

Mattonella Venere serigrafata con crema al cocco: l'attrazione degli opposti



Bianco e nero...sì e no...la luce e il buio...il giorno e la notte...l'alfa e l'omega...l'inizio e la fine.

Il **nero**, la negazione del colore, il limite oltre il quale c'è solo il nulla; simbolo della paura e dell'angoscia, della disperazione e della morte ma che pure sa essere così elegante e affascinante con la sua aria di mistero [e sfina anche la silhouette, ma questo diciamocelo sottovoce ;)]

Il **bianco**, il "non colore" eppure così ricco di toni e di sfumature; simbolo della purezza e della giustizia, della speranza e dell'ottimismo, luce e vita.

Due opposti che si attraggono e si complementano perchè non c'è bianco senza nero come non c'è gioia senza dolore, sorriso senza lacrime, morte senza vita.

E non ci sarebbe neanche Calimero!

Buffo eh, ma cosa sarebbe Calimero tutto nero senza il suo simpatico guscio bianco in testa?

E forse questo piccolo pulcino nero l'ho scelto "a caso" ma non troppo, me ne accorgo solo adesso.

Pessimista per natura, sotto la "copertina nera" [ma solo perchè sfina eh!!!] continua ad ardere in qualche angolino nascosto quella piccola fiammella bianca pronta a sorprenderti con la sua luce e il suo calore quando meno te l'aspetti.

Perchè dopo un inizio c'è una fine ma dopo una fine c'è sempre un nuovo inizio...quello che sto cercando.

E nel mentre Calimero cerca, i criceti sono in azione.

Nero come il riso Venere...farina...per una base di pan di spagna friabile e profumatissima.

Bianco come una dolce crema di ricotta la cui vellutata morbidezza è rotta da minuscole scaglie di cocco perchè a volte l'imprevisto fa bene, anche se disorienta. Sono nate così queste piccole mattonelle, una dolce nota bianca in una "buia" domenica d'inverno...per caso...per gioco...per lei!



[Qui la ricetta per il pan di spagna di riso Venere]

MATTONELLA VENERE SERIGRAFATA CON CREMA AL COCCO

Tempo di preparazione 1 ora

Tempo di cottura 13 minuti

Tempo passivo	3 ore
Porzioni	4 persone

Ingredienti per 4 persone

per il pan di spagna di riso Venere

- 30 gr di tuorli
- 120 gr di uova
- 100 gr di zucchero semolato
- 75 gr di farina di riso Venere
- 25 gr di farina di riso
- 10 gr di amido di mais
- sale

per la serigrafia

- 15 gr di burro morbido
- 15 gr di zucchero
- 15 gr di albume
- 15 gr di farina

per la crema al cocco

- 150 gr di Philadelphia
- 25-30 gr di zucchero
- 25 gr di farina di cocco

Procedimento

1. Preparare la crema per la serigrafia: mescolare il burro morbido con lo zucchero, aggiungere l'albume, amalgamarlo, quindi unire la farina setacciata: si otterrà una pastella sostenuta.
2. Disporre un foglio di carta forno sulla teglia da usare per la base di pan di spagna (30x25 cm), in modo da fargli prendere la forma, e con un conetto di carta forno, decorare la superficie a piacere (io ho prima disegnato con una matita sul retro del foglio).
3. Mettere il foglio in freezer.
4. Preparare la base: setacciare insieme le farine con un pizzico di sale.
5. Montare uova e tuorli (a temperatura ambiente) con lo zucchero fino ad ottenere una spuma gonfia e soffice e il composto "scrive" (ossia il tratto dell'impasto che ricade dalle fruste resta ben visibile per qualche secondo).
6. Incorporare poco alla volta il mix di farine, facendole cadere a pioggia mescolando a mano con una spatola con movimenti delicati dal basso verso l'alto,

cercando di non smontare la massa.

7. Riprendere dal freezer la carta serigrafata, sistemarla sulla teglia e trasferirci sopra l'impasto, stendendolo delicatamente su tutta la superficie.

8. Informare in forno ben caldo a 190°C per circa 12-13 minuti.

9. Appena sfornato, rovesciare il biscotto su un nuovo foglio di carta forno e staccare delicatamente la carta dalla parte serigrafata; lasciar raffreddare e nel frattempo preparare la crema di farcitura.

10. Lavorare il Philadelphia con lo zucchero (aumentate o riducete la dose a seconda dei gusti), aggiungere la farina di cocco ed amalgamare in modo da ottenere una crema omogenea.

11. Dalla base di pan di Spagna ormai fredda ritagliare con un coppapasta 8 dischi di 8 cm di diametro, spalmare la metà con la crema dalla parte non serigrafata e coprire con l'altra metà, premendo delicatamente.

12. Trasferire su un vassoio e lasciar riposare in frigo 3 ore prima di servire.

Note

Al posto del Philadelphia si può usare metà ricotta e metà Philadelphia o anche tutta ricotta, facendo attenzione che sia ben sgocciolata.

In quest'ultimo caso la crema avrà un gusto più dolce e morbido, mentre con il Philadelphia mantiene un leggerissimo retrogusto "acidulo" che ben contrasta con la delicatezza della base di riso.



Con questa ricetta partecipo al contest "Colours&Food: what else? Black&White total chic" di Cinzia e Valentina



Prima di salutarvi un enormissimo **GRAZIE** a tutti voi.

Quel numerino lassù ha superato la quota 1000 ancora non ci credo...chi mi dà un pizzicotto?

Un abbraccio e buona settimana ^__^