

le ricette di Sonia Peronaci

Gelato di pasqua con sable' al cacao



Preparazione: 40 min



Cottura: 15 min



Riposo: 2 ore gelatini,
30 min biscotti

INGREDIENTI

per 5 mezze uova da 10 x 7 cm

PER LE UOVA GELATO

Sammontana Barattolino
Delizie di Nocciola 500 g

PER LA SABLE' AL CACAO

Burro freddo 110 g
Zucchero a velo 55 g
Farina 00 160 g
Granella di nocciole 30 g
Cacao in polvere amaro 15 g
Tuorli 40 g
Sale Maldon 1 pizzico

PER LE NOCCIOLE CAMELLATE

Zucchero semolato 100 g
Acqua 15 g
Succo di limone 5 g
Nocciole 5

PER DECORARE

Cioccolato fondente 55% 100 g

PROCEDIMENTO

PER IL GELATO

Preleva dal freezer il gelato, mischialo per ammorbidirlo leggermente e utilizzalo per riempire lo stampo di silicone a forma di uova di Pasqua delle dimensioni di 10x7 cm.

Riempi tutti e 5 gli incavi di gelato esercitando una leggera pressione in modo da farlo aderire bene alle pareti senza inglobare aria, in questo modo la superficie delle uova, una volta sformate saranno perfette.

Con una spatola livella bene la superficie delle uova e riponile in freezer a solidificarsi per due ore; dovrai sformare 5 metà perfette.

PER LA SABLE' AL CIOCCOLATO

In un cutter (robot da cucina munito di lame) metti il burro, la farina e il cacao, azionalo fino ad ottenere la cosiddetta sabbiatura: gli ingredienti dovranno assumere la consistenza della sabbia.

Aggiungi lo zucchero a velo, la granella di nocciole, i tuorli e il pizzico di sale e aziona nuovamente il cutter fino a far amalgamare tutti gli ingredienti.

Ottieni un panetto compatto e trasferiscilo sul piano di lavoro. Stendi il panetto tra due fogli di carta forno e ottieni un disco di impasto dello spessore di 3 mm. Fai riposare la sablè al cacao in frigorifero per 30 minuti.

Una volta trascorso il tempo di riposo, preleva la sablè e con uno stampino a forma di uova di Pasqua ricava 5 sagome.

Inforna le tue sagome di sablè al cacao in forno statico a 170° per 15 minuti.

PER LE NOCCIOLE CAMELLATE

Innanzitutto, dovrai munirti di un pezzo di polistirolo o di una spugna per fioristi e poggiarla su due supporti laterali (potrebbero essere due bottiglie di passata o due pacchi di zucchero, alti almeno 20 cm).

In un pentolino metti lo zucchero semolato, il succo di limone e l'acqua, accendi il fuoco e fai sciogliere lo zucchero fino a che avrà raggiunto un colore dorato.

Per ottenere la particolare decorazione delle tue nocciole il caramello non dovrà essere troppo liquido altrimenti la coda non si formerà perché il caramello scivolerà via; la consistenza dovrà essere semifluida in modo da aderire alla nocciola e lasciare dietro di se una bella coda lunga di caramello.

Una volta che il caramello sarà denso, infilza la nocciola con uno stuzzicadenti da spiedino, immergila nel caramello ed estraendola vedrai formarsi la coda decorativa.

Fai attenzione a non fare raffreddare troppo il caramello altrimenti diventerà troppo duro e non riuscirai ad intingere le nocciole; in questo caso dovrai rimetterlo sul fuoco per ammorbidirlo di nuovo.

Una volta che avrai ricoperto le 5 nocciole infilzale a testa in giù sul supporto da te scelto; in questo modo si indurrà il caramello. Fai solidificare le nocciole ricoperte per 10 minuti.

PER IL CIOCCOLATO FONDENTE

Sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde a 600 watt dando mandate di un minuto in modo che il cioccolato non si bruci. Stendilo su una placca e mettilo in frigorifero a cristallizzare per 5-10 minuti.

Una volta trascorso questo tempo, estrailo dal frigorifero e con dei piccoli coppapasta esercita una leggera pressione sul cioccolato in modo da ricavare 5 dischetti del diametro di 3,5 cm, non staccarli completamente dalla lastra di cioccolato.

Poni nuovamente il cioccolato in frigorifero, attendi altri 5 minuti e sforma i tuoi dischetti.

Prendi ora la lastra di cioccolato avanzato e scioglilo nuovamente: trasferiscilo in un piccolo conetto di carta forno, ti servirà per la decorazione finale.

COMPOSIZIONE

Ora che tutti i componenti del tuo dolce sono pronti è il momento di comporlo. Adagia su un piatto da portata il biscotto a forma di uovo di pasta sablé al cacao e appoggia sulla sua superficie l'uovo gelato.

Spremi sulla superficie laterale dell'uovo il cioccolato fuso creando una fantasia zigrinata, spremi al centro della superficie un po' di cioccolato fuso e adagiaci sopra il dischetto di cioccolato. Spremi al centro del dischetto una goccia di cioccolato fuso e appoggiaci sopra la nocciola caramellata.

Il tuo uovo gelato di Pasqua è pronto per essere gustato!