

CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti

- 250gr. biscotti secchi,
- 150gr. burro sciolto,
- 1 confezione da 250gr. di ricotta,
- 1 confezione di panna da montare da 200ml. (oppure 2 di ricotta),
- 3 uova,
- 150gr. zucchero,
- 1 bustina di vanillina,
- marmellata frutti bosco,
- frutti di bosco freschi o surgelati.

Preparazione:

Polverizzare i biscotti qualche sec. vel. turbo e unirli al burro sciolto; stendere sul fondo di una tortiera di 24cm. di diametro ricoperta di carta da forno.

Mescolare nel boccale ricotta, panna, uova, zucchero e vanillina 20 sec. vel. 5, e versare sulla base. (Il composto è molto liquido, non preoccupatevi, è normale!) a 180° per 30-40 min.

Quando è fredda ricoprire con la marmellata e poi coi frutti di bosco. Spolverare infine dello zucchero a velo.

CHEESE CAKE

Ingredienti:

60 gr. di burro 150 gr. di biscotti secchi oppure fette biscottate 1 pizzico di cannella in polvere 1 pizzico di noce moscata 50 gr. di zucchero Per il ripieno 150 gr. di zucchero 6 uova 700 gr. di Philadelphia succo di 1 limone 1 cucchiaino di estratto di vaniglia un quarto di l. di panna liquida.

Preparazione:

Fondere il burro 1 min. 50° vel. 1 Inserire biscotti, cannella, noce moscata, e zucchero dare 2 colpi di turbo e poi portare a vel. 6 per 30 sec. se necessario, aiutandosi con la spatola. Imburrare una teglia alta 4 cm. con il diamento 24 cm. e versare il contenuto del boccale. Pressare con le mani facendo in modo che venga uno strato sottile sia sul fondo che sui bordi della teglia. Il bordo alto almeno 3 cm. Scuotere bene il boccale. Ripieno: Montare la panna e mettere da parte. Senza lavare il boccale, inserire lo zucchero, le uova, il philadelphia, il limone, la vaniglia : 2 min. vel. 3. Mentre lavora sembra rimanga liquida, ma non è così: è cremosa. Aggiungere la panna montata delicatamente. Versate nella teglia foderata con i biscotti e infornare per 40 min. 160°. La cottura comincia sui bordi e mano mano che gonfia prende colore anche al centro. Lasciarla raffreddare.

PASTA DI MANDORLE

Ingredienti per 6 persone:

200 g di zucchero – 200 g di mandorle, pelate - 1 albume – 20 g di Maraschino 1 bustina di vanillina.

Esecuzione:

Preparare lo zucchero a velo: 15 sec. vel.8

Unire le mandorle e polverizzare per altri 20 sec. vel 10.

Aggiungere l'albume, il Maraschino e la vanillina, frullare: 30 sec. vel.4.

CARAMELLO

Ingredienti:

500 gr di zucchero - 250 gr di acqua - 1 cucchiaino di aceto di mele o succo di limone.

Preparazione:

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.

Il caramello così ottenuto ha la consistenza del miele, si conserva a lungo ed è praticissimo.

NUTELLA CON LE MANDORLE

INGREDIENTI:

60 gr di mandorle tostate, 60 gr di zucchero vanigliato, 150 gr di cioccolato Kinder, 50 gr di cioccolato fondente, 30 gr di burro, 90 gr di latte scremato.

PREPARAZIONE:

Polverizzare le mandorle e lo zucchero per 30" a vel. turbo; aggiungere il cioccolato 20" turbo; unire tutti gli altri ingredienti e cuocere 5', 50°, vel 4. Versare in un barattolo e lasciare raffreddare.

TORTA DI NUTELLA

Ingredienti:

250 gr nutella

5 uova

4 cucchiai di farina (circa 100 gr)

10 cucchiai di zucchero (circa 150 gr)

50 gr burro o margarina
1 bustina di lievito

Preparazione:

Come prima cosa montare a neve le 5 chiare, poi montare i 5 tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un bel composto spumoso, aggiungere poi la farina ed il lievito. Montare la nutella con il burro ammorbidito ed unire la crema all'altro composto; unire infine le chiare montate a neve. Amalgamare bene e mettere in una tortiera di 24 cm di diametro, rivestita di carta da forno inumidita. Infornare a 180° per 45'.

Note:

Da provare anche senza la bustina di lievito, viene ovviamente più compatto e si presta bene ad essere accompagnato da panna, creme o marmellate di frutti di bosco.

BUDINO AL LIMONE

Ingredienti:

Un quarto di litro di succo di limone
Duecentocinquanta grammi di yogurt
Cento grammi di zucchero
Quattro uova
Due cucchiaini di gelatina in polvere
Sale

Preparazione:

Procedimento

Sbattete i tuorli con il succo del limone, lo zucchero, la gelatina in polvere, una presa di sale e cuocete a bagnomaria fino a che la gelatina è completamente sciolta e prestando attenzione a non arrivare al bollore. Versate il composto in una terrina e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente. Montate gli albumi a neve e incorporateli al composto insieme con lo yogurt, mescolando delicatamente per non far smontare gli albumi. Versate il composto in stampini per budino e lasciate in frigo per almeno due ore.

Note: Consigli dello Chef

Questi budini possono essere decorati con qualche fragolina o con dei confettini colorati.

TORTA ALLA RICOTTA

Ingredienti per 6 persone:

100g di uvetta di corinto - 100g di brandy - farina q.b. - burro q.b. - 500 g di ricotta vaccina - 150 g di zucchero - 50g di farina - 50g di latte - 1 uovo - 1 pizzico di sale - 1 bustina di vanillina - 1 bustina di lievito.

Esecuzione:

Mettere a bagno l'uvetta nel brandy per 15 minuti.

Strizzare bene l'uvetta, asciugarla e passarla nella farina bianca.

Scuotere bene la farina in eccesso. nel frattempo imburrare e infarinare una teglia di 24 cm.

Nel boccale mettere la ricotta con lo zucchero, la farina, il latte, l'uovo, il sale e la vanillina, frullare: 30 sec. vel 5-6.

Unire la meta' dell'uvetta all'impasto, amalgamare: 20 sec./antiorar/ vel.5.

Aggiungere il lievito, mescolare: 20 sec/antior/vel 5.

Versare il composto nella teglia.

Cospargere sulla superficie l'uvetta tenuta da parte.

Cuocere in forno caldo statico a 160 gradi per 40 minuti circa.

TORTA AL LIMONCELLO E NUTELLA

Ingredienti:

250 g. zucchero - 250 g. farina - 3 uova - 130 g. di olio di semi - 110 g. di acqua frizzante - 20 g. di limoncello - 1 bustina di lievito - 400 g. nutella

Esecuzione:

Montare le uova con lo zucchero fino a farle diventare spumose, aggiungere l'olio, l'acqua, il limoncello, la farina ed infine il lievito.

Imburrare uno stampo tondo da 26 cm o 25 pirottini x muffins da 7-8 cm (se la carta dei pirottini fosse leggera, usarne due per volta, così non c'è il rischio che prendano forme strane e che la pasta esca in fase di cottura).

Versarvi i 3/4 del composto o tutto e al centro mettere un cucchiaino di nutella nel caso dei pirottini o un cerchio nel caso della torta.

Cuocere in forno caldo (180 gradi) per circa 40 minuti, fara' fede la prova stuzzicadenti.

GELATO AL FIORDILATTE

Ingredienti (4 persone):

500 g di latte intero - 500 g di panna fresca - 200 g di zucchero - due bustine di vanillina

Preparazione:

Versare latte, la panna e lo zucchero nel boccale del Bimby e mettere in funzione per 7 minuti a 80° e velocità 3.

Quando il composto è pronto lasciarlo raffreddare per un po'.

Quando sarà tiepido aggiungere la vanillina e procedere per 5 secondi a velocità 2.

Versare il composto in un recipiente largo e basso e metterlo nel freezer fino al congelamento totale.

Prima di servirlo, romperlo a pezzetti e inserirli nel boccale del bimby, mettendolo in funzione per 10 secondi a velocità 9, e successivamente con la spatola per ulteriori 20 secondi a velocità 4.

CREMA SIMIL FERRERO ROCHER

Ingredienti:

400gr. di nutella, 200 ml di panna (non zuccherata, quella da cucina è ottima), 120 gr. di nocciole tritate, mezzo pacco di wafers alla nocciola o biscotti simili (tipo bambù), poco maraschino o altro liquore a scelta.

Procedimento:

Tritare le nocciole e wafer 10/15 sec. vel. 5/6.

Unire panna, nutella e il liquore e mescolare vel. 2 fino a completo miscelamento degli ingredienti, se è il caso spatolare ogni tanto.

Procedere alla farcitura della torta.

Rimane morbidissima anche dopo aver tenuto la torta in frigo.

CIOCCOLATINI SIMIL ROCHER

Ingredienti:

240 gr. di nocciole, 300 gr. di cioccolato misto (fondente, latte, nocciole) in tavolette, 105 gr. di wafer alla vaniglia, 2 cucchiaini di Nutella.

Procedimento:

Sciogliere a bagno maria il cioccolato in tavoletta, tritare le nocciole e i wafer. Mescolare tutto insieme con anche la nutella e mettere il composto dentro a pirottini. Una volta raffreddati si possono mangiare.

PROFITEROLES

Ingredienti:

Pasta per beignets: 4 uova, 100 grammi di burro, 150 grammi di farina, 250 grammi di acqua, un pizzico di sale.

Farcitura: 500 grammi di panna montata, 1 dose di crema Bimby, 1 dose di salsa al cioccolato.

Preparazione:

Metti nel boccale burro, sale e acqua e cuoci per 10 minuti a temperatura 100° a velocità 3.

Al termine aggiungi dal foro del coperchio la farina e impasta per 20 secondi a velocità 4 o più fino a quando l'impasto si stacca benne dalle pareti.

Lasci raffreddare, poi unisci dal foro del coperchio con lame in movimento a velocità 6 una per volta le uova: 20 secondi a velocità 6.

Disponi la pasta a cucchiaini su carta forno e cuoci per 15 minuti a 180° e per 15 minuti a temperatura 200°.

Farcisci i beignets a piacere con crema o panna e disponili a cascata su un piatto da portata.

Ricoprili con salsa al cioccolato e guarnisci con ciuffi di panna montata.