

**Mousse alla zucca. Una coppia
“spumeggiante”!**



© Federica Di Marcello photography

Una **mousse alla zucca**.

Soffice e...**"dolce"**.

Perché chi ha detto che le ricette alla zucca devono essere solo salate o che i dolci necessariamente da forno?

Prima che la piena stagione abbia, ahimè, fine sono riuscita a conservare un pezzetto di questo piccolo tesoro arancio dell'inverno per dare finalmente forma a un'idea che accarezzavo da mesi.

Il punto non era trovare il tempo di realizzarla ma piuttosto di non finire prima tutta la zucca!

Mi piace talmente tanto che sarei capace di mangiarne una intera senza ritegno ☐
Semplicemente cotta al forno, senza niente più.

E pure con la buccia, mai sia ne andasse sprecata anche solo una briciola.

Rimanda che ti rimanda, finalmente il dolce ha visto la luce e oggi ti propongo

la mia mousse alla zucca in spumeggiante compagnia insieme a un inaspettato cremoso al cioccolato al latte 41%

Beh, dirai...un cremoso al cioccolato cosa avrà mai di strano ☐?

Diciamo che è un cremoso "spumeggiante"!

Già, perché dopo le frizzanti bollicine delle crostatine brownie ci sono ricaduta e la birra nera irlandese è diventata co-protagonista di un dessert quanto mai insolito e intrigante.

Una delicata mousse alla zucca abbraccia un vellutato cremoso alla Guinness in un doppio strato di bontà con al centro un morbido biscuit speziato per finire con una base di friabile frolla alla birra.

Tutto sigillato dallo stampo Mosaico Silikomart per una golosità al cubo ☐

Per intensificare il gusto della Guinness ho utilizzato della birra concentrata, allo stesso modo delle crostatine brownie.

Come zucca ho scelto invece la Mantovana, in assoluto la mia preferita ma puoi optare per la varietà che più ti piace.

Importante è scegliere una zucca dalla polpa dolce e saporita e che la purea ottenuta non sia eccessivamente acquosa ma neanche troppo asciutta. Per questo la quantità di gelatina nella mousse potrebbe essere variabile.

Tra un cucchiaino e l'altro di questo cubo goloso, è giunto adesso il momento di svelarti la ricetta.

Il contrasto fra la moderata dolcezza della mousse alla zucca e l'equilibrato retrogusto amarognolo del cremoso alla Guinness sono sicura ti conquisterà come ha conquistato me.

Se cerchi altri dolci suggerimenti con la zucca ti consiglio di dare un'occhiata anche a queste sofficissime tortine senza burro o a questi cookie morbidi e profumatissimi, tempestati di gocce di cioccolato 



© Federica Di Marcello photography

Entremet zucca e birra

Ingredienti per 9 monoporzioni da 4x4cm (900 ml totali)

per la frolla alla birra

- 120 g farina 00
- 12 g cacao amaro (in polvere)
- 64 g burro
- 56 g zucchero a velo
- 48 g mandorle (in polvere)
- 24 g birra Guinness (concentrata (vedi note))
- $\frac{3}{4}$ cucchiaino vaniglia (estratto)

per il biscotto speziato al cacao e olio extravergine d'oliva (da una ricetta di L. Di Carlo)

- 24 g uova intere
- 18 g zucchero semolato
- 6 g zucchero (invertito)
- 11 g mandorle (in polvere)
- 10 g cacao amaro (in polvere)
- 8 g farina 00 (debole (W150-160))
- 2 g spezie (mix (vedi note))
- 0,8 g lievito (per dolci)
- 14 g olio extravergine d'oliva (delicato)
- 36 g albume
- 12 g zucchero semolato

per la mousse leggera alla zucca

- 180 g purea di zucca
- 90 g cioccolato bianco (35%)
- 2,6 g spezie (mix (vedi note))
- 4,5 g gelatina
- 145 g panna fresca (liquida 35%)

per il cremoso alla birra Guinness

- 250 g birra Guinness (concentrata (vedi note))
- 25 g amido di riso
- 180 cioccolato al latte (41%)
- 25 g glucosio (disidratato 38DE)
- 20 g burro di cacao
- 3 g gelatina

inoltre

- q.b. Pailleté Feuilletine
- q.b. cioccolato fondente (50%, temperato)

Prepara la frolla alla birra

1. In una ciotola setaccia la farina con il cacao, aggiungi il burro a pezzetti, l'estratto di vaniglia e, con la punta delle dita, sabbia il tutto fino ad avere un composto polveroso.
2. Unisci lo zucchero a velo setacciato, le mandorle in polvere, la birra concentrata (vedi note) e lavora quel tanto che basta a formare una pasta omogenea.
3. Forma con la frolla un panetto appiattito, avvolgi nella pellicola e fai riposare in frigo per una notte prima dell'uso.
4. Stendi la frolla tra due fogli di carta forno allo spessore di 3 mm, ritaglia dei quadrati a misura (circa 3,8 cm di lato) per chiudere le monoporzioni e sistema man mano i biscotti su tappetino microforato Air Mat.
5. Fai riposare in frigo in mezz'ora poi cuoci in forno caldo ventilato a 165-170°C per circa 12 minuti.
6. Sforna, lascia raffreddare i biscotti su una griglia e conservali in contenitore ermetico fino al momento dell'uso.

Prepara il biscotto speziato al cacao e olio extravergine d'oliva

1. Inizia a montare gli albumi con le fruste elettriche a velocità medio-bassa.
2. Quando iniziano a schiumare, aggiungi gradualmente a pioggia la seconda dose di zucchero semolato (12 g) e continua a montare fino a consistenza cremosa.
3. Monta leggermente le uova intere con la prima dose di zucchero (18 g) e lo zucchero invertito poi aggiungi la farina, setacciata con il cacao, le mandorle in polvere e il lievito.
4. Una volta incorporate le polveri unisci a filo l'olio e lascialo assorbire.
5. Termina alleggerendo il composto con gli albumi montati, incorporati a mano con una spatola.
6. Stendi 120 g di composto in una teglia 23×18 cm (una cuki da 4 porzioni), foderata con carta forno, e cuoci in forno caldo ventilato a 190°C per circa 10-12 minuti.
7. Sforna e lascia raffreddare, ritaglia 9 quadrati da 3×3 cm di lato e conservali in freezer, avvolti da pellicola dentro un sacchetto apposito, fino al momento dell'uso.

Prepara la mousse leggera alla zucca

1. Reidrata la gelatina in acqua fredda.
2. Trita il cioccolato e fondilo in microonde a 45°C in un contenitore alto e stretto.
3. Scalda la purea di zucca con il mix di spezie a 40°C, aggiungi la gelatina ben strizzata, e versa il tutto sul cioccolato bianco. Mescola con l'aiuto di una frusta fino a ottenere una consistenza liscia, elastica e brillante.
4. Quando il composto è a 35-40°C, incorpora la panna semimontata con movimenti delicati dal basso verso l'alto.
5. Con l'aiuto di un sac à poche dressa la mousse alla

zucca nelle cavità dello stampo Mosaico Silikomart riempiendole fino circa a metà.

6. Distribuisci sulla superficie delle Pailleté Feuilletine precedentemente ricoperte di cioccolato fondente temperato e trasferisci lo stampo in freezer fino a congelamento.

Prepara il cremoso alla Guinness

1. Trita il cioccolato e riuniscilo in un contenitore alto e stretto insieme al glucosio disidratato e al burro di cacao; reidrata la gelatina acqua fredda.
2. Porta quasi a bollore la birra con l'amido di riso, versa nel contenitore con il cioccolato al latte tritato, aggiungi anche la gelatina ben strizzata ed emulsiona accuratamente con un mixer a immersione.
3. Trasferisci il cremoso in una ciotola, coprilo con pellicola a contatto e riponi in frigo a +4°C per 12 ore prima dell'utilizzo.

Assembla le monoporzioni

1. Dressa il cremoso alla Guinness sopra la mousse alla zucca arrivando fin quasi al bordo dello stampo.
2. Chiudi con un quadrato di biscotto speziato al cacao e riponi nuovamente in freezer fino a completo congelamento.

Finitura

1. Smodella gli entremet dallo stampo e spruzzali con il Velvet Marrone Silikomart.
2. Sistema le mousse sulle basi di biscotto alla birra e lasciale scongelare in frigo per circa 4 ore prima di servire.

Per la preparazione della frolla e del cremoso alla birra, fai ridurre su fuoco basso 2 bottiglie di Guinness da 330 ml a circa metà (o poco meno) del volume iniziale; ci vorranno circa 30-40 minuti.

Scegli per la mousse una zucca dolce e non troppo acquosa, in modo da ricavare una purea piuttosto densa. La quantità di gelatina resta comunque indicativa, potendo variare in base a quanto risulta acquosa la purea stessa.

Il mix di spezie ho usato è così composto: 12 g cannella in polvere + 6 g zenzero in polvere + 2 g chiodi di garofano in polvere. Puoi in ogni caso variare le quantità in base ai tuoi gusti o usarne anche solo una in particolare.

Consuma il dolce entro 24-48 ore al massimo dallo scongelamento.



© Federica Di Marcello photography

Un abbraccio, alla prossima...

Post in collaborazione con Silikomart.