

**Entremet caramello, banana,
caffè. Un trio “Fantasy”!**



© Federica Di Marcello photography

Caramello

– banana – caffè...

Quasi sicuramente ti sembrerà una combinazione assurda.

Posso invece assicurarti che è una delle più riuscite che mi sia capitato di sperimentare.

Sono affascinata ma sempre un po' prevenuta dal caramello: da un lato lo spauracchio dell'ustione bollente (neanche fossi un bimbo irrequieto di 3 anni che maneggia una bomba atomica ☹), dall'altro il timore di un gusto esageratamente stucchevole. E invece...

La dolcezza moderata di questa mousse al caramello fa da contraltare all'aroma intenso e deciso del biscuit al caffè con la delicata nameleka alla banana nel ruolo di magico trade d'union.

Questo trio fantasioso mi è sembrato perfetto per uno stampo che già nel nome è un invito a scatenare la fantasia.

Ho infatti utilizzato lo stampo Fantasy Silikomart, piccolo nelle dimensioni ma regale e imponente nel suo trio di forme ispirate a una grande classico della pasticceria internazionale: il Kugelhupf, o Gugelhupf che dir si voglia.

E quale occasione migliore per farlo se non festeggiare il suo 20esimo compleanno ☹☹

In verità, in prima battuta ero orientata su un classico della pasticceria d'Oltralpe.

Magari non il Kugelhupf lievitato vero e proprio, ma almeno un dolce ispirato agli ingredienti tipici della pasticceria tedesca.

Poi però l'estro ha preso il sopravvento e, se il festeggiato si chiama Fantasy, allora dovevo assolutamente dargli sfogo.

Quel trio caramello-banana-caffè continuava a chiamarmi a gran voce.

Per di più, come spesso mi succede, se cerco di distogliere il pensiero da qualcosa, è la volta buona che entro in fissa ☹

Insomma, per fartela breve, qualunque alternativa cercassi di trovare, aveva sempre quell'ipotetico "difetto" che me la faceva scartare.

Così, per la seconda volta di fila ho tenuto a bada l'eterna paura del caramello e, ti dirò, con quello a secco ci sto quasi prendendo gusto ☹

Certo, se per la mousse avessi scelto una copertura al caramello, il lavoro sarebbe stato più snello ma vuoi mettere la soddisfazione di complicarsi sempre un po' la vita!!!

Probabilmente ora ti spaventerai nel trovare una ricetta lunga un chilometro e mezzo

ma ti assicuro che è molto più semplice di quanto immagini e, nel complesso, anche comoda.

Puoi infatti realizzare i vari componenti nei ritagli di tempo e tenerli comodamente in freezer fino al momento in cui deciderai di comporre il dolce finale.

A quel punto ti basterà preparare la mousse al caramello esterna e il gioco è fatto
□

Unico accorgimento: il caramello base preparato in anticipo è ad alto rischio di consumo prematuro.

Onde per cui ti raccomando di conservarlo in frigo al riparo dalla vista.

Io ti ho avvisato eh...

E adesso, bando alle ciance e dedichiamoci a questi irresistibili entremet caramello-banana-caffè □



© Federica Di Marcello photography

[Print Recipe](#)

Entremet caramello, banana e caffè

Ingredienti per 6 monoporzioni da 100 ml ciascuna (600 ml totali)

Tempo di preparazione		3 ore
Tempo di cottura		1 ora
Tempo Passivo		24 ore
Porzioni	6	persone

Ingredienti

per il fondo croccante al caffè e banane (optional)

- 52 g briciole di frolla al caffè (segue ricetta)
- 40 g cioccolato al latte
- 20 g banane essiccate senza zucchero
- 16 g burro anidro

per la pasta frolla al caffè (da una ricetta di M. Santin)

- 42,5 g farina 00 debole
- 2,5 g cacao amaro in polvere
- 1,5 g caffè solubile
- 32 g burro
- 32 g zucchero
- 16 g tuorli
- 1,5 g lievito
- 0,4 g sale

per il biscuit al caffè e noci

- 57 g uova a temperatura ambiente
- 25 g panna acida a temperatura ambiente
- 24 g zucchero semolato
- 18 g noci leggermente tostate, in polvere
- 15 g zucchero invertito
- 12 g farina 00 debole
- 7,5 g fecola di patate
- 0,6 g bicarbonato di sodio
- 0,5 g lievito
- 0,3 g sale
- q.b. caffè in polvere finissimo (per moka)

per la namelaka alla banana

- 85 g cioccolato al latte
- 50 g latte intero fresco
- 2,3 g gelatina
- 80 banane purea, FREDDA
- 20 g mascarpone 40% m.g FREDDO

per la mousse al caramello (di L. Di Carlo)

- 35 g sciroppo 30°Be (vedi note)
- 50 g tuorli
- 185 g caramello base (segue ricetta)
- 6 g gelatina
- 200 g panna fresca liquida 35%

per il caramello base

- 75 g zucchero semolato
- 60 g sciroppo di glucosio
- 120 g panna fresca liquida 35%
- 10,5 g burro

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	1 ora
Tempo Passivo	24 ore
Porzioni	6 persone
Ingredienti per il fondo croccante al caffè e banane (optional) • 52 g briciole di frolla al caffè (segue ricetta) • 40 g cioccolato al latte • 20 g banane essiccate senza zucchero • 16 g burro anidro per la pasta frolla al caffè (da una ricetta di M. Santin) • 42,5 g farina 00 debole • 2,5 g cacao amaro in polvere • 1,5 g caffè solubile • 32 g burro • 32 g zucchero • 16 g tuorli • 1,5 g lievito • 0,4 g sale per il biscuit al caffè e noci • 57 g uova a temperatura ambiente • 25 g panna acida a temperatura ambiente • 24 g zucchero semolato • 18 g noci leggermente tostate, in polvere • 15 g zucchero invertito • 12 g farina 00 debole • 7,5 g fecola di patate • 0,6 g bicarbonato di sodio • 0,5 g lievito • 0,3 g sale • q.b. caffè in polvere finissimo (per moka) per la namelaka alla banana • 85 g cioccolato al latte • 50 g latte intero fresco • 2,3 g gelatina • 80 banane purea, FREDDA • 20 g mascarpone 40% m.g FREDDO per la mousse al caramello (di L. Di Carlo) • 35 g sciroppo 30°Be (vedi note) • 50 g tuorli • 185 g caramello base (segue ricetta) • 6 g gelatina • 200 g panna fresca liquida 35% per il caramello base • 75 g zucchero semolato • 60 g sciroppo di glucosio • 120 g panna fresca liquida 35% • 10,5 g burro	

Istruzioni

Prepara il fondo croccante al caffè e banane (optional)

1. Lavora con una spatola il burro morbido con il caffè solubile e lascia riposare per un'ora a temperatura ambiente.
2. Setaccia la farina con il cacao e il lievito, aggiungi anche il sale e tieni da parte.
3. In planetaria, con la foglia, lavora i tuorli con lo zucchero, senza montare.
4. Unisci ora il burro morbido e le polveri, lavorando solo il minimo necessario a formare una pasta omogenea.
5. Stendi la frolla su un tappetino [Air Mat](#) su [teglia microforata](#) (o su teglia rivestita di carta forno) e cuoci in forno caldo statico a 170°C per circa 15 minuti (il tempo dipenderà anche dallo spessore della pasta).
6. Una volta cotta, lascia raffreddare leggermente la frolla poi polverizzala in un cutter.
7. "Impasta" 52 g di frolla tritata con il [cioccolato al latte](#) fuso a 45-50°C, il burro anidro morbido e le [banane essiccate](#) tritate finemente, fino a ottenere un composto omogeneo.
8. Distribuisci 20 g di composto in anelli da 8,5 cm di diametro e pressa bene aiutandoti con il fondo piatto di un bicchiere, in modo da ottenere dei dischi di 2-3 mm di spessore.
9. Conserva le basi di fondo croccante in frigo fino al momento dell'uso.

Prepara il biscuit al caffè e noci

1. Setaccia per 2-3 volte la farina con la fecola, il lievito e il bicarbonato; aggiungi le noci in polvere, $\frac{1}{4}$ cucchiaino scarso di caffè in polvere e mescola con una frusta.
2. Monta con le fruste elettriche le uova con gli zuccheri (semolato e invertito) fino a ottenere una massa gonfia, chiara e soffice.
3. Preleva una generosa cucchiaiata di montata di uova e amalgamala con la panna acida, riunisci il tutto e mescola delicatamente con una spatola per non smontare il composto.
4. Termina incorporando le polveri setacciate, sempre a mano con una spatola con la spatola e mescolando delicatamente.
5. Stendi 125 g di impasto in una teglia 22x17 cm (una cuki da 4 porzioni), spolvera la superficie con la polvere di caffè (senza esagerare) e cuoci in forno caldo statico a 180°C per circa 8-10 minuti, fino a che la superficie risulta morbida al tatto. Fai

attenzione a non cuocere troppo il biscuit, altrimenti risulterà secco e asciutto.

6. Sfora e lascia raffreddare su una griglia.
7. Quando il biscuit sarà freddo, avvolgilo nella pellicola e riponi in freezer fino a congelamento.
8. Dal biscuit congelato ritaglia 6 anelli con un coppapasta da 6 cm di diametro e uno da 3 cm per il foro centrale. Conserva sempre in freezer fino al momento dell'uso.

Prepara la namelaka alla banana

1. Fondi in microonde il [cioccolato al latte](#) finemente tritato in un contenitore alto e stretto.
2. Scalda il latte quasi a bollore, aggiungi la gelatina reidratata e ben strizzata e lasciala sciogliere.
3. Versa il latte caldo sul cioccolato ed emulsiona con cura con un mixer a immersione.
4. Aggiungi alla ganache, poco per volta, la purea fredda di banane e il mascarpone lavorato a crema, mixando ancora con cura per formare un'emulsione stabile.
5. Cola la namelaka allo spessore di circa 5 mm in uno stampo in silicone con cavità tonde da 6 cm di diametro e lasciala cristallizzare in frigo per qualche ora prima di trasferire in freezer fino a congelamento.
6. Una volta congelata, usa un coppapasta da 3 cm di diametro per forare i dischetti di namelaka e ricavare degli anelli.

Prepara la mousse al caramello

1. Inizia dal caramello base. In un pentolino dal fondo spesso prepara un caramello a secco con lo zucchero semolato, aggiungi il glucosio e lascia cuocere ancora per 2 minuti circa.
2. Unisci il burro e decuoci con la panna bollente, versandola in più riprese poco alla volta e mescolando bene dopo ogni aggiunta fino a completo scioglimento.
3. Reidrata la gelatina in acqua fredda.
4. In un pentolino fai cuocere i tuorli con lo sciroppo 30°Be fino a 85°C poi monta con le fruste elettriche fino ad avere una massa gonfia e spumosa.
5. Aggiungi la gelatina, ben strizzata e fusa in una piccola parte di caramello base.
6. Prosegui unendo il resto del caramello, e termina con la panna

semimontata, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto.

Componi gli entremet

1. Dressa la mousse al caramello nelle cavità dello [stampo Fantasy](#) Silikomart fino a poco più di metà altezza.
2. Inserisci un anello di namelaka alla banana e, a seguire, uno di biscuit al caffè, separati da appena un velo di mousse in modo che aderiscano bene uno all'altro.
3. Esercita una leggera pressione sugli inserti, in modo da affondarli nella mousse al caramello, poi chiudi con il resto della mousse.
4. Livella la superficie con una spatola e trasferisci lo stampo in freezer fino a congelamento.

Finitura

1. Smodella gli entremet al caramello, banana e caffè dallo stampo in silicone e decora a piacere con il [Velvet Giallo](#) Silikomart.
2. A piacere, appoggia gli entremet sulla base di fondo croccante, sistemali su un vassoio e lasciali scongelare in frigo per 5-6 ore prima di servire.

Recipe Notes

Lo sciroppo 30°Be si ottiene sciogliendo in 1 litro di acqua 1,35Kg di zucchero. Per preparare la quantità indicata in ricetta ti basterà sciogliere 27 g di zucchero in 20 g di acqua o, per una dose con un po' di margine di lavoro, 40,5 g di zucchero in 30 g di acqua (meglio se tiepida).

Puoi preparare anche una dose maggiore di caramello base e conservare il surplus in frigo in un barattolo di vetro o contenitore ermetico. Con l'aggiunta di una punta di fleur de sal è da capogiro!

Per la namelaka alla banana, utilizza delle banane molto ben mature, come per il banana bread.

Consuma il dolce entro massimo 24 ore dallo scongelamento.



© Federica Di Marcello photography

mini entremet super golosi ti auguro un felice weekend.
Un abbraccio e... #happybirthdaysilikomart 🍪❤️🍪
Post in collaborazione con Silikomart.

Con questi