Farine Fiori e Fili...
diario metoreopatico di cucina, decorazioni floreali e dipende da quel che mi viene in mente

Torta Mousse al doppio cioccolato

dolci al cucchiaio, Ricette, torte | 19 aprile 2015 | By farinefioriefili

No comments

Ciao!

la ricetta di oggi e' dedicata a ***Ring 14*** !

e' l'associazione internazionale,dedicata alla ricerca,alla diagnosi precoce,al sostegno delle famiglie dei bambini che hanno una malattia genetica rara provocata dall'alterazione del cromosoma 14,le manifestazioni di queste malattie sono tante e tutte gravi:ritardo mentale e motorio ,danni alla retina e purtroppo tanti altri.

Essendo queste malattie rare..come sempre non se ne occupa nessuno..come sempre sono le famiglie ad organizzare punti di ascolto,gruppi di sostegno ed eventi di autofinanziamento..ed e' di questo che vi voglio parlare!

Ring 14 ha organizzato una serata a tema CIOCCOLATO! si terra' il 29 Aprile,presso il ristorante Locanda Ca' Matilde a Rubbianino di Quattro castella (Re),e io partecipero' da qui,parlandone a voi,con una bella ricetta al cioccolato!

Mi raccomando!se volete partecipare alla serata ***CIOCCOLATO MON AMOUR*** contattate direttamente la Locanda Ca' Matilde,

e andate a leggere cosa fa ***Ring 14 !*** le malattie rare sono tali,perche' nessuno ne parla mai e di conseguenza nessuno sa cosa siano finche' non ne capita una in casa,

cosi' se decidete di andare,avrete la possibilita' di gustarvi un ottima cena e aiutare questa associazione.

questa e' la locandina dell'evento!

Ecco la mia ricetta per la serata di Ring 14 dedicata al cioccolato.

TORTA MOUSSE AL DOPPIO CIOCCOLATO

e' una torta,e' una mousse,un semifreddo,potete farla anche in monoporzione,ed ha di bello che potete prepararla con un giorno di anticipo,

e' golosa,morbida e si puo' decorare in mille modi.

E' solo per veri amanti del cioccolato (tenete presente che contiene solo 40 g.di zucchero!..e' tutta voluttuosita' cioccolatifera!)

ciao!felice settimana!

simona

Torta Mousse al doppio cioccolato

Serves 8

Save Recipe Print

Write a review

Prep Time	Cook Time	Total Time
40 min	20 min	1 min

per la Base

80 g.di biscotti secchi o frollini,

500 g.di burro sciolto,

1 cucchiaio di zucchero di canna.

Per la mousse

200 g.di cioccolato fondente,

250g.di latte intero,

250 g. di panna fresca.

per la Glassa

280 g.di cioccolato al latte,

135 g.di panna fresca,

30 g.di acqua,

30 g.di glucosio o miele millefiori,

40 g.di zucchero,

6 g.di agar agar in polvere (o colla di pesce).

una decina di lamponi per decorare.

Instructions

1. Mettete nel mixer i biscotti e il burro e azionatelo a impulsi,dovrete ottenere i biscotti tritati ma non in polvere, versare le briciole ottenute sulla base di uno stampo apribile (diam.20),pareggiate il composto usando un batticarne o il dorso di un cucchiaio e mettete lo stampo in frigo.

2. Per preparare la mousse,

3. sciogliere il cioccolato fondente e unitelo al latte precedentemente scaldato,mescolate velocemente fino ad ottenere una crema molto fluida,deve raffreddare,o almeno intiepidire.

4. Montate la panna,non dovra' essere soda ma semimontata,unite la panna alla crema di cioccolato (importante! la panna alla crema,non la crema alla panna..altrimenti si smontera'!)..mescolando delicatamente dal basso verso l'alto,appena avrete un composto omogeneo e lucido versatelo sulla base di biscotti e mettetelo in freezer fino al completo congelamento (almeno 3 ore..io tutta la notte).

5. Per preparare la glassa,

6. mettere in un pentolino panna,acqua,zucchero , miele e l'agar agar (in caso usaste colla di pesce,deve essere ammollata e ben strizzata) appena e' tutto amalgamato unite il cioccolato al latte precedentemente tritato,mescolate e fare un passaggio con il pimer (cercando di inglobare meno aria possibile)..lasciate intiepidire.

7. Prendete la torta dal freezer,passate la lama di un coltello intorno al bordo interno e staccate l'anello apribile,ora versate la glassa colandola da un contenitore con beccuccio,partendo dal centro e girando verso l'esterno.

8. Pareggiatela con una spatola,mettetela sul piatto di portata e conservate in frigo,tenendo presente che per scongelarla occorrono 40 minuti a temperatura ambiente.

9. Decoratela come preferite..lamponi ,nocciole..o anche nulla!

Notes

i tempi di preparazione e cottura non includono il tempo di congelamento,che e' di almeno 3 ore.

0
Shares

蜂 Share on Facebook 蜂 Share on Twitter Õ á

Comments

Be the first to comment.

Leave a Comment

You can use these HTML tags:

```
<a href="" title=""> <abbr title=""> <acronym title=""> <b> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <em> <i> <q cite=""> <strike> <strong>
```

Post Comment

« Pane di grano Khorasan e pasta madre…e niente..ho traslocato!

Carbonara!..cos'e' per me un conford food - »

© 2015, Farine Fiori e fili

Food Blog Theme
Powered by WordPress