Panna cotta bicolore. Piccole gemme golose.



Piattino Maruska Fiengo Ceramics&Table

Oggi il menù della casa consiglia: **panna cotta bicolore**.

Perché, come diceva una simpatica, vecchia pubblicità, “*two gust is mej’ che one*”!

Dopo la folgorazione della crostata di qualche settimana fa, quale poteva essere uno dei due gusti candidati per queste piccole mini gemme golose realizzate con il bellissimo stampo Silikomart?

Esatto, proprio lui, il tè matcha che, abbinato alle grue di cacao insieme allo zenzero, ha reso questa panna cotta bicolore semplicemente irresistibile:

cremosissima, con un gusto leggermente esotico, bella e raffinata da portare in tavola, dalla trama sfaccettata simile a quella di una pietra preziosa.

Non ho dubbi, questa panna cotta bicolore al matcha e grue di cacao ti conquisterà al primo sguardo e al primo assaggio.

Il matcha è un ingrediente che negli ultimi tempi sto largamente rivalutando per la realizzazione di dolci senza cottura. Infatti, mentre il calore esalta i tratti più pungenti, a freddo prevale la “dolcezza” di questo tè caratterizzato da un sapore complesso, ricco e aromatico.

Le grue di cacao infuse nella panna sono state una vera e propria rivelazione, che ho scoperto grazie (ancora una volta) alla mia guru della pasticceria.
Se qualche volta hai immaginato di poter assaggiare un cioccolato bianco che non fosse né dolce né stucchevole ma che, al contrario, conservasse tutto l’aroma del cioccolato, beh questo è il sogno che diventa realtà.
Già, perché la panna aromatizzata alle grue di cacao, se montata, richiama una vera e propria ganache al cioccolato ma…albina!

Tè matcha e grue di cacao insieme, coronati dalla nota fresca e leggermente piccante dello zenzero: mai scelta fu più azzeccata per questa panna cotta bicolore che entrerà di diritto nella top list dei miei dolci al cucchiaio preferiti.

La preparazione è un po’ lunga, causa tempi di riposo raddoppiati, ma in compenso la realizzazione di questa panna cotta bicolore è semplicissima, a prova di bambino. In fondo, le ricetta “minimo sforzo massima resa” sono quelle che preferisco e scommetto anche tu

Curioso di scoprire come realizzarla?
Carta e penna alla mano e te lo svelo subito…

Print Recipe

Panna cotta al matcha e grue di cacao

Ingredienti per 6 stampini da 110 ml ciascuno

Tempo di preparazione	40 minuti
Tempo Passivo	12 ore

Porzioni	6

Ingredienti

Per la panna cotta al matcha e zenzero

- 300 g panna fresca al 35% di grassi min.
- 50 g latte intero meglio fresco
- 40 g zucchero
- 4 g gelatina in fogli
- 2 cm zenzero fresco
- 1 cucchiaino tè matcha colmo

Per la panna cotta alle grue di cacao

- 300 g panna fresca al 35% di grassi min.
- 50 g latte intero meglio fresco
- 40 g zucchero
- 15 g grue di cacao tostate, in granella
- 4 g gelatina in fogli

Tempo di preparazione	40 minuti
Tempo Passivo	12 ore
Porzioni	6

Ingredienti

Per la panna cotta al matcha e zenzero

- 300 g panna fresca al 35% di grassi min.
- 50 g latte intero meglio fresco
- 40 g zucchero
- 4 g gelatina in fogli
- 2 cm zenzero fresco
- 1 cucchiaino tè matcha colmo

Per la panna cotta alle grue di cacao

- 300 g panna fresca al 35% di grassi min.
- 50 g latte intero meglio fresco
- 40 g zucchero
- 15 g grue di cacao tostate, in granella
- 4 g gelatina in fogli

Istruzioni

Prepara la panna cotta al tè matcha e zenzero.

1. In un pentolino, porta a ebollizione la panna con lo zenzero fresco sbucciato e grattugiato. Spegni il fuoco e lascia in infusione per una mezz'ora, filtra la panna e mettine da parte 240 g in una ciotola capiente.
2. In una coppetta stempera pian piano il tè verde matcha con 2-3 cucchiai della panna allo zenzero, aggiungendola poco alla volta. Una volta sciolto il tè, riaggiungi il tutto al resto della panna aromatizzata e tieni da parte.
3. Fai reidratrare bene la gelatina in una tazza con acqua fredda. Nel frattempo, scalda in un pentolino il latte con lo zucchero, mescolando fino a che questo risulta completamente sciolto. Rimuovi

dal fuoco e lascia intiepidire, mescolando di tanto in tanto.

4. Quando il latte zuccherato raggiunge la temperatura di 55-60°C, aggiungi la gelatina ben strizzata e mescola con un cucchiaio per farla sciogliere completamente.
5. Aggiungi adesso il latte con la gelatina sciolta alla panna aromatizzata, mescola bene poi suddividi equamente la panna cotta tra le cavità dello stampo.
6. Lascia arrivare la panna cotta a temperatura ambiente poi trasferisci in frigo a rassodare per almeno un paio d'ore.

Prepara la panna cotta alle grue di cacao.

1. Porta a bollore la panna in un pentolino insieme alle grue di cacao, spegni il fuoco e lascia in infusione per 20 minuti, poi filtra la panna e tieni da parte 240 g in una ciotola capiente.
2. Procedi con il latte e la gelatina come visto per la panna cotta al tè matcha.

Completa la panna cotta bicolore.

1. Riprendi lo stampo dal frigo e versa la panna cotta alle grue di cacao sullo strato di panna cotta al tè matcha ormai rassodato, distribuendola equamente tra le cavità.
2. Riponi in frigo a rassodare per 4-5 ore poi trasferisci in freezer fino a congelamento completo.
3. Quando pronte, sforma le monoporzioni di panna cotta bicolore su un vassoio (o su piattini singoli) e lascia scongelare in frigo prima di servire.
4. A piacere, accompagna la panna cotta con una salsa o topping al cioccolato.

Recipe Notes

Il passaggio in freezer è necessario solo se utilizzi degli stampi in silicome per la realizzazione della panna cotta. Ti basterà invece il solo passaggio in frigo se hai intenzione di servire la panna cotta direttamente in bicchierini o coppette.



Un abbraccio e buona settimana. Alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.