

DOLCI AL CUCCHIAIO

Alcune idee interpretate da



BIANCOMANGIARE



per 4 persone

500 ml di latte di mandorle
la scorza grattugiata di 1 limone
100 g di zucchero
2 cucchiaini di cannella
50 g di amido per dolci



Filtrare bene il latte di mandorle. Versare nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, quasi tutto il latte (tenerne da parte un bicchiere) insieme alla scorza di limone, allo zucchero e a un cucchiaino di cannella. Cuocere col programma **dessert** per **12 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Nel frattempo mettere l'amido in una scodella e scioglierlo con il latte freddo rimanente, da versare a filo. Aggiungere l'amido nel recipiente e mescolare per **1 minuto** con **velocità 3**. Togliere il composto e versare il biancomangiare in stampini da budino e lasciare raffreddare prima a temperatura ambiente, poi in frigorifero per almeno 2 ore. Prima di servire, sformare il biancomangiare dagli stampini, capovolgendoli su un piatto, e cospargerne la parte superiore con la cannella rimanente.

difficoltà facile - tempo di preparazione 20 minuti

BUDINO DI RISO



per 4 persone

125 g di farina
125 g di zucchero
75 g di burro
1 uovo
750 ml di latte
la scorza grattugiata di 1 limone non trattato
200 g di riso Arborio
3 tuorli



Mettere nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**, la farina, 35 grammi di zucchero, il burro, l'uovo e avviare il programma **pastry P3**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Sciacquare il recipiente, inserirci l'**accessorio per mescolare**, versarci 500 millilitri di latte, la scorza di limone, 20 grammi di zucchero, il riso e cuocere senza tappo col programma **slow cook P3** a **100°C**. Il liquido dovrà essere completamente assorbito dal riso. Mettere da parte. Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, versare i tuorli con lo zucchero rimasto e montare per **5 minuti** con **velocità 4**. Inserire l'**accessorio per mescolare** e aggiungere il latte rimanente. Scaldare con il programma **dessert** per **5 minuti**. Lasciar raffreddare. Unire il composto di riso e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 3**. Riprendere

la pasta frolla e foderare quattro stampini da crème caramel dopo averli imburati. Sul fondo di ognuno porre il ripieno preparato fino all'orlo della pasta. Mettere in forno preriscaldato per 25 minuti circa a 180°C. Lasciare raffreddare e poi spolverizzare con lo zucchero a velo.

difficoltà complessa - tempo di preparazione 1 ora e 10 minuti

BUDINO DI UVA



per 6 persone

1 kg di uva nera dolce
4 cucchiaini di acqua
60 g di zucchero
40 g di cucchiaini di amido di mais
250 g di yogurt bianco
4 cucchiaini di miele di acacia



Lavare l'uva, sgranare gli acini e lasciarne da parte qualcuno per la decorazione. Inserire nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, l'uva, un cucchiaino d'acqua e cuocere per **2 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Passare il composto al setaccio per eliminare la buccia e ottenere così solo il succo. Rimetterlo nel recipiente insieme allo zucchero e cuocere per **5 minuti** a **80°C** con **velocità 3**. Sciogliere l'amido di mais nell'acqua rimasta, aggiungerlo al composto di uva e zucchero e cuocere per **5 minuti** a **80°C** con **velocità 3**. La miscela dovrebbe addensarsi. Versare il budino in uno stampo di alluminio e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Metterlo in frigorifero per almeno 2 ore e toglierlo 30 minuti prima di servire. Lavare il recipiente e inserirci l'**accessorio sbattitore**. Preparare una salsa mettendo lo yogurt, il miele e mescolando per **1 minuto** con **velocità 5**. Sformare il budino in un piatto, decorare con qualche acino d'uva e servire con la salsa allo yogurt.

difficoltà media - tempo di preparazione 30 minuti

CREMA AL CAFFÈ



per 4 persone

150 g di zucchero
30 g di farina di tipo 0
500 ml di latte
2 uova
30 g di burro
100 ml di caffè



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, tutti gli ingredienti e avviare il programma **dessert** per **10 minuti** con **velocità 6**. Versare il contenuto in ciotoline e lasciare raffreddare.

difficoltà facile - tempo di preparazione 15 minuti

CREMA DI AMARENE



per 5 persone

3 uova
130 g di zucchero
40 g di maizena
200 ml di latte
200 ml di panna fresca
1 bustina di vanillina
20 amarene sciroppate
30 g di granella di pistacchi



Separare i tuorli dagli albumi, inserire questi ultimi nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, aggiungere 90 grammi di zucchero e montare per **5 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte. Versare i tuorli, con lo zucchero rimasto e sbattere per **4 minuti** con **velocità 4**. Aggiungere la maizena passata al setaccio e mescolare per **1 minuto** con **velocità 5**. Aggiungere il latte con la panna insieme alla vanillina e avviare il programma **dessert** per **6 minuti**. Lasciare intiepidire e aggiungere delicatamente alla crema gli albumi montati precedentemente. Mescolare a mano con un movimento dal basso verso l'alto. Scolare le amarene dallo sciroppo, distribuirle in ciascuna cocottina, versarvi sopra la crema alla vaniglia, un cucchiaino di sciroppo e spolverizzare con la granella di pistacchi. Porre la crema a rassodare in frigorifero per almeno 1 ora e lasciare a temperatura ambiente 30 minuti prima di servire.

difficoltà media - tempo di preparazione 20 minuti

CREMA MORBIDA AL CIOCCOLATO



per 4 persone

200 g di cioccolato fondente

100 ml di latte

125 g di burro morbido

4 uova



Frullare nel recipiente, con la **lama ultrablade**, il cioccolato per **1 minuto** con **velocità 12**. Fondere per **3 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Separare i tuorli dagli albumi e mettere questi ultimi da parte.

Dal foro del coperchio, con le lame in movimento, aggiungere il burro a pezzi, i tuorli, uno alla volta, lavorando per **40 secondi** con **velocità 7**. Versare in una ciotola e lasciare raffreddare. Nel frattempo lavare e asciugare il recipiente, inserire l'**accessorio sbattitore**, e montare per **5 minuti** con **velocità 7**. Unire delicatamente gli albumi a neve al composto, versare in uno stampo e porre in frigorifero.

difficoltà facile - tempo di preparazione 10 minuti

CRÈME CAMEL



per 4 persone

220 g di zucchero

720 ml di acqua

250 ml di latte

1 uovo

2 tuorli



Sciogliere in un pentolino antiaderente 100 grammi di zucchero insieme a 20 millilitri di acqua ad alta temperatura senza mescolare. Togliere dal fuoco quando la miscela è liquida e di colore marrone. Distribuire il caramello sul fondo e sulle pareti di uno stampo per crème caramel.

Inserire nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, lo zucchero rimanente insieme all'uovo e ai tuorli. Montare per **4 minuti** con **velocità 4**. Aggiungere il latte e mescolare ancora per **1 minuto** con **velocità 4**.

Versare il composto ottenuto nello stampo e cuocerlo a bagnomaria in forno preriscaldato per 1 ora a 180°C.

Lasciare intiepidire e riporre lo stampo in frigorifero per 2 ore prima di servire.

difficoltà complessa - tempo di preparazione 1 ora e 20 minuti

GELATO AL GIANDUIA



per 4 persone

50 g di nocciole sgusciate
250 ml di latte
250 ml di panna fresca
150 g di zucchero
125 g di crema di gianduia



Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, 50 grammi di nocciole e tritare per **30 secondi** con **velocità 12**.

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, il latte, la panna e lo zucchero. Avviare il programma **dessert** per **6 minuti** a **80°C** con **velocità 2**. Aggiungere la crema di gianduia e mescolare per **1 minuto** a **60°C** con **velocità 3**. Unire 40 grammi di nocciole tritate e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 4**. Dividere il composto in un quattro contenitori rivestiti di carta da forno e lasciarli congelare nel freezer per almeno 3 ore. Prima di servire sformare su dei piattini e decorare con le rimanenti nocciole tritate.

Suggerimenti

Si può guarnire anche con scaglie di cioccolato fondente o al gianduia.

difficoltà media - tempo di preparazione 15 minuti

GELATO AL MALAGA



per 4 persone

80 g di uvetta
1 bicchiere di vino Porto
2 tuorli
50 g di zucchero
250 ml di latte
150 ml di panna fresca



Ammollare l'uvetta nel Porto. Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, inserire i tuorli e lo zucchero e montare per **5 minuti** con **velocità 4**. Mettere da parte. Inserire nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, il latte, la panna e scaldare per **4 minuti** a **80°C** con **velocità 3**. Lasciare raffreddare, aggiungere la miscela di uovo e zucchero e cuocere per **3 minuti** a **70°C** con **velocità 4**. Unire 70 grammi di uvetta ben strizzata e mescolare per **30 secondi** con **velocità 3**.

Dividere il composto in un quattro contenitori rivestiti di carta da forno e lasciarli congelare nel freezer per almeno 3 ore. Prima di servire sformare su dei piattini e decorare con la rimanente uvetta.

difficoltà media - tempo di preparazione 15 minuti

GELATO CIOCCOLATO E STRACCIATELLA



per 4 persone

150 g di cioccolato fondente
230 ml di latte
230 ml di panna fresca
150 g di zucchero



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, il cioccolato e tritarlo grossolanamente per **20 secondi** con **velocità 9**. Mettere da parte. Lavare il recipiente e la lama. Versare 130 millilitri di latte, 130 millilitri di panna e 80 grammi di zucchero. Avviare il programma **dessert** per **6 minuti** a **80°C** con **velocità 2**. Lasciare raffreddare, aggiungere 50 grammi di cioccolato tritato precedentemente e mescolare per **5 secondi** con **velocità 2**. Dividere il composto in un quattro contenitori rivestiti di carta da forno e lasciarli congelare nel freezer per 1 ora circa. Nel frattempo preparare il gelato al cioccolato inserendo nel contenitore, sempre con la lama per impastare, 80 grammi di cioccolato tritato, il latte rimanente e mescolare per **2 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Aggiungere lo zucchero rimanente e amalgamare per **30 secondi** a **60°C** con **velocità 4**. Unire la panna rimasta e cuocere per **5 minuti** a **60°C** con **velocità 2**. Appena raffredda aggiungere 10 grammi di cioccolato tritato e mescolare per **30 secondi** con **velocità 3**. Togliere i contenitori con la stracciatella dal freezer, versare su ognuno il gelato al cioccolato appena preparato e rimettere nel congelatore almeno 3 ore. Prima di servire sformare su dei piattini e decorare con il rimanente cioccolato tritato.

difficoltà media - tempo di preparazione 40 minuti

GRANITA AL CAFFÈ CON PANNA



per 4 persone

300 ml di acqua
150 g di zucchero
4 cucchiaini di caffè solubile
150 ml di panna fresca



Inserire nel recipiente con l'**accessorio per mescolare** l'acqua e lo zucchero e portarli a ebollizione per **8 minuti** a **100 °C** con **velocità 2**. Aggiungere il caffè e mescolare per **1 minuto** con **velocità 2**. Far raffreddare il composto e versarlo nei contenitori per il ghiaccio e metterli in freezer per 12 ore. Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, i cubetti di caffè e tritare per **10 secondi** con **velocità turbo**. Versare nei bicchieri e rimettere nel freezer.

Lavare il recipiente, inserire l'**accessorio sbattitore**, versare la panna e montarla per **4 minuti** con **velocità 7**. Raccogliere il composto in una tasca da pasticciere e creare dei ciuffi grossi come una noce da disporre sopra la granita.

difficoltà media - tempo di preparazione 20 minuti

MONTEBIANCO



per 6 persone

250 ml di panna fresca
150 g di castagne sbucciate
250 ml di latte
200 g di confettura di marroni
10 g di cacao amaro



Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, versare la panna e montarla per **4 minuti** con **velocità 7**. Togliere e mettere da parte in frigorifero. Sostituire l'accessorio con la **lama ultrablade** e inserire le castagne e il latte. Cuocere per **35 minuti** a **100°C** con **velocità 1**. Frullare poi per **30 secondi** con **velocità 10**.

Aggiungere la confettura di marroni, il cacao amaro e 30 grammi della panna montata in precedenza. Amalgamare per **30 secondi** con **velocità 4**. Lasciare raffreddare. Mettere il composto su un piatto e dargli una forma semi sferica. Ricoprire con la panna montata rimasta e con l'aiuto di una forchetta fare delle rigature in verticale. Spolverizzare con il cacao. Conservare in frigorifero fino al momento di servire.

difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO



per 4 persone

4 uova

200 g di cioccolato bianco



Separare i tuorli dagli albumi, inserire questi ultimi nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, e montare per **5 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte. Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare**, inserire il cioccolato e tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Scioglierlo per **4 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Avviare l'apparecchio per **2 minuti** con **velocità 4** e nel frattempo inserire dal foro del coperchio i tuorli uno per volta e lasciar intiepidire. Al termine incorporare gli albumi montati precedentemente e mescolare a mano con un movimento dal basso verso l'alto. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

difficoltà facile - tempo di preparazione 15 minuti

PANNA COTTA AL CAFFÈ



per 4 persone

100 ml di latte freddo
12 g di gelatina in fogli
150 g di zucchero
100 ml di caffè
500 ml di panna fresca



Far ammolare nel latte freddo la gelatina.

Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, lo zucchero e tritare per **2 minuti** con **velocità turbo**.

Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare** e aggiungere il caffè e la panna. Avviare il programma **dessert** per **5 minuti**. Unire la gelatina col latte e mescolare per **1 minuto** con **velocità 6**.

Dividere la miscela in quattro stampini precedentemente inumiditi e, una volta raffreddati, prima di servirli lasciarli in frigorifero per almeno 5 ore.

difficoltà facile - tempo di preparazione 15 minuti

SEMIFREDDO ALLA CREMA



per 6 persone

8 uova
380 g di zucchero
150 g di farina
50 g di cacao amaro
50 g di cioccolato fondente
200 ml di acqua
200 g di mascarpone
1 cucchiaino di rum



Separare i tuorli dagli albumi. Inserire questi ultimi nel recipiente con l'**accessorio sbattitore**, e montare per **5 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte. Nel recipiente lavato, con l'**accessorio sbattitore**, inserire sei tuorli, 180 grammi di zucchero, montare per **4 minuti** con **velocità 4**. Incorporare la farina, il cacao e mescolare per **10 secondi** con **velocità 4**. Unire quasi tutti gli albumi montati, (tenerne da parte due cucchiate per la crema) e amalgamare a mano con un movimento dal basso verso l'alto. Versare il composto in una tortiera imburrata e cuocere in forno preriscaldato per 35 minuti a 180°C. Lasciar raffreddare completamente. Dividere il pan di Spagna in due strati e, con l'aiuto di un tagliabiscotti tondo, ricavare dei dischi del diametro di 6 centimetri circa (tenere da parte le briciole che avanzano). Nel recipiente lavato, con l'**accessorio**

per mescolare, versare l'acqua e lo zucchero rimanente. Aggiungere il rum. Avviare il programma **dessert** per **5 minuti**. Bagnare i dischi di pan di Spagna con la bagna preparata, inserire un disco alla base dei bicchieri. Prendere i due tuorli rimasti e sbatterli insieme allo zucchero rimasto per **4 minuti** con **velocità 4**. Aggiungere il mascarpone e mescolare per **2 minuti** con **velocità 6**. Unire gli albumi montati tenuti da parte e amalgamare a mano con un movimento dal basso verso l'alto. Distribuire sopra il pan di Spagna nei bicchieri un cucchiaino di crema al mascarpone. Aggiungere un altro disco e terminare con altra crema. Coprire poi i bicchieri con della pellicola per alimenti e metterli in freezer per 2 ore circa. Pulire il recipiente e inserire la **lama per impastare**, il cioccolato e tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Al momento di servire decorare i dolci con il cioccolato tritato grossolanamente e le briciole di pan di Spagna.

difficoltà complessa - tempo di preparazione 1 ora e 10 minuti

TIRAMISÙ ALLA FRUTTA



per 4 persone

250 g di fragole
2 kiwi
3 tuorli
60 g di zucchero
60 g di farina
1 bustina di vanillina
500 ml di latte
100 g di savoiardi



Pulire le fragole, sbucciare i kiwi e tagliare la frutta a fettine tenendo da parte qualche fragola intera.

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire i tuorli e lo zucchero, montare per **4 minuti** con **velocità 4**. Incorporare la farina e la vanillina e mescolare per **1 minuto** con **velocità 4**. Diluire con 450 millilitri di latte e cuocere con il programma **dessert**. Lasciar raffreddare.

Mettere il primo strato di crema sul fondo di quattro coppette, unire su ciascuna uno strato di savoiardi imbevuti leggermente nel latte rimasto, ricoprire con le fragole e i kiwi a fette. Appoggiare sopra ancora della crema, poi ancora savoiardi inzuppati nel latte. Guarnire con le fragole messe da parte. Tenere il dolce in frigorifero qualche ora prima di servirlo.

difficoltà facile - tempo di preparazione 20 minuti

ZABAIONE ALLA CANNELLA



per 4 persone

3 tuorli
90 g di zucchero
100 ml di latte
2 cucchiaini di cannella



Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, mettere i tuorli a temperatura ambiente insieme allo zucchero e montare per **5 minuti** con **velocità 4**. Diluire aggiungendo il latte e avviare il programma **dessert** a **70°C** per **10 minuti**.

Prolungare il tempo di cottura qualora la crema non si fosse addensata a sufficienza. Servire in coppe, spolverizzando di cannella.

difficoltà facile - tempo di preparazione 15 minuti



Fotografie
Raffaella Calzoni

Food styling
Emanuela Tediosi

Redazione
Michela Porro

© Groupe Seb Italia SpA
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it

seguici su

