



“Nel bosco”, una golosa panna cotta alla vaniglia e violetta

Un classico della pasticceria può diventare un dessert dai piacevoli contrasti di sapori e consistenze. Ecco come preparare la “Panna cotta alla vaniglia e violetta, con coulis di ribes nero, spugna al caffè, mousse e meringa”

La **panna cotta** è un classico della tradizione italiana ma questa profumata **versione alla vaniglia e violetta**, che ci è stata inviata dallo **chef palermitano Giuseppe Guardì**, è davvero particolare e molto raffinata.

Oltre che i colori vivaci, a caratterizzare la ricetta che lo chef ha chiamato “Nel bosco”, sono i **contrasti di sapori e consistenze** che creano una bella armonia al palato. Il sapore deciso e la leggera acidità del **coulis di ribes nero**, ad esempio, mitiga la dolcezza della vaniglia e della meringa mentre la **spugna al caffè**, con la sua texture soffice e leggera, porta una nota amara che sorprende e delizia.

La mousse aggiunge un'ulteriore dimensione di leggerezza e la sua cremosità si fonde perfettamente con la panna cotta. La croccantezza è assicurata dalle meringhe, piccoli bocconi che esplodono in bocca con una fragranza delicata.

Ricetta della Panna cotta alla vaniglia e violetta, con coulis di ribes

Presentare questo dolce ai vostri ospiti vuol dire conquistarli con un momento di puro godimento. Se siete pronti a stupire e a essere stupiti, iniziamo la preparazione.

Ingredienti

Per la panna cotta

- 3,5 dl di panna fresca
- 15 g di gelatina in fogli
- 1 dl di latte
- 160 g di zucchero
- 1 baccello di vaniglia
- 20 violette candite
- 250 g di ribes nero.

Per la mousse di more

- 500 g di more
- 2 fogli gelatina
- Succo di due lime
- 3 cucchiaini d'acqua
- 125 g di zucchero
- 150 ml di panna fresca
- 1 rametto di menta

Per la mousse di cioccolato pralinata

- 350 g di cioccolato al 70%
- 3 tazzine di caffè
- 3 tuorli
- 150 g di albume
- 30 g di zucchero
- 250 g di panna
- 80 g di nocciole pralinate

Per la spugna

- 45 g di zucchero
- 1 cucchiaino di miele
- 30 g di farina
- 20 g di olio di arachide
- 10 g di latte
- 1 cucchiaino di caffè solubile
- 50 g di uovo intero
- 40 g tuorli

Per la mousse bruciata

- 1 l di latte
- 50 g di amido
- 150 g tuorli
- 200 g di zucchero
- Scorza di un limone
- Zucchero di canna per caramellare

Preparazione

Per la panna

1. Ammorbidite la gelatina in acqua fredda.
2. Intanto in un pentolino mettete il latte e la panna insieme a metà dello zucchero e ai semi di vaniglia. Portate a ebollizione a fiamma bassa, quindi togliete dal fuoco e unite la gelatina ben strizzata, mescolando bene fino a quando la gelatina sarà ben amalgamata. Filtrate con un colino, versate la panna negli stampi in silicone e fate riposare in frigorifero per un'ora.
3. Disponete 5 violette candite su ciascuna monoporzione e rimettete in frigo per altre tre ore.
4. Poco prima di servire, frullate il ribes e passatelo al setaccio. Zuccherate con la restante parte di zucchero.

Per la mousse di more

1. Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda per 15 minuti. Mondate le more, asciugatele,

frullate e versate in una casseruola con 3 cucchiaini d'acqua, il succo di limone e lo zucchero.

2. Spegnete il fuoco prima che il composto arrivi a ebollizione e passatelo al setaccio. Strizzate la gelatina e incorporate alla purea di more, lasciando raffreddare finché il composto non inizi ad addensarsi. Montate la panna e incorporatela alla preparazione mescolando dal basso verso l'alto.

Per la crema bruciata

1. Portate a ebollizione il latte con la metà dello zucchero e la scorza di limone. A parte, mescolate insieme i tuorli con il resto dello zucchero e, in ultimo, aggiungete l'amido.
2. Versate il latte bollente sulle uova e riportate sul fuoco, mescolando delicatamente e ripassate di nuovo al colino.
3. Distribuite in 4 cocotine e cuocete a 90° oppure in forno convenzionale a 120° a bagnomaria. Poi mettete in frigo e fate raffreddare.
4. Passate al colino e, dopo l'impiattamento, cospargete la superficie con lo zucchero e caramellate.

Per la mousse pralinata

1. Tritate il cioccolato e mettetelo in una ciotola capiente versandovi sopra il caffè bollente.
2. Mettete la ciotola a bagnomaria mescolando delicatamente fino a far sciogliere tutto il cioccolato, quindi amalgamate i tuorli, aggiungendoli uno alla volta al composto. Fate intiepidire il preparato in una ciotola grande e aggiungete le nocciole tritate.
3. Nel frattempo, montate a neve ferma gli albumi aggiungendo alla fine, sempre sbattendo, lo zucchero semolato. Aggiungete delicatamente questo composto al preparato di cioccolato, sempre mescolando dal basso verso l'alto. Montate la panna aggiungendo al composto continuando a mescolare. Sistemate in una pirofila di vetro. E tenere in frigo per circa 6 ore, dopodiché formate delle quenelle.

Per la spugna

1. In una boule miscelate uova, tuorli e zucchero. Aggiungete il miele, il latte, l'olio e infine la farina debole setacciata. Versate il composto in un sifone e caricate con 2 cariche di gas.
2. Mettete in frigo per 3 ore, scuotendo il sifone di tanto in tanto. Passate con lo staccante spray un bicchiere di carta, fino a metà vasetto, e attendere 1 minuto. Mettete in microonde a 300w per 30 secondi.
3. Comporre il piatto, con le meringhe e le altre parti, seguendo la disposizione in foto. Se disponibili, aggiungete anche dei germogli, ossia delle erbe con un'ampia varietà di sapori e profumi.

Data di creazione

07/08/2024

Autore

redazione