

CREPES (dose per 30 crepes)

Ingredienti: 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.

Preparazione: 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 CREMA GIANDUIA (x 8)

Ingredienti: 1 dose di impasto per crepes, crema gianduia, zucchero a velo.

Preparazione: Preparare le crepes. Spalmare la crema gianduia su ogni crepe, 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 nocciole 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.

CREPES ALLA CREMA PASTICCERA (x 8)

Ingredienti: 1 dose di impasto per crepes, 1 dose di crema pasticcera.

Preparazione: Preparare le crepes. Preparare la crema pasticcera e lasciarla raffreddare. Spalmare le crepes con un cucchiaio 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 cioccolato.

CREPES ALLA MARMELLATA (x 8)

Ingredienti: 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.

Preparazione: 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.

MOUSSE AL CAFFÈ' (x 6)

Ingredienti: 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.

Preparazione: 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 AL CIOCCOLATO (x 6)

Ingredienti: 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.

Preparazione: 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 tutto in una coppa di cristallo e riporla in frigorifero. Servire la mousse ben fredda , guarnita con ciliegine candite o scorrette d'arancia candite.

MOUSSE AL LIMONE 1 (x 4)

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

Preparazione: 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 cucchiaio 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. vel2. Versare la mousse ottenuta in una coppa di cristallo e servirla freddissima con a parte la marmellata diluita con il liquore.

MOUSSE AL MASCARPONE (x 4)

Ingredienti: 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.

Preparazione: 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.