Brownie alla Guinness e namelaka al limone. Con tutte quelle bollicine…



Un goloso **brownie alla Guinness** sormontato da una **delicata namelaka al limone**.

Che ne dici di iniziare questa nuova settimana in maniera spumeggiante?

Dopo la torta mojito.

Dopo l’eggnog banana bread.

Ebbene sì, sono recidiva per la terza volta

Mi sono data all’alcool, ma ti assicuro (e puoi crederci) solo ed esclusivamente per i dolci.

Perché in realtà sono sempre e irrimediabilmente astemia (per fortuna).

La birra Guinness mi ha sempre intrigato molto in pasticceria.

Ne è la prova che tra le pagine di Note di Cioccolato puoi trovare diversi spunti passati.

A dirla tutta, intorno all’idea di un brownie alla Guinness ci giravo già da un po’ di tempo e lo stampo Bollicine Silikomart è arrivato a fornirmi l’input giusto per darle forma.

Piccole bolle di una leggera e cremosa namelaka al limone impreziosiscono uno scioglievole brownie alla Guinness racchiuso in un croccante guscio di frolla alla birra.

L’abbinamento potrà sembrarti un po’ azzardato ma, come ben sai, in cucina mi piace “osare” e trovo che il retrogusto amarognolo della Guinness crei un binomio perfetto con l’aroma fresco del limone.

Stavolta ho “tradito” l’amata namelaka di Gianluca Fusto, con il suo intenso sapore acidulo, per lasciare spazio a quella di Antonio Bachour, che del limone sprigiona tutto il profumo grazie a una generosa grattugiata di scorza.

Da lemon-lover non saprei dirti quale delle due preferisco, le adoro entrambe.

Posso però garantirti che quest’accoppiata con il brownie alla Guinness si è rivelata vincente.

Sei pronta a lasciarti sommergere da una miriade di piccole bolle di dolcezza?

Let’s go…



Print Recipe

Crostatine brownie con namelaka al limone

Ingredienti per 6 crostatine da 8 cm di diametro

Tempo di preparazione	2 ore
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo Passivo	1 giorno

Porzioni	6 persone

Ingredienti

per la frolla alla birra

- 150 g farina 00
- 15 g cacao amaro in polvere
- 80 g burro
- 70 g zucchero a velo
- 60 g mandorle in polvere
- 30 g birra Guinness concentrata (vedi note)
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 1/8 cucchiaino sale

per il brownie alla Guinness

- 110 g zucchero semolato tipo Zefiro
- 85 g burro
- 75 g uova intere
- 65 g cioccolato fondente 72%
- 60 ml birra Guinness concentrata (vedi note)
- 55 g farina 00
- 40 g cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 1/8 cucchiaino sale

per la namelaka al limone (da una ricetta di A. Bachour)

- 300 g panna fresca liquida 35%, FREDDA di frigo
- 225 g cioccolato bianco di ottima qualità, al 35%
- 150 g latte intero

- 10 g limone scorza grattugiata
- 7 g gelatina in fogli
- 9 g zucchero invertito

Tempo di preparazione	2 ore
Tempo di cottura	30 minuti
Tempo Passivo	1 giorno
Porzioni	6 persone

Ingredienti

per la frolla alla birra
• 150 g farina 00
• 15 g cacao amaro in polvere
• 80 g burro
• 70 g zucchero a velo
• 60 g mandorle in polvere
• 30 g birra Guinness concentrata (vedi note)
• 1 cucchiaino estratto di vaniglia
• 1/8 cucchiaino sale
per il brownie alla Guinness
• 110 g zucchero semolato tipo Zefiro
• 85 g burro
• 75 g uova intere
• 65 g cioccolato fondente 72%
• 60 ml birra Guinness concentrata (vedi note)
• 55 g farina 00
• 40 g cacao amaro in polvere
• 1 cucchiaino estratto di vaniglia
• 1/8 cucchiaino sale
per la namelaka al limone (da una ricetta di A. Bachour)
• 300 g panna fresca liquida 35%, FREDDA di frigo
• 225 g cioccolato bianco di ottima qualità, al 35%
• 150 g latte intero
• 10 g limone scorza grattugiata
• 7 g gelatina in fogli
• 9 g zucchero invertito

Istruzioni

Prepara la frolla alla birra

1. Setaccia in una ciotola la farina con il cacao, aggiungi il burro morbido a pezzetti, l'estratto di vaniglia e lavora velocemente con la punta delle dita fino a ottenere un composto sabbiato.
2. Aggiungi adesso lo zucchero a velo setacciato, la farina di mandorle, la birra concentrata (vedi note) e lavora fino a ottenere una pasta omogenea, senza lavorare troppo.
3. Forma con la frolla un panetto appiattito, avvolgilo nella pellicola e riponilo in frigo per almeno 12 ore prima dell'utilizzo.

Prepara la namelaka al limone

1. Scalda il latte a bollore, aggiungi la scorza di limone grattugiata grossolanamente, copri e lascia in infusione per 15 minuti abbondanti.
2. Idrata la gelatina in acqua fredda.
3. Trita finemente il cioccolato, raccoglilo in un contenitore alto e stretto e lascialo fondere in micro (o a bagnomaria): deve raggiungere 40°C.
4. Filtra il latte aromatizzato, riportalo al peso iniziale e scaldalo nuovamente al primo bollore. Aggiungi la gelatina reidratata e strizzata e lasciala sciogliere.
5. Versa il latte caldo sul cioccolato e mixa con un frullatore a immersione per ottenere una buona emulsione.
6. Unisci a filo la panna FREDDA e mixa ancora accuratamente, cercando di non inglobare aria.
7. Versa la namelaka nelle cavità dello stampo Bollicine Silikomart, lascia rassodare in frigo per 3-4 ore poi trasferisci in freezer fino a completo congelamento.

Ricava i gusci delle crostatine

1. Stendi la frolla allo spessore di 5 mm tra due fogli di carta forno e, con degli anelli da 8 cm di diametro (io ho usato questi microforati del kit Mini Tarte Twist) ricava le basi delle crostatine.
2. Ricompatta i ritagli, stendili di nuovo ma allo spessore di 3 mm circa e ricava adesso delle strisce con cui rivestire i bordi degli anelli.
3. Trasferisci le basi su un tappetino Air Mat appoggiato su una teglia microforata, bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta e conserva in frigo fino al momento dell'uso.

Prepara l’impasto brownie alla Guinness

1. Fai fondere a bagnomaria burro e cioccolato insieme al cacao in una ciotola resistente al calore. Rimuovi la ciotola dal fuoco e lascia leggermente intiepidire.
2. Aggiungi lo zucchero e mescola accuratamente con un cucchiaio di legno.
3. Unisci adesso l’estratto di vaniglia seguito dalle uova e dalla birra concentrata (vedi note) raffreddata, mescolando bene con le fruste elettriche dopo ciascuna aggiunta. Il composto deve risultare molto ben amalgamato.
4. Unisci la farina setacciata tutta insieme, mescolando con cura con una spatola per farla assorbire poi, quando non ci saranno più tracce visibili di farina, sbatti per pochi secondi a velocità sostenuta con le fruste elettriche.
5. Suddividi equamente l’impasto all'interno dei gusci di frolla di frolla, arrivando poco sotto il bordo, e cuoci in forno caldo a 165°C statico per circa 20-25 minuti, fino a che uno stecchino, inserito al centro, ne esce con qualche briciola umida attaccata. NON cuocere troppo: l’impasto brownie deve restare morbido e umido all'interno (88°C al cuore).
6. Sforna le crostatine e lasciale raffreddare completamente su una griglia prima di rimuoverle dagli anelli.

Assembla il dolce finale.

1. Estrai dallo stampo in silicone le namelaka allo yogurt poi spruzzale generosamente con il Velvet Bianco e, a piacere, con poco Velvet Marrone Silikomart.
2. Appoggia le namelaka, ancora congelate, sopra le crostatine brownie ormai fredde e conserva in frigo per almeno 4 prima di servire.

Recipe Notes

Per la frolla e il brownie alla Guinness ho fatto ridurre la birra su fuoco basso per circa 30 minuti, portandola a poco meno della metà del volume iniziale. Da una bottiglia da 330 ml ho ottenuto 130 ml di birra concentrata.

Anziché unire direttamente la scorza grattugiata di limone al cremoso, ho preferito fare un’infusione nel latte. In alternativa all'infusione a caldo, puoi anche optare per un’infusione a freddo. In questo secondo caso dovrai aggiungere la scorza grattugiata del limone al latte freddo e lasciare il tutto per una notte in frigo, coperto. Procedi poi come da ricetta, filtrando e riportando a peso iniziale il latte aromatizzato.

Conserva eventuali avanzi in frigo e consumali entro 24 ore.



Piattini Maruska Fiengo Ceramics&Table

Un abbraccio e alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.