



CARTOLINA
DALLA
CUCINA

Denis Buosi

cioccolato

facile e veloce
con il microonde

BIBLIOTHECA CULINARIA

Sabbiosini al cioccolato

Per 50/70 biscotti | Preparazione: 30 minuti | Riposo: 12 ore | Cottura: 2 minuti e 30 secondi

Difficoltà: media

Ammorbidire il burro nel microonde per 30 secondi (modalità microonde, 750 W). Setacciare insieme la farina e il cacao.

Amalgamare lo zucchero con il burro. Successivamente, aggiungere l'uovo continuando a mescolare e, infine, incorporare la farina e il cacao. Amalgamare fino ad ottenere un impasto liscio e compatto.

Dividere l'impasto in 4/5 parti uguali e formare dei piccoli cilindri di circa Ø 3 cm e di 20 cm di lunghezza. Trasferirli su una placca foderata con carta da forno, coprire con pellicola e lasciare riposare in frigorifero per 12 ore.

Trascorso questo tempo, togliere l'impasto dal frigorifero, spennellare i cilindri con un pennello leggermente inumidito con acqua e passarli nello zucchero di canna. Tagliare i cilindri di pasta a lunghezze di circa 2 cm e adagiarli sul piatto crisp® del microonde.

Cuocere i biscotti nel microonde con la funzione Crisp® per 2 minuti e 30 secondi. Lasciarli raffreddare prima di servire.

I biscotti possono essere conservati in un contenitore a chiusura ermetica, in un luogo fresco e asciutto, per 60 giorni.

320 g di burro
150 g di zucchero a velo
450 g di farina 00
1 uovo
40 g di cacao amaro
in polvere
Zucchero di canna q.b.
per la decorazione



Plumcake al cioccolato

Per 3 plumcake da 400 g cad. | Preparazione: 15 minuti | Cottura: 7-9 minuti | Difficoltà: facile

Attrezzatura: 3 stampi in silicone da plumcake

300 g di uova
90 g di zucchero invertito
o miele
150 g di zucchero semolato
150 g di farina 00
90 g di farina di mandorle
30 g di cacao in polvere
9 g di lievito chimico
150 g di panna
140 g di burro
80 g di cioccolato in gocce
(o spezzettato)

Per decorare

Miele liquido q.b.
Frutta secca e candita q.b.

Sciogliere il burro nel microonde per 1 minuto (modalità microonde, 750 W).
Sciogliere il cioccolato nel microonde per 2 minuti (modalità microonde, 750 W).

Setacciare i due tipi di farina, il cacao e il lievito chimico.

Nel recipiente dello sbattitore elettrico, unire le uova, lo zucchero e lo zucchero invertito e mescolare per 5 minuti. Aggiungere alle uova e allo zucchero tutti gli altri ingredienti, alternando quelli secchi a quelli liquidi, e mescolare per 3 minuti in modo da creare un impasto liscio ed elastico.

Colare l'impasto negli stampi di silicone per cottura in microonde riempiendoli a tre quarti e cuocere per 7/9 minuti (modalità microonde 500 W).

Rimuovere i plumcake e spennellare la superficie con un po' di miele. Decorare, a piacere, con frutta secca e candita.



Bavarese al cioccolato

Per 10 bicchierini | Preparazione: 20 minuti | Riposo: 4 ore | Difficoltà: media

Crema inglese

Unire la panna e il latte e, con l'ausilio del microonde (massima potenza), portare a ebollizione. In un altro recipiente, sbattere i tuorli con lo zucchero. Versare il latte caldo sul composto e continuare a mescolare. Trasferire il composto in un contenitore adatto al microonde e portare a 82/84 °C in modalità microonde (750 W).

Passare la miscela attraverso un colino e farla raffreddare velocemente trasferendola in freezer oppure appoggiando il contenitore in una bacinella con acqua e ghiaccio.

Bavarese

Far ammolare la gelatina in acqua fredda. Versare una piccola quantità della crema inglese in un contenitore adatto al microonde, aggiungere la gelatina strizzata e scioglierla (modalità microonde, 750 W).

Sciogliere il cioccolato in microonde (modalità microonde, 750 W) avendo cura di mescolarlo di tanto in tanto portandolo alla temperatura di 45/50 °C.

Aggiungere la restante crema inglese ed emulsionare con il cioccolato sciolto. Continuare a mescolare e, quando la massa avrà raggiunto una temperatura intorno a 35/40 °C, incorporare delicatamente la panna semimontata.

Presentazione

Versare un po' di glassa al cioccolato sul fondo di ciascun bicchiere e, aiutandosi con il dorso di una forchetta, "decorare" le pareti trascinando in alcuni punti la glassa verso l'alto.

Versare la bavarese riempiendo i bicchierini fino a metà. Aggiungere della frolla sbriciolata e poi dell'altra bavarese fino al bordo dei bicchierini.

Terminare con glassa al cioccolato e trasferire i bicchierini in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire.

Crema inglese

125 g di panna
125 g di latte intero fresco
50 g di tuorli
(circa 2 uova grandi)
25 g di zucchero semolato

Bavarese

450 g di panna
6 g di gelatina in fogli
325 g di crema inglese
160 g di cioccolato fondente

Per decorare

Glassa al cioccolato
(vedi pagina 48)
Briocle di pasta frolla



cioccolato

facile e veloce con il microonde

I pasticceri sono stati tra i primi ad intuire che il forno a microonde sarebbe potuto diventare un grande alleato. Scioglie il cioccolato dolcemente e, con qualche attenzione in più, lo porta ad una temperatura ideale per essere lavorato, plasmato e modellato. Nel presente volume un maestro cioccolatiere condivide il suo metodo per "temperare" il cioccolato con questo piccolo aiuto tecnologico. Così, anche in ambiente domestico, sarà possibile confezionare cioccolatini ripieni e non, creare golosi rivestimenti per frutti e dolcetti mignon e realizzare decori bellissimi. L'idea diventa ancora più intrigante scoprendo che il procedimento di base è facilissimo: servono meno di 10 minuti.

Con 30 ricette che spaziano dai dolci al cucchiaio a quelli da forno (concepiti per la cottura in microonde), dalle bibite al gelato, dalle creme spalmabili alla tavoletta *maison*, il libro offre tanti modi per valorizzare l'ingrediente più amato e trasformare la propria cucina in una piccola pasticceria.

Pasticciere, imprenditore e innovatore, da oltre 20 anni **Denis Buosi** si dedica al mondo dei dolci. Dai suoi laboratori, fucine di idee ed esperimenti, ai suoi punti vendita (Venegono e Varese), meta dei golosi più fini, alla sua Academy (Vedano Olona), luogo di formazione e approfondimento, diffonde entusiasmo, know-how e una passione sconfinata per il cioccolato.



€ 13,90

ISBN 978 88 97932 14 7



9 788897 932147