

**Liquirizia e mascarpone: un
entremet da...brivido!**



© Federica Di Marcello photography

Liquirizia

e **mascarpone** con una nota decisa di caramello.

Questo il goloso trio che ho scelto per il primo post del nuovo anno e per mettere

alla prova il particolarissimo stampo Artic Silikokart.

Che ne dici, ti piace come idea?

Un entremet intrigante nella forma, straordinariamente cremoso, perfetto per stupire ma soprattutto per prendere per la gola.

Ti racconto una cosa.

Mi sono accorta che da diverso tempo a questa parte abbino gli ingredienti a uno stampo per una sorta di analogia di forma o di stagione.

Non lo faccio apposta, è una cosa del tutto inconscia.

Me ne sono resa conto con la mousse all'anice stellato per lo stampo Honoré e da lì, riflettendo, che non accadeva per la prima volta.

Stavolta però ci ho pensato a lungo prima di trovare la quadra degli ingredienti.

La forma di un iceberg mi evocava una sensazione di freddo...freddo glaciale...menta glaciale.

Ma a dirtela tutta, un dolce alla menta anche no ☐☐

Allora che fare?

Rinunciare a una logica e buttarsi su una mousse agli agrumi, visto che siamo in inverno?

Mhhh, convinta meno di zero!

Caso vuole che mi sia capitata sott'occhio una scatolina di Tabù.

Hai presente quelle microscopiche liquirizie aromarizzate alla menta?

Beh, proprio da lì ho preso il via.

Togliere la menta e concentrarsi solo sulla liquirizia: perché no?

Il nero che cercavo.

Aspetta aspetta!

Ma quel dolce di Leonardo Di Carlo con la liquirizia che mi incuriosiva una cifra...com'era?

Liquirizia e caramello...mhhh, la storia iniziava a farsi interessante.

Il binomio mi intrigava ma mancava ancora un terzo elemento e non da poco.

Il bianco, qualcosa di bianco che non fosse il semplice, scontato cioccolato.

Come per magia mi è venuto in soccorso quel barattolino di mascarpone acquistato per una ciambella che, a questo punto, poteva tranquillamente passare in secondo piano.

Liquirizia e mascarpone insieme a un vellutato caramello: ecco trovata la mia combinazione "artica".

Che di legame col Polo non avrà decisamente nulla ma almeno mi trasmetteva un'idea

di associazione passe-partout che sta bene un po' con tutto.

Come Chanel n. 5 ☐

Una cremosa panna cotta alla liquirizia e una candida namelaka al mascarpone abbracciano al loro interno un vellutato cuore di cremoso al caramello.

Se poi aggiungi anche con una leggera punta di salato, il delirio è assicurato ☐

Passando dal delirio della gola a quello della mente, mi accorgo adesso, mentre scrivo, del perché forse ero andata decisamente in fissa con un bianco e nero (o pseudo tale).

In fondo, quello da poco concluso è stato un anno buio, buio come mai avrei immaginato di poterne vivere uno.

La candida namelaka al mascarpone di Fabrizio Fiorani aspettava da tempo il suo momento e chissà che aver trovato spazio proprio adesso non possa essere di buon auspicio.

Dal nero della liquirizia al bianco del mascarpone passando per un dorato caramello a richiamare quel sole che manca da troppo nel mio quotidiano.

Voglio leggerlo in questa chiave il mio entremet liquirizia e mascarpone

Con la speranza che le mie farneticazioni possano trovare, nei mesi a venire, un fondo di verità.

E adesso direi che è giunto il momento di passare alla ricetta.

Pronta a metterti all'opera insieme a me ?



© Federica Di Marcello photography

Print Recipe

Entremet liquirizia e mascarpone con

cuore al caramello

Ingredienti per uno stampo da 1000 ml (2x500 ml)

Tempo di preparazione	4 ore
Tempo di cottura	1 ora
Tempo Passivo	24 ore
Porzioni	<input type="text" value="8"/> persone

Ingredienti

per la frolla sablè allo zucchero di canna

- 75 g farina 00 W130-160
- 5 g cacao amaro in polvere
- 45 g burro
- 40 g zucchero di canna scuro, fine
- 25 g tuorli
- 0,5 g bicarbonato di sodio
- 0,5 g sale

per il biscotto fondente 70% (di L. Di Carlo)

- 48 g uova intere
- 18 g farina 00 W150-160
- 4,8 g cacao amaro in polvere
- 24 g mandorle in polvere
- 24 g burro chiarificato
- 24 g zucchero semolato
- 16,8 g zucchero invertito
- 18 g acqua
- 15,6 g cioccolato fondente 70%
- 1,4 g lievito per dolci

per il cremoso vellutato al caramello salato (da una ricetta di L. Di Carlo)

- 36 g zucchero di canna scuro
- 96 g panna fresca liquida 35%
- 33 g tuorli
- 1 g gelatina
- 12 g burro di cacao

- 0,5 g sale di Camargue o Fleur de Sal (facoltativo)
- q.b. Pailleté Feuilletine ricoperte di cioccolato

per la panna cotta cremosa alla liquirizia (da una ricetta di L. Di Carlo)

- 250 g panna fresca liquida 35%
- 112 g mascarpone 40% m.g.
- 47 g zucchero semolato
- 6 g gelatina
- 7 g liquirizia pura in polvere

per la namelaka al mascarpone (da una ricetta di F. Fiorani)

- 165 g cioccolato bianco 35%
- 100 g latte intero fresco
- 4,2 g gelatina
- 125 g mascarpone 40% m.g
- 75 g panna fresca liquida 35%

Tempo di preparazione	4 ore
Tempo di cottura	1 ora
Tempo Passivo	24 ore
Porzioni	8 persone

Ingredienti

per la frolla sablè allo zucchero di canna

- 75 g farina 00 W130-160
- 5 g cacao amaro in polvere
- 45 g burro
- 40 g zucchero di canna scuro,

fine

- 25 g tuorli
- 0,5 g bicarbonato di sodio
- 0,5 g sale

per il biscotto fondente 70% (di L. Di Carlo)

- 48 g uova intere
- 18 g farina 00 W150-160
- 4,8 g cacao amaro in polvere
- 24 g mandorle in polvere
- 24 g burro chiarificato
- 24 g zucchero semolato
- 16,8 g zucchero invertito
- 18 g acqua
- 15,6 g cioccolato fondente 70%
- 1,4 g lievito per dolci

per il cremoso vellutato al caramello salato (da una ricetta di L. Di Carlo)

- 36 g zucchero di canna scuro
- 96 g panna fresca liquida 35%
- 33 g tuorli
- 1 g gelatina
- 12 g burro di cacao
- 0,5 g sale di Camargue o Fleur de Sal (facoltativo)

- q.b. Pailleté Feuilletine

ricoperte di cioccolato

per la panna cotta cremosa alla liquirizia (da una ricetta di L. Di Carlo)

- 250 g panna fresca liquida 35%
- 112 g mascarpone 40% m.g.
- 47 g zucchero semolato
- 6 g gelatina
- 7 g liquirizia pura in polvere

per la namelaka al mascarpone (da una ricetta di F. Fiorani)

- 165 g cioccolato bianco 35%
- 100 g latte intero fresco
- 4,2 g gelatina
- 125 g mascarpone 40% m.g
- 75 g panna fresca liquida 35%

Istruzioni

Prepara la frolla sablè allo zucchero di canna

1. Setaccia la farina con il cacao e il bicarbonato di sodio; tieni da parte.
2. Nella ciotola della planetaria, con la foglia, lavora a crema il burro morbido con lo zucchero di canna e il sale, senza montare.
3. Aggiungi i tuorli rotti con una forchetta e lasciali assorbire.
4. Unisci le polveri e lavora quel tanto che basta a ottenere una pasta omogenea.
5. Stendi la frolla allo spessore di 3 mm tra due fogli di carta forno e riponila in frigo per un paio d'ore.
6. Ritaglia 2 rettangoli da 25 x 5 cm e cuoci in forno caldo ventilato a 160°C su tappetino e teglia microforati per circa 15 minuti.
7. Sforna e lascia raffreddare i rettangoli di sablè su una griglia.

Prepara il biscotto fondente 70%

1. Setaccia la farina con il cacao e il lievito; tieni da parte.
2. Trita finemente il [cioccolato fondente 70%](#), raccoglilo in un contenitore alto e stretto e lascialo fondere parzialmente.
3. Fondi il burro con l'acqua, scaldando bene, poi versa il liquido caldo sul cioccolato parzialmente fuso ed emulsiona accuratamente con un mixer a immersione realizzando una ganache.
4. Nella ciotola della planetaria, con la frusta a filo, monta leggermente le uova con lo zucchero semolato e lo [zucchero invertito](#).
5. Aggiungi la polvere di mandorle seguita dal mix di farina e termina incorporando la ganache. Mescola delicatamente.
6. Versa l'impasto su teglia 22x17 cm (cuki da 4 porzioni) e cuoci in forno caldo ventilato a 190°C per circa 8 minuti.
7. Sforna, lascia raffreddare completamente il biscotto e conservalo ben avvolto da pellicola fino al momento dell'uso.

Prepara il cremoso vellutato al caramello salato

1. Reidrata la gelatina in acqua fredda.
2. In un pentolino alto, cuoci a secco lo zucchero di canna e decuoci con la panna bollente.
3. Aggiungi i tuorli e cuoci fino a 82-84°C come una crema inglese.
4. Passa la crema al setaccio, trasferiscila in un contenitore alto e

stretto, aggiungi la gelatina ben strizzata, il [burro di cacao](#), il sale ed emulsiona con accuratamente con un mixer a immersione.

5. Conserva in frigo a 4°C, coperto con pellicola a contatto, per 24 ore prima dell'utilizzo.
6. Con l'aiuto di un sac à poche suddividi equamente il cremoso nelle due cavità dello stampo [Artic Silikomart](#), copri con le Pailleté Feuilletine e riponi in freezer fino a congelamento.
7. Smodella i due inserti di cremoso al caramello dallo stampo e conservali in freezer fino al momento dell'uso.

Prepara la panna cotta cremosa alla liquirizia

1. Ammorbidisci il mascarpone con una piccola parte di panna, aggiungi anche la parte restante, lo zucchero, la [liquirizia in polvere](#), poni sul fuoco e porta il tutto alla temperatura di 40-50°C.
2. Fuori dal fuoco unisci la gelatina, precedentemente reidratata in acqua fredda e ben strizzata; emulsiona accuratamente con un mixer a immersione.

Prepara la namelaka al mascarpone

1. Reidrata la gelatina in acqua fredda; riunisci il [cioccolato bianco](#) in un contenitore alto e stretto e lascialo fondere parzialmente in microonde.
2. Scalda il latte quasi a bollore, aggiungi la gelatina ben strizzata e lasciala sciogliere.
3. Versa il liquido caldo sul cioccolato ed emulsiona con cura con un mixer a immersione.
4. Lavora a crema il mascarpone con una spatola e aggiungilo un po' alla volta al composto di cioccolato insieme alla panna fredda di frigo.
5. Mixa ancora accuratamente per formare un'emulsione stabile.

Assembla il dolce

1. Dressa una parte della panna cotta alla liquirizia in una delle due cavità dello stampo [Artic Silikomart](#) arrivando circa a metà altezza e lascia rapprendere per 15-20 minuti in freezer.
2. Quando la panna cotta sarà un po' addensata, inserisci l'inserto di cremoso al caramello e copri con il resto della panna cotta, arrivando fino al bordo.
3. Procedi allo stesso modo con la namelaka al mascarpone nella seconda cavità dello stampo.
4. Chiudi entrambe le cavità con il biscotto fondente 70% e riponi lo

stampo in freezer fino a completo congelamento.

Finitura

1. Smodella la panna cotta alla liquirizia e la namelaka al mascarpone dallo stampo in silicone.
2. Decora la panna cotta alla liquirizia con il [Velvet Brown](#) e la namelaka al latte con il [Velvet Bianco](#) Silikomart.
3. Sistema le due parti su un rettangolo di sablè e lascia scongelare il dolce in frigo per 6 ore prima del consumo.

Recipe Notes

Se per il caramello salato utilizzi del sale marino fino normale, ricorda di dimezzare la dose perché il sapore è molto più intenso rispetto a un sale di affioramento come il fior di sale e rischierebbe di diventare troppo invadente. L'aggiunta di sale è in ogni caso facoltativa e, se non ami i contrasti, puoi del tutto ometterlo.

La ricetta originale della namelaka al mascarpone prevede 200 g di mascarpone e 4,5 g di gelatina. Io ho "tagliato" la dose di mascarpone con una piccola parte di panna e ridotto appena la quantità di gelatina per avere una crema leggermente più morbida.

Conserva eventuali avanzi in frigorifero e consumali al massimo entro 24 ore dallo scongelamento.

Se hai difficoltà a reperire alcuni ingredienti, [qui](#) trovi tutto ciò di cui hai bisogno.



© Federica Di Marcello photography

Un abbraccio e...alla prossima ricetta!

Post in collaborazione con Silikomart.