciate congelare per un'ora.
5. Nel frattempo, preparate il morbido. Mescolate le uova con lo zucchero bruno, sbattete fino ad ottenere un composto bianco e spumoso. Aggiungete la farina setacciata e la maizena, continuando a sbattere.
6. Fate sciogliere il cioccolato con il burro e la panna liquida a bagnomaria.
7. Incorporate il cioccolato al composto uovo-zucchero-farina fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, poi aggiungete lo sciroppo di menta.
8. Preriscaldate il forno a 200 °C. Imburrate e infarinate 4 stampi individuali, poi riempiteli con l'impasto. Disponete un cuore di vaniglia (2 semisfere) al centro di ciascuno premendo leggermente. Infornate e cuocete per 6-7 minuti.



I dolci dal cuore tenero non richiedono più di 15 minuti di preparazione e talvolta un po' di riposo. Sono la prova che ingredienti semplici e facili da trovare possono essere riuniti per ottenere risultati golosissimi e anche sorprendenti. Infatti, ognuno degli oltre 30 dolci squisiti descritti in queste pagine, nasconde al suo interno un concentrato di sapori che, durante la cottura, diventa un cremoso cuore colante che si sprigionerà al primo assaggio.



Cioccolato, caramello, frutta, liquori, torrone, caffè, praline, Nutella... la lista dei "cuori teneri" è un inno al piacere. I fanatici del cioccolato troveranno combinazioni davvero ispirate. Gli amanti della frutta possono tuffarsi nei cuori di mango, di lampono, di arancia, di ciliegia, di fico, di ananas... e, chi cerca ulteriori nuance di gusti e aromi, li troverà nel rhum, nel kirsch, nel Grand Marnier ed altri liquori che possono profumare le ganache dei cuori tenerissimi.

Paul Simon è un cuoco autodidatta. Dopo aver diretto un noto ristorante per una decina d'anni, oggi ama trasmettere la sua passione e la sua creatività attraverso i suoi seguitissimi corsi di cucina a domicilio. Con *Bibliotheca Culinaria* ha pubblicato anche *Spumè & Chantilly*.

ISBN : 978-88-95056-35-7



9 788895 056357

€ 11,40

www.bibliothecaculinaria.it