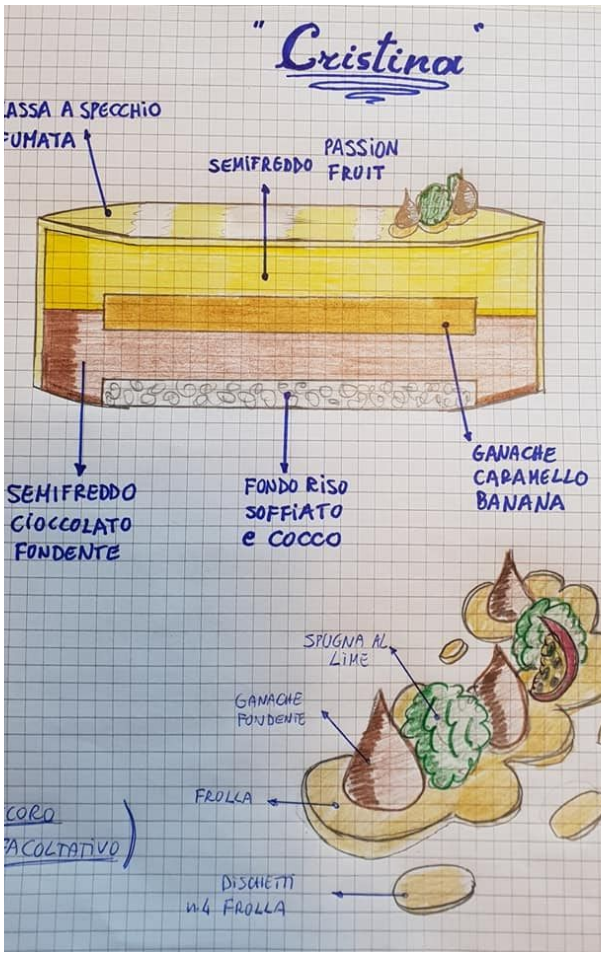

”IL SEMIFREDDO CRISTINA ”

MERCOLEDÌ 6 MAGGIO ore 21:00

Oggi iniziamo a preparare il semifreddo Cristina

Oggi prepariamo:

- GANACHE AL CARAMELLO e BANANA
- GLASSA A SPECCHIO SFUMATA
- FONDO RISO SOFFIATO E COCCO

MATERIALE / UTENSILI per il giorno 06.05

- Forno statico o ventilato
- Piano cottura
- Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)
- ciotole di varie misure
- pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
- 1 colino o passino (ma non è indispensabile)
- Frullatore a immersione
- 1 caraffa o brocca
- Termometro da cucina (Non indispensabile. se c’è meglio)
- Carta pellicola ad uso alimentare
- Colino o passino
- Uno stampo in silicone o un pentolino o un contenitore in plastica. Il tutto cilindrico possibilmente da 16 cm. Per le dimensioni VEDI SCHEDA “SOSTITUTI ALLEGATI”
- Carta forno

INGREDIENTI per la GLASSA A SPECCHIO SFUMATA:

100 g Acqua
83 g Zucchero
116 g Sciroppo di Glucosio
67 g Latte condensato zuccherato (Nestlè)
10 g Gelatina in fogli
50 g di acqua fredda per gelatina
120 g Cioccolato bianco tritato
Colorante in polvere Giallo
Biossido di titanio (E171) (Facoltativo)

PROCEDIMENTO:

Spezzettate e idratate la gelatina nella propria acqua (i 50 g). In un pentolino, inserite lo zucchero, il glucosio e l'acqua, portate tutto a 103 C° (se avete il termometro, altrimenti a forte e vigorosa ebollizione per circa 1 minuto).
Aggiungete il latte condensato, la gelatina idratata e versate sopra il cioccolato bianco.
Una volta sciolto, dividete il composto in ⅔ e ⅓ , aggiungete il colorante giallo nei ⅔ e il biossido nel ⅓, e passate a minipimer singolarmente.
Fate riposare in frigorifero per circa 8/10 ore le due glasse.
Al momento del glassaggio, portate la glassa a 32/35 C° (con microonde o bagnomaria) e seguite le istruzioni di Montaggio e decoro.

INGREDIENTI per FONDO RISO E COCCO:

45 g Cioccolato Bianco
30 g Riso soffiato
20 g Pasta di Cocco
15 g Burro

PROCEDIMENTO:

In una ciotolina sciogliete il cioccolato bianco con il burro. Aggiungete la pasta di cocco e infine il riso soffiato. Formate un disco sopra un pezzo di carta da forno e lasciate riposare in frigorifero per circa 30 minuti (oppure in congelatore per 10 minuti).
Inserite il disco alla base del semifreddo.

INGREDIENTI Per la GANACHE CARAMELLO E BANANA:

35 g zucchero semolato

60 g di banana matura frullata

50 g panna liquida

110 g cioccolato bianco tritato

40 g burro

PROCEDIMENTO:

In un pentolino caramellate lo zucchero (biondo, non scuritelo troppo - 160/5 C°). Intanto, unite la purea di banana alla panna liquida e portatela a ebollizione (Questo passaggio fatelo quando anche il caramello sarà quasi pronto. In microonde è perfetto).
Unite la panna e banana al caramello (inizialmente “vetrificherà”), fate sciogliere il caramello a fuoco basso (potrebbe non sciogliere completamente. Potrebbe rimanere qualche grumetto; nessun problema, poi, filtrate tutto).
Unite il composto al cioccolato bianco tritato e mescolate (il calore scioglierà in cioccolato.In caso contrario aiutatevi con il microonde per 10/20 secondi). Passate tutto al Minipimer (frullatore ad immersione). Infine,unite il burro. Versate il composto in uno stampo e attendete che si raffreddi. Congelate il tutto e procedete come da montaggio.

GIOVEDÌ 7 MAGGIO ore 21:00

Oggi proseguiamo con il semifreddo Cristina

Oggi prepariamo:

- Meringa all’Italiana per Semifreddo
- Semifreddo al Passion Fruit
- Semifreddo al Cioccolato fondente
- Crema pasticcera (DA PREPARARE PRIMA)

MATERIALE / UTENSILI per il giorno 07.05

- Cucchiai
- ciotole capienti
- ciotoline varie
- Carta da forno
- Frullino elettrico o Planetaria
- Microonde
- coltellino

- Stampo anello in acciaio 18 cm alto 5 cm (Vedi SCHEDA “SOSTITUTI ALLEGATI” per alternative)
- Foglio di acetato alto 5 cm,lungo almeno 60 cm. Alternativa lo stesso in carta da forno.
- Termometro da cucina Meglio, ma non indispensabile)

INGREDIENTI per la MERINGA ALL’ITALIANA PER IL SEMIFREDDO:

170 g. zucchero (Chi non ha il destrosio, può aumentare lo zucchero: da 170 g. a 240 g.)
50 g. di acqua
90 g. di albumi (temperatura ambiente)
50 g. destrosio

PROCEDIMENTO:

Mettete gli albumi in un contenitore capiente, dovranno poi essere montati (Oppure in planetaria). Ponete l’acqua e lo zucchero in un pentolino e portate a 118/120 C°. Quando il composto sarà arrivato a circa 110 C°, iniziate a montare gli albumi, così facendo quando lo sciroppo di zucchero arriverà a temperatura, gli albumi saranno montati alla perfezione. A temperatura raggiunta, subito, unite a filo lo sciroppo creato agli albumi che stanno montando a medio alta velocità (Attenzione a non versare il composto sopra le fruste). Inserito lo sciroppo, inserite il destrosio in 3/4 volte, mentre il tutto sta ancora montando. Proseguite il montaggio per altri 2 minuti. Utilizzate al bisogno.

INGREDIENTI per SEMIFREDDO AL PASSION FRUIT:

80 g. crema pasticcera
100 g. meringa italiana per semifreddo
80 g. purea di passion fruit (circa il succo di 4/5 Frutti)
130 g. panna fresca montata (operazione che faremo assieme)

PROCEDIMENTO:

All’interno di un recipiente capiente unite la crema pasticcera e la meringa, aggiungete poi la purea di passion fruit e la panna montata.
Utilizzate come spiegato nel montaggio.

INGREDIENTI Per il SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO FONDENTE:

70 g. cioccolato fondente tritato

6 g. rum (meglio se ambrato. Se non lo si vuole mettere vedi SCHEDA SOSTITUTI ALLEGATI)

70 g. crema pasticcera

60 g. meringa italiana per semifreddo

180 g. panna fresca montata (operazione che faremo assieme)

PROCEDIMENTO:

Sciogliete il cioccolato fondente a microonde (o bagnomaria). e unitelo velocemente alla crema pasticcera (Meglio se leggermente tiepida). Unite il rum e successivamente la meringa italiana. Infine incorporate la panna montata. Utilizzate seguendo il montaggio della creazione.

INGREDIENTI Per LA CREMA PASTICCERA

*** DA PREPERARE ALMENO 1 ORA PRIMA DELLA DIRETTA***

140 gr. latte intero
45 gr. panna fresca
38 gr. zucchero semolato
38 gr. tuorlo d'uovo
15 gr. amido di mais
(senza aromi)

PROCEDIMENTO:

In un pentolino versate il latte e la panna e portate ad ebollizione.
Intanto, in una ciotola mescolate lo zucchero e il tuorlo d'uovo, successivamente inserite l'amido e amalgamate bene il composto.

Versate il latte e panna sopra il composto di uova zucchero e amido, mescolate bene.

Rimettete la crema nel pentolino e portatela a cottura, a fuoco basso o induzione bassa, (se avete un termometro da cucina a circa 83/85 C°).
Senza termometro capirete che siete giunti a cottura in quanto la crema stessa si sarà addensata.

Togliete dal fuoco e versate in una ciotola.

Adesso sarà necessario "abbattere" la temperatura della crema, ovvero portare la crema da 80/85 C° a 10/12 C°.

Create un bagnomaria freddo con una ciotola più grande con del ghiaccio al suo interno, posizionate la ciotola con la crema al suo interno, a contatto con il ghiaccio e mescolate la stessa crema vigorosamente.
Il freddo del ghiaccio si trasferirà al contenitore della crema che raffredderà la stessa.

Utilizzate al bisogno.

SABATO 9 MAGGIO ore 15:00

Oggi terminiamo la torta per la mamma Cristina

Oggi prepariamo:

- Glassaggio e Sfumature
- Decoro (vi lascio una idea di decoro per chi vorrà cimentarsi)
- IL DECORO E' LIBERO, NON NECESSARIO PER LA RIUSCITA DELLA TORTA.
-

MATERIALE / UTENSILI per il giorno 09.05

- Microonde
- ciotole capienti
- ciotoline varie
- Frullatore a immersione o minipimer
- 1 Caraffa o brocca
- frullatore elettrico o planetaria
- carta forno

INGREDIENTI DECORO (Sempre facoltativo. Non faremo le preparazioni in diretta)

- Stancil creato in pasta frolla già cotto
- 4/5 Dischi/Bottoni di frolla da circa 1,5 - 2 cm, altezza 3/4 mm
- Spugna al lime
- Ganache al cioccolato fondente
- 1 Passion fruit tagliato a mezzaluna con i semini attaccati (circa 0,5 cm al pezzo)

RICETTE CHE NON FAREMO IN DIRETTA:

INGREDIENTI per la GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE:

35 g Cioccolato fondente (massimo 70/72 %)
50 g Panna Fresca

PROCEDIMENTO:

In una ciotolina inserite il cioccolato fondente e la panna fresca. Scaldate il tutto a microonde (o bagnomaria), amalgamate bene e fate riposare in frigorifero per almeno 2/3 ore. Utilizzate come da montaggio torta.

INGREDIENTI per LA SPUGNA AL LIME:

32 g Latte intero
18 g Olio di semi
17 g Albume d'uovo
32 g Zucchero
17 g Farina 00
2 g Lievito liofilizzato
1 g Sale fino
la buccia di 1/2 lime grattugiata
una punta di colorante verde in polvere

PROCEDIMENTO:

In una caraffa inserite il latte, il colorante, il lime, l'olio, lo zucchero,il lievito, la farina, il sale e mixate tutto con il frullatore a immersione. A parte montate gli albumi a neve ferma. Inserite a più passaggi il composto liquido negli albumi amalgamando adagio, evitando dismontare il tutto.
Mettete circa 20 g di impasto finale in ciotoline o pirottini (anche in silicone).
Cuocete per circa 40/50 secondi in microonde a 1000 w di potenza (Meno Potenza potrebbe precludere il risultato). E… si, serve il microonde

INGREDIENTI Per la PASTA FROLLA CLASSICA:

135 g farina 00

75 g Burro Morbido a temperatura ambiente

60 g Zucchero

28 g Uova intere

Buccia di un limone grattugiata

¼ di bacca di vaniglia (i semini)

PROCEDIMENTO:

All’interno di un recipiente capiente, impastate il Burro Morbido a temperatura ambiente con lo zucchero,la vaniglia e la buccia di limone.

Successivamente, incorporate le uova creando una pastella.

Setacciate la farina con l’amido e aggiungete al precedente composto.

Impastate il tutto solo per il tempo strettamente necessario al fine di omogeneizzare la pasta frolla.

Creare un panetto e fate riposare in frigorifero coperto con pellicola aderente per circa 2 ore.

Stendete la frolla a circa 3/5 mm, ritagliate lo stencil e create 4/5 dischetti dal diametro di circa 1 cm e mezzo, massimo 2. Cuocete a 165/170 C° Ventilato,oppure 175/180 C° Statico, per circa 15/20 minuti.

COMPOSIZIONE

In un Anello di acciaio, rivestito con una striscia di acetato, inserite alla base il fondo di riso soffiato e cocco. Versate sopra il semifreddo al cioccolato. Inserite l’inserto di ganache al caramello e banana. Versate il Semifreddo al passion fruit,coprendo il tutto. Congelate completamente. Successivamente, glassate da prima con il giallo, poi con delle linee di bianco che sfumerete passando sopra leggermente la spatola.

Decoro: Create una base con i dischetti di frolla posizionandoli a distanza eguale, sopra il semifreddo glassato. Adagiate la base in frolla sopra facendola aderire con una puntina di ganache. Sopra la base create delle spunte di ganache al cioccolato grazie a varie bocchette.sistemate pezzetti di spugna al lime, e mezzelune di passion fruit. E’ possibile spruzzare il decoro con la gelatina spray (evitate di spruzzare la spugna).

LISTA SOSTITUTI ALLEGATI:

Ho cercato di pensare a tutti! Ecco alcune soluzioni:

▪SPECIFICHE STAMPI e ANELLI

Le dosi date sono intese per una creazione del diametro di 18 cm - inserto interno 16 cm - disco fondo 16 cm. Le dosi vanno bene per stampi da 16 a 20/22 cm. Altezza 5cm

Potete optare per le dimensioni che preferite. L’importante è far si che fondo e inserto siano più piccoli dello stampo per ilsemifreddo di almeno 2 cm.

Se utilizzate stampi da 24 cm aumentate del 20% tutto. da 26 cm Aumentate del 40% tutto.

Potete anche costruire l’anello per il vostro semifreddo con una striscia di cartone (rigido) lunga 60 cm alta 5 cm. La chiudete, prendete il diamentro e poi rivestite con carta forno o strisce di acetato.

E’ possibile, mediante sac a poche,fare una spirale di ganache (che ha riposato 6/8 ore in frigorifero) sopra della carta da forno e congelarla. Senza utilizzare lo stampo.

▪COLORANTE

Meglio l'uso del colorante in polvere ma va bene anche in pasta o in gel (liquidi liquidi meglio di no) Consiglio il giallo come colore, ma potete optare per quello che più vi piace.

Il Biossido di Titanio è facoltativo

▪GLASSA A SPECCHIO

Se non trovi gli ingredienti puoi anche decidere di creare il semifreddo senza glassa.

▪LATTE CONDENSATO:

Lo puoi trovare al supermercato, oppure, farlo in casa (non è semplice)

con 90 g latte in polvere (anche delattosato) - 1 lt acqua - 600 g zucchero

Tutto in pentola a fuoco medio/basso per svariate ore (deve asciugare e assumere la classica consistenza)

https://www.plurimix.it/…/5541-latte-scremato-delattosato-i…

▪SCIROPPO di GLUCOSIO

(se ti viene chiesto il DE sappi che è da 43 a 46)

- No, per la glassa non è possibile farlo in casa.

- Si trova al supermercato oppure on line, come questi siti

- In polvere meglio di no, il processo di idratazione non è semplice (per poi utilizzarlo nella glassa)

▪MIELE al posto del Glucosio?

In realtà no, ma qualcosaesce. (L'effetto non è ottimale: se vuoi usare il miele, si procede come da ricetta ma si sostituisce il glucosio con il miele e si aumenta la gelatina da 10 g a 13 - e l'acqua da 50 a 65).

▪FRUTTA

Al posto del Frutto della passione (Passion fruit), consiglio di utilizzare la stessa quantità di succo di arancia (e aggiungere la scorza di ½ arancia grattugiata.

Ulteriore alternativa: Purea di Lampone (Stessa quantità).

▪DESTROSIO

Già specificato in ricetta. Durante la diretta parleremo del motivo per cui si utilizza.

▪ALCOOL SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO (Rum)

In sostituzione, è possibile ometterlo ma otteremo un semifreddo (la parte al cioccolato più dura al taglio. Leggermente più congelata).

▪PASTA DI COCCO

Si potrebbe creare in casa qualcosa di lontanamente simile con ⅔ di cocco rapè (farina di cocco) e ⅓ di sciroppo di cocco (Stile Fabbri per cocktail). Non è la stessa cosa ovviamente.

In alternativa, per dare comunque un sentore di cocco, è possibile utilizzare 40 g di cocco rapè.

▪LATTOSIO

- se puoi cerca i prodotti senza lattosio.

- si, puoi usare anche panna vegetale (qui lo dico e qui lo nego. Ammessa solo per problemi seri legati adallergie e intolleranze)

▪GLUTINE

- Interamente Gluten free (decoro in frolla a parte. E' possibile utilizzare una pasta frolla senza glutine)..

▪CIOCCOLATO BIANCO

- Mousse: Puoi cambiare tipologia di mousse (la puoi anche preparare prima e averla pronta per la diretta, usando quella che più ti piace)

- Lattosio: ci sono cioccolati bianchi senza lattosio

- Glassa: non è possibile sostituirlo. Si a quello senza lattosio. Oppure cambio di glassa:

- 32 g acqua

- 62 g zucchero

- 62 g sciroppo glucosio

- 4 g gelatina

- 20 g acqua per gelatina

- 39 g latte condensato

- 29 g Burro di cacao

- colorante

Medesimo procedimento

Per il burro di cacao puoi provare questo:

https://www.plurimix.it/…/5131-burro-di-cacao-callets-80190…