



[TECNICA PASTICCERA]

MOUSSE AL CAFFÈ CON SALSA ALL'ARANCIA

A CURA DI ROBERTO PUMA E ANNA PICCOLINI*

INGREDIENTI

(8 persone)

PER LA MOUSSE AL CAFFÈ

- 200 ml di caffè espresso
- 20 g di caffè liofilizzato
- 8 g di gelatina in fogli
- 350 g di panna montata
- 220 g di meringa italiana*

*PER LA MERINGA ITALIANA

- 250 g di zucchero semolato
- 70 g di acqua
- 125 g di albume

PER LA SALSA ALL'ARANCIA

- 100 ml di succo d'arancia
- 10 ml di liquore all'arancia
- 90 g di zucchero di canna grezzo
- 15 g di burro

 **Difficoltà**
media

 **Tempo**
25 min. la preparazione
15 min. la cottura
2 ore il riposo

 **Calorie**
185 per porzione



SCUOLA DEI SAPORI PRESENTA I NUOVI CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA PER L'ANNO 2011

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



[TECNICA PASTICCERA]

PREPARAZIONE

1. Per realizzare la mousse, preparare il caffè espresso e unire il caffè liofilizzato sino a scioglierlo completamente. Far ammorbidire in acqua fredda la gelatina in fogli e una volta pronta unirla ben strizzata al caffè. Mescolare sino al totale scioglimento e far raffreddare il composto sino a portarlo alla temperatura di circa 30 °C.
2. Preparare la meringa italiana. Mettere in un pentolino l'acqua e lo zucchero, portando a bollore senza mescolare. Lasciar cuocere lo sciroppo di zucchero sino a 121 °C, controllando la temperatura con un termometro a sonda.
3. Mentre lo zucchero cuoce, versare gli albumi in una planetaria e azionare la macchina sino ad ottenere un po' di schiuma. Quando lo zucchero avrà raggiunto la temperatura voluta, aumentare la velocità della planetaria e versare lo sciroppo a filo, lasciando montare sino a raffreddamento.
4. Quando la meringa è pronta, unirla al composto di caffè mescolando dal basso verso l'alto. Aggiungere la panna montata con lo stesso sistema per evitare che si smonti. Porre il composto ottenuto in un contenitore e far raffreddare in frigorifero per almeno un paio di ore.
5. Nel frattempo preparare la salsa all'arancia: in un pentolino far sciogliere il burro con lo zucchero e unire il succo d'arancia. Far ridurre la salsa per un paio di minuti e aggiungere il liquore. Continuare la cottura a fuoco molto basso sino ad ottenere la consistenza desiderata.
6. Disporre la mousse sul piatto da portata utilizzando un porzionatore da gelato e decorando a piacere con la salsa all'arancia, delle decorazioni al caramello, fettine di arancia e una fogliolina di menta.



ASTUZIE DI CHEF...

L'utilizzo del caffè liofilizzato serve ad aumentare l'aroma del caffè senza dovere sbilanciare la ricetta con altri liquidi. Se il gusto di arancia non è di vostro gradimento, potrete sostituire il frutto, mantenendo inalterate le proporzioni. La mousse può essere servita anche a bicchiere, utilizzando per esempio, la classica coppa Martini.

DESCRIZIONE, TECNICHE E VARIANTI

Le mousse, dolci o salate, hanno come caratteristica la spumosità e la "leggerezza" della struttura conferita dall'aria che avremo incorporato agli ingredienti che le costituiscono. L'uso della gelatina consente di donare la necessaria compattezza alla preparazione che si svilupperà con il raffreddamento.

Nella nostra ricetta, l'aria necessaria alla mousse, per far sì che diventi morbida e spumosa, deriva dalla panna montata e dalla meringa italiana classica. Con la preparazione della meringa italiana otteniamo anche la pastorizzazione degli albumi, rendendo più sano il dolce, consumabile anche da chi non può o non vuole consumare uova crude.

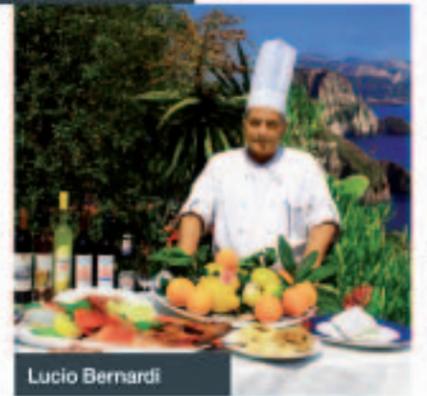
Se non disponete di una planetaria e di un termometro a sonda, potrete ottenere un prodotto simile, anche se non completamente pastorizzato, realizzando una meringa svizzera. Versate gli albumi e lo zucchero in un pentolino e scaldateli, mescolando senza interruzioni, sino a 60 °C. Senza termometro capirete che siete arrivati alla giusta temperatura quando, toccando il composto con le dita, lo sentirete caldo. Non abbiate timore di fare coagulare gli albumi; unendo lo zucchero abbiamo alzato la temperatura di coagulazione delle uova sino a oltre gli 80 °C. Arrivati alla temperatura prevista, montate gli albumi con un frullino elettrico.

lo chef & chefs tour sbarca a lipari

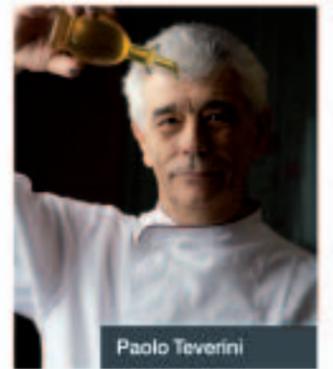
Il 16 Settembre il gusto va in scena con Chef & chefs al Ristorante Filippino, nello straordinario scenario naturale dell'arcipelago delle Eolie.

Lo Chef & chefs Tour 2011 raggiunge il Ristorante Filippino di Lipari, dove il 16 settembre 2011 i fratelli Bernardi, assieme ai Maestri del Gusto Chef & Chefs, Giampaolo Raschi (Ristorante Guido di Miramare - RN, Stella Michelin) e Paolo Teverini (Ristorante Paolo Teverini di Bagno di Romagna - FC, Stella Michelin) daranno luogo ad un incontro unico tra la tradizione gastronomica ed i sapori della cucina romagnola e siciliana, in una esperienza unica ed imperdibile!

Splendida cornice dell'evento sarà l'Isola di Lipari, nell'arcipelago delle Eolie, che vale la pena scoprire e visitare meglio se con a disposizione qualche giorno per una vacanza tranquilla e rilassante. Per l'occasione è stata appositamente studiata un'esclusiva proposta di ospitalità presso l'Hotel Tritone Charme & relax, Hotel cinque stelle di Lipari, immerso in un lussureggiante giardino di 800 mq, con splendida vista panoramica sul mare, centro benessere e piscina esterna con acqua calda naturale di origine vulcanica.



Lucio Bernardi



Paolo Teverini



Giampaolo Raschi

Welcome Drink

Antipasto

Insalata di polpo, finocchi, arance e capperi con cialda croccante al vino rosso e sesamo

Chef Paolo Teverini (Stella Michelin)

Primo

Passatelli in brodo leggero di frutti di mare

Chef Giampaolo Raschi (Stella Michelin)

Piatto di mezzo

Cubetti di pasta fresca con pomodoro, basilico e cernia all'olio extra vergine di oliva

Chef Paolo Teverini

Chef Giampaolo Raschi

Piatto forte

Pesce del giorno in cartoccio fatato al guazzetto di vongole vereci e gamberetti

Chef Lucio Bernardi

Dessert

Mattonella di gianduia e cannella con salsa vaniglia al rhum

Croccante di mandorle

Dolci tipici Eoliani: Cassateddi con gelatina di Malvasa

Nacatuli

Chef Filippo Bernardi

L'offerta "Esplorando le Eolie", valido dall' 11 al 18/09/2011 comprende:

- 7 notti in camera doppia con trattamento di mezza pensione, cene presso il Ristorante dell'hotel dal 1° al 7° giorno;
- programma di escursioni giornaliere alle Isole Eolie;
- trasferimento Hotel/Porto e viceversa.

Quota: a partire da Euro 1.050,00 a persona in camera doppia, arrivo e partenza di domenica.



www.CharmeRelax.it

Per prenotazioni cena e soggiorni: Hotel Tritone · Lipari · Tel. 090 9811595 · tritone@CharmeRelax.com