



...LA FIAMMA

**VENERDÌ 17 APRILE ore
17:00**

Oggi prepariamo un pasticcino
mignon semplice semplice e 3
basi veloci per il dolce di
domenica 19 Aprile

Oggi prepariamo:

- **La Fiamma**
- **Il pralinato alle nocciole**
- **Crumble alla vaniglia**
- **Ganache al cioccolato fondente**

MATERIALE / UTENSILI

- Forno statico o ventilato
- Piano cottura
- Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)
- ciotole di varie misure
- 1 pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
- 1 colino o passino (ma non è indispensabile)
- Un mixer Robot da cucina a lame (Va benissimo anche il Bimby)
- Microonde o (bagnomaria. Preparati già se non hai il microonde)
- Carta da forno

INGREDIENTI per 6/7 fiamme

130 gr. impasti da recupero (ritagli di: pan di spagna, sfoglia, bigné, frolla, brioche del giorno prima, cake vari, ecc..)
20 gr. marmellata di albicocche (o altra marmellata)
5 gr. cacao amaro
10 gr di rum scuro (o altro superalcolico)
150 gr. Cioccolato fondente sciolto tenuto a parte.
Se piace dei piccoli amaretti o dischetti di frolla (circa 3/4 cm di diametro)

PROCEDIMENTO:

Il procedimento è molto semplice. In un mixer inserite tutti gli ingredienti e mixate tutto. Dovrete ottenere un composto abbastanza omogeneo e compatto, non appiccicoso ma nemmeno che si sgretola. In questa ricetta - considerata di recupero - la consistenza del composto può variare ogni volta, motivo per cui può essere ritoccato aggiungendo marmellata, rum o latte per ammorbidirlo, oppure ritagli vari per compattarlo. Create le forme delle fiamme, alla base potete mettere l'amaretto o il dischino di frolla e colate il cioccolato (oppure immergetele direttamente).

INGREDIENTI per il PRALINATO ALLE NOCCIOLE (ci servirà per il dolce al cucchiaino di Domenica)

200 gr di nocciole a granella (anche intere vanno bene, con o senza pelle)
200 gr di zucchero a velo

PROCEDIMENTO:

Inserite le nocciole e lo zucchero a in un pentolino e ponete su fiamma (o induzione). Da prima lo zucchero inizierà a sciogliere leggermente aggrappandosi alle nocciole poi, il composto inizierà a caramellare. Proseguite fino a completa caramellazione (sempre a fiamma bassa). trasferite il tutto nel mixer e iniziate a mixare. Da prima si creerà una sorta di farina, poi polvere che, via via, si compatterà. Infine, le nocciole, rilasceranno i loro olii essenziali fino a formare una crema. Più fine è , meglio è! (Con il Bimby si ottiene una finezza ottima)

INGREDIENTI per la GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE (ci servirà per il dolce al cucchiaio di Domenica)

70 gr di Cioccolato fondente (anche quello delle uova di Pasqua)
100 gr di Panna fresca

PROCEDIMENTO:

In un recipiente per microonde inserite entrambi gli ingredienti, fate sciogliere completamente e amalgamate bene. Fate riposare la ganache in frigorifero per almeno 8/10 ore e conservate in frigorifero.

INGREDIENTI per il CRUMBLE ALLA VANIGLIA (ci servirà per il dolce al cucchiaio di Domenica)

85 gr. farina 00
50 gr. burro freddo da frigorifero
50 gr. zucchero semolato
½ bacca di vaniglia
1 gr sale (un pizzico)

PROCEDIMENTO:

l'interno di un recipiente, mescolate lo zucchero con la farina, il sale e i semi del baccello di vaniglia. Con il burro da frigorifero iniziate a "sfregolare" il tutto, ottenendo un composto quasi a pallini non regolari. A fine cottura, aspettate che raffreddi e conservate in barattolo sigillato ermeticamente.

COTTURA

in forno statico a 175 C° o Ventilato a 165 C° per circa 8/10 Minuti (fino a doratura)