

**Sedano e lime. Ma non per
l'insalata!**



Sedano e lime insieme a un mix di **mandorle e nocciole** a stretto giro di pane, pomodoro e basilico.

Sorrido pensando a quale strana “piega” stiano prendendo i miei dolci negli ultimi tempi ☐

La curiosità in cucina è un vizio difficile da combattere.

Anzi, a dire il vero non ci provo nemmeno a tenerla a freno. Piuttosto vado a caccia dell’occasione!

Così come ero rimasta folgorata dalla namelaka al pane di Rita Busalacchi, diventata poi la bavarese che ha dato vita all’entremet pane pomodoro e basilico dell’ultimo post, allo stesso modo sono stata calamitata dalla crema leggera al sedano e limone (o namelaka che dir si voglia) di quella mente creativa che è Gianluca Fusto.

Oltretutto la cosa è anche paradossale visto che il sedano è una delle pochissime verdure che proprio non riesco a tollerare, nonostante sia per natura una specie di capretta.

Per la serie: coerenza scansate ☐

Lo so, l’idea di utilizzare il sedano in un dolce può sembrarti assurda e irragionevole.

Magari ti starai immaginando un gusto simil insalata o brodo vegetale ma ti assicuro niente di tutto ciò, anzi.

Il sedano in un dolce non è poi così inusuale.

Infatti, mi era già capitato sotto gli occhi un cake di Stefano Laghi con sedano candito, prontamente salvato e che aspetta paziente nelle prime posizioni della lista “to do”.

A breve giro è poi arrivata la crema leggera al sedano e limone (sostituito con il lime) di Gianluca Fusto e da lì ad associare le coste ondulate del sedano con le onde del kit Mini Tarte Sand Silikomart è stato tutt’uno.

Il sedano chiamava e a me toccava rispondere.

Per forza.

Quando un’idea mi si ficca in testa, posso tentare in tutti i modi di farmela passare ma non ce ne sarà mai un’altra in grado di convincermi allo stesso modo.

Almeno, non senza aver prima sperimentato quella iniziale.

Il sedano, dal gusto leggermente terroso, ma fresco e aromatico, si sposa divinamente con il cioccolato bianco e le note dolci-acidule del lime, per dar vita a una namelaka delicatissima.

Deciso il “cappello” mi mancava solo un ripieno adatto a farcire un friabile guscio

di frolla al lime.

A chi potevo chiedere “aiuto” se non al mio amato Leonardo Di Carlo?

È sua infatti la crema di frutta secca da cottura che ha completato queste deliziose mini tarte. Io l’ho solo leggermente rivisitata sostituendo una parte delle nocciole con l’equivalente di mandorle per non offuscare la delicatezza della namelaka al sedano e lime.

Ne sono risultate delle tartellette sicuramente insolite ma dal gusto sorprendente, che grazie alla freschezza della crema leggera al sedano e lime diventano ideali anche per le giornate estive.

Ti va di scoprire la ricetta [qui](#)?



© Federica Di Marcello photography

Mini tarte sedano, lime e frutta secca

Ingredienti per 6 crostatine quadrate da 8×8 cm

per la frolla sablè al lime (da una ricetta di L. Di Carlo)

- 200 g farina 00 debole (W150-160)
- 120 g burro (morbido)
- 80 g zucchero a velo
- 34 g tuorli
- 1 g lime (scorza grattugiata fine)
- 1 g sale

per la crema leggera al sedano e lime (da una ricetta di G. Fusto)

- 27 g latte intero (fresco)
- 4 g sciroppo di glucosio (60DE)
- 3 g gelatina
- 119 g cioccolato bianco
- 100 g panna fresca (liquida 35%, FREDDA)
- 100 g sedano (centrifugato, FREDDO)
- 1 g lime (scorza grattugiata fine)

per la crema da cottura mandorle e nocciole (da una ricetta di L. Di Carlo)

- 90 g uova intere
- 60 g mandorle (in farina)
- 20 g nocciole tostate (in farina)
- 80 g zucchero semolato
- 66 g burro (morbido)
- 20 g amido di mais
- 1,6 g lievito per dolci
- 0,4 g sale

Prepara la pasta frolla al lime

1. Nella ciotola della planetaria, con la foglia, lavora la farina con il burro morbido a dadini e il sale fino a ottenere un composto "sabbaiato".
2. Aggiungi lo zucchero a velo setacciato e mescola brevemente.
3. Inserisci ora i tuorli, la scorza di lime grattugiata e lavora il minimo necessario a formare un impasto omogeneo.
4. Stendi la frolla tra due fogli di carta forno allo spessore di 4 mm e lasciala riposare in frigo per una notte.

Prepara la crema leggera al sedano e lime

1. Reidrata la gelatina in acqua fredda; riunisci il cioccolato bianco in un contenitore alto e stretto.
2. Nel frattempo, riunisci in un pentolino il latte con lo sciroppo di glucosio e porta a bollore.
3. Fuori dal fuoco unisci la gelatina ben strizzata poi versa il liquido caldo sul cioccolato bianco in 2-3 volte mescolando bene ogni volta, fino a ottenere un composto liscio e brillante.
4. Emulsiona con un minipimer per stabilizzare l'emulsione, facendo attenzione a non incorporare bolle d'aria.
5. Aggiungi la scorza di lime grattugiata, la panna e il centrifugato di sedano FREDDI ed emulsiona ancora accuratamente.
6. Copri con pellicola a contatto e in frigo a 4°C per una notte.
7. Dopo il riposo, trasferisci la crema in una ciotola fredda e monta con le fruste elettriche fino a consistenza cremosa.
8. Riponi la crema montata in frigo per almeno 10 minuti

poi, con l'aiuto di un sac à poche, dressala nelle cavità dello stampo decorativo del kit Mini Tarte Sand Silikomart e riponi freezer fino a completo congelamento.

Prepara i gusci di frolla

1. Ricava le basi delle mini tarte con gli anelli microforati del kit Mini Tarte Sand Silikomart, ricompatta i ritagli, stendili nuovamente e ricava adesso delle strisce con cui rivestire i bordi degli anelli.
2. Sistema le basi su tappetino e teglia microforati, bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta e conserva in frigo fino al momento dell'uso.

Prepara la crema di mandorle e nocciole da cottura

1. Setaccia l'amido di mais con il lievito, aggiungi le farine di frutta secca e mescola bene.
2. Nella ciotola della planetaria, con la foglia, lavora insieme il burro morbido con lo zucchero, le uova e il sale senza montare.
3. Aggiungi il mix di farina di frutta secca-amido e lavora ancora fino a ottenere una crema omogenea.

Componi le mini tarte

1. Stendi la crema di mandorle e nocciole nei gusci di frolla, arrivando a 2-3 mm dal bordo, e cuoci in forno caldo statico a 170°C statico per circa 30 minuti.
2. Sforna le mini tarte e lasciale raffreddare su una griglia prima di estrarle dagli anelli.

Completa il dolce.

1. Estrai dallo stampo in silicone la crema leggera al

sedano e lime e spruzzala prima con il Velvet Bianco poi con qualche tocco di Velvet Verde Silikomart.

2. Appoggia la crema leggera congelata sopra le mini tarte ormai fredde e conserva in frigo per almeno 4 prima di servire.

Per ricavare il succo di sedano, utilizza non solo le coste ma anche le foglie perché saranno proprio loro a conferire la maggior parte del sapore.

Conserva eventuali avanzi in frigorifero e consumali entro 24 ore.

Dessert, Monoporzioni

cioccolato, frangipane, mandorle, namelaka, nocciole



© Federica Di Marcello photography

Sorvolerei volentieri su questa giornata ma c'è il calendario a ricordarmi inesorabilmente un anno in più sulle spalle.

Allora rispondo dedicando per una volta questo dolce a me, a quella parte bambina

che mi porto dentro e che rifiuta di crescere.

TANTI AUGURI a me e un abbraccio con un pizzico di follia a te che sei passato di

qui. Alla prossima...



!

Post in collaborazione con Silikomart.