



BIANCOMANGIARE ALLE MANDORLE E LIME

A cura di **Roberto Puma** e **Anna Piccolini***

INGREDIENTI (6 PERSONE)

Per il latte di mandorla

- 1 l di acqua
- 360 g di mandorle pelate

Per la pasta di lime

- 1 lime
- la buccia di un lime
- 60 g di sciroppo di glucosio
- 200 g di zucchero a velo

Per il biancomangiare alle mandorle e lime

- 1 l di latte di mandorla
- 250 g di zucchero semolato
- 70 g di amido di mais (maizena)
- 20 g di pasta di lime

Per guarnire

- scorza di limone o lime

DIFFICOLTÀ: facile

TEMPO: 20 min. la preparazione | 20 min. la cottura | 15 min. il riposo

CALORIE: 190 per porzione



SCUOLA DEI SAPORI PRESENTA I NUOVI CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA PER L'ANNO 2012

Nella sede di Treviglio in provincia di Bergamo, Scuola dei Sapori organizza i corsi per il nuovo anno, proponendo oltre ai classici corsi base e tematici per amatori e a quelli per Personal Chef, un corso di pasticceria base. Il corso è articolato su dieci lezioni, spaziando dalle basi classiche, ai lievitati, passando per creme e cioccolato. La preparazione fornita è in grado di soddisfare le necessità di quanti vogliono approcciare o approfondire il mondo della pasticceria classica e moderna, con un occhio di riguardo anche alle intolleranze e alle allergie alimentari.

Per informazioni:

Tel. +39 0363 67 30 85 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it

* Roberto Puma, Executive Chef e Anna Piccolini, formatore professionista, hanno fondato nel 2006 a Treviglio, in provincia di Bergamo, la Scuola dei Sapori. Propongono corsi per amatori, professionisti e aspiranti Personal Chef, oltre ad offrire consulenze nel mondo della ristorazione. Roberto Puma è il presidente di Aicf "Associazione Italiana Cuochi Formatori" (www.aicf.it) e responsabile del progetto formazione e coordinamento scuole di Fnpc "Federazione Nazionale Personal Chef" (www.federpersonalchef.it).

Scuola dei Sapori Srl - Via Mazzini 15/e 24047 - Treviglio (BG) - Tel. +39 0363 673085 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it



DESCRIZIONE, TECNICHE E VARIANTI

Il biancomangiare prende il nome dal colore dominante della preparazione che viene realizzata a base di latte vaccino o di mandorla. La sua origine risale alla tradizione medioevale francese e si è diffuso in Italia nel XII secolo. La versione con il latte di mandorla prende spunto dalle tradizioni siciliane, che utilizzano questo frutto a guscio con grande varietà di impieghi. L'aromatizzazione al lime rappresenta una variante "moderna", sostituendo il più tradizionale limone. Per la realizzazione del dolce è possibile anche acquistare il latte di mandorle già pronto per risparmiare il tempo necessario alla sua preparazione.

La pasta di lime rappresenta l'elemento aromatizzante necessario per ottenere una buona persistenza del gusto scelto. In alternativa è possibile utilizzare la buccia di lime grattugiata per insaporire il dolce; il risultato sarà comunque buono.

Se utilizzate stampi in metallo, per smodellare il dolce è possibile immergere per qualche secondo la base dello stampo in acqua calda per favorire le operazioni.

PREPARAZIONE

Preparare il latte di mandorla. Tostare accuratamente le mandorle pelate in padella o in forno a 160 °C. Quando sono ben tostate, tritarle finemente con un mixer o un frullatore e aggiungere l'acqua temperatura ambiente. Lasciare in infusione per almeno un'ora e filtrare.

Preparare la pasta al lime. Lavare bene i frutti e prelevare la buccia esterna ad uno dei due. Tagliare a spicchi l'altro lime senza pelarlo e privarlo dei semi. Mettere in un mixer il lime a spicchi, la buccia ricavata in precedenza, lo sciroppo di glucosio e lo zucchero a velo. Azionare il mixer fino ad ottenere una pasta fluida*.

Preparare il biancomangiare. In una casseruola antiaderente versare il latte di mandorla ottenuto in precedenza e lo zucchero semolato. Quando il composto arriverà a circa 60 °C e lo zucchero sarà completamente sciolto, unire l'amido di mais poco alla volta, mescolando bene con una frusta per evitare la formazione di grumi. Spegnerne la fiamma e continuare a mescolare sino a che l'azione gelificante dell'amido di mais abbia effetto. Unire la pasta di lime e mescolare bene.

Versare il composto in stampini monoporzione di alluminio o silicone e far raffreddare bene in frigorifero per almeno un paio di ore. Smodellare il dolce sul piatto da portata e decorare la superficie con qualche scorzetta di limone o lime.

* Questo composto può essere conservato in frigorifero in un contenitore ermetico anche per 30 giorni.



ASTUZIE DI CHEF...

Potete sostituire il lime con un altro agrume, procedendo come da indicazioni. La versione al mandarino o all'arancia conferirà una leggera colorazione al dolce, privandolo del classico colore "bianco".