
Parfait di caffè

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

In cucina il caffè viene utilizzato principalmente come componente per la preparazione di dolci. Il semifreddo qui proposto oltre ad essere un prelibato dessert al gusto di caffè ha il pregio di poter essere preparato con anticipo e conservato in freezer molto a lungo. Per i più piccini si può utilizzare la stessa ricetta sostituendo il caffè con qualsiasi altro gusto, cioccolato, sciroppo di fragole o di frutti di bosco e con tutto ciò che più preferite, lasciando invariato il quantitativo e la consistenza degli ingredienti. Ingredienti (8 persone) Per lo zucchero alla piccola bolla: 160 grammi di zucchero, 5 cucchiaini da tavola di acqua Per il Parfait: 5 tuorli, 30 grammi di zucchero semolato, 400 grammi di panna da montare, 1 tazzina di caffè. Per la presentazione: chicchi di caffè, 300 grammi di cioccolato fondente fuso. Preparazione Per lo zucchero alla piccola bolla: Porre in un tegamino lo zucchero, versarvi l'acqua e cuocere a fuoco basso per qualche minuto senza mescolare. Per ottenere la piccola bolla bisogna arrivare ad una temperatura tra 112 ed i 116°C, da controllarsi con uno speciale termometro per zucchero. Se non possedete un termometro, iniziate a fare delle prove, dopo qualche minuto di cottura, con un cucchiaino prendere un po' di sciroppo e mettetelo in una ciotolina con acqua e ghiaccio, immergete le dita e cercate di formare una pallina. Otterrete lo zucchero alla piccola bolla quando, tirando fuori dall'acqua gelata le dita, la pallina si ammorbidirà immediatamente. Avrete così il primo grado di cottura della zucchero, ingrediente base del parfait. Per il Parfait: In una ciotola montare con una frusta i tuorli con 30 grammi di zucchero. Versare lo zucchero alla piccola bolla ancora caldo a filo nella ciotola con le uova e iniziare a frullare con un frullino elettrico. Lavorare fino al completo raffreddamento del composto. A questo punto versare poco alla volta una tazzina di caffè ristretto e mescolare. In fine unirvi la panna montata e lavorare con cura con la frusta a mano per evitare che la panna si smonti. Versare in uno stampo a ciambella del diametro di circa 24 centimetri e porre nel freezer per almeno 5 ore prima di servire. Presentazione Rovesciare lo stampo su un piatto da portata, qualora non riusciate, immergere in acqua tiepida lo stampo per pochi secondi. Decorare il parfait con dei chicchi di caffè. Servire a fette con una colata di cioccolato fondente fuso. Cristina Orlandi www.cosacucino.it