

TRISH DESEINE

IL CARAMELLO DELLE MERAVIGLIE



FOTOGRAFIE DI MARIE-PIERRE MOREL

LOGO GTE



Il caramello, come il cioccolato, fa parte dei nostri ricordi golosi d'infanzia. Crème caramel, tatin e caramelle mou hanno segnato le feste e le merende di quando eravamo bambini. Adesso che siamo grandi, ci regala ancora dolci e confortanti sensazioni.

Ma perché poi sentirsi obbligati ad addurre come pretesto un ritorno all'infanzia per abbandonarsi in buona fede alle gioie dello zucchero? L'edonismo si libera dai suoi tabù, rimettiamo il piacere al suo posto, senza sensi di colpa e senza eccessi!

Il caramello è una fonte di piacere eccezionale. Innanzitutto è magnifico da guardare, in tutte le sue forme: duro, mou, liquido o sottoforma di gelato. Ma è in bocca che si esprimono in tutta la loro ampiezza gli effetti delle sue molteplici consistenze e dei suoi profumi sottili.

In forma solida, limpida, SCROCCHIA SOTTO I DENTI. Schegge d'oro liberano le mille sfaccettature del gusto dello zucchero cotto. Mescolato al burro e alla panna, una volta diventato mou, si scioglie lentamente, si attacca ai denti e costringe le mandibole a lavorare sodo per sommergere le papille con il suo gusto.

CREMA, SALSA, GLASSA o mescolato con il cioccolato, è sensualità allo stato puro. La consistenza ricca e morbida riempie e soddisfa dolcemente il nostro palato fin nei suoi recessi. Impossibile sgranocchiarlo con grazia: bisogna riempirsene la bocca!

INGREDIENTE DI RETROGUSTO, il caramello sa mostrarsi discreto e sarà ovunque il benvenuto: donando una nota dolce a un piatto salato, nei deliziosi succhi di cottura o, ancora, per irrorare un piatto di carne o di verdure arrosto.

Ecco allora una collezione di ricette facili da realizzare, senza tecniche complicate né utensili fuori dal comune. Partite per un viaggio senza complessi, ricco di piaceri, nell'universo sensuale di un ingrediente magico e unico!

TRIFLE MAGNIFICO

UN DESSERT CHE TRAE ISPIRAZIONE DALL'ECCELLENTE TRIFLE DELL'HOTEL COSTES, DA TEMPO FEDELE SOSTENITORE DEL DESSERT INGLESE. È BUONO QUASI QUANTO I LORO PANCAKES E ABBASTANZA ABBONDANTE DA SFAMARE TUTTE LE MODELLE DI UNA SFILATA PER UNA SETTIMANA.

Per 4 persone
20 minuti di preparazione
2 o 3 ore di raffreddamento

Il caramello
50 g di pinoli
2 cucchiaini di muesli (o di cereali tipo Extra, Cruesli al naturale o al cioccolato)
100 g di zucchero
2 cucchiaini d'acqua

Il trifle
200 ml di panna fresca da montare
2 cucchiaini di mascarpone
1 cucchiaino di zucchero
1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
8 fette di quattro quarti o 1 decina di savoiardi
8 mezze pere sciroppate
caramello liquido già pronto
liquore di pere (1 cucchiaino per ogni coppa)

Tostate i pinoli in una padella. Fate raffreddare e tenete da parte.

Preparate il caramello con l'acqua e lo zucchero. Mescolate i pinoli e il muesli, mettete 4 cucchiaini di questo mix su un tappetino di silicone e versateci sopra il caramello. Stendete il caramello in quantità sufficiente per preparare delle belle tegole. Lasciate indurire.

Montate la panna con lo zucchero, il mascarpone e l'estratto di vaniglia.

Sbriciolate il quattro quarti o i savoiardi sul fondo di 4 coppe. Bagnate con il liquore, sistemateci mezza pera e versate un po' di caramello liquido. Coprite con la panna. Ripetete l'operazione e terminate con la panna.

Lasciate riposare in frigorifero per almeno 2 o 3 ore.

Affondate una tegola ai pinoli in ogni coppa appena prima di servire.



RATATOUILLE CAMELLATA, PANE CON BURRO ALL'AGLIO E ROSMARINO

Per 4-6 persone

15 minuti di preparazione

30 minuti di cottura

La ratatouille

1 melanzana

2 zucchini

1 peperone giallo

1 peperone rosso

2 spicchi d'aglio

3 pomodori molto maturi

1 cipolla rossa

3-4 cucchiaini di olio d'oliva

1 cucchiaino di miele

sale, pepe

Accompagnamento consigliato

2 baguette

100 g di burro salato a pomata

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaino di rosmarino tritato finemente

Scaldate il forno a 180°C.

Tagliate la melanzana, le zucchini e i peperoni in strisce lunghe. Tritate finemente gli spicchi d'aglio poi tagliate i pomodori e la cipolla a spicchi. Mettete tutte le verdure in un piatto da gratin.

Mescolate l'olio, il miele e un po' di sale e di pepe. Versate sulle verdure e mescolate con le mani in modo da coprirle completamente.

Cuocete per una trentina di minuti, mescolando ogni tanto perché le verdure si caramellino.

Mettete il burro, l'aglio e il rosmarino in un piccolo tritatutto e frullate per bene.

Tagliate le baguette in due, imburратene una metà, «richiudete» le baguette, avvolgetele in alluminio e mettete in forno accanto alla ratatouille per 15-20 minuti finché il pane è ben dorato.

Servite la ratatouille come antipasto con il pane tagliato a fette o come contorno a un arrosto di carne.



A		
Ananas caramellato con salsa di ananas caramellato	62	
Asparagi caramellati	136	
B		
Banoffee Pie	110	
Barrette al toffee e marshmallows	50	
Bevande al caramello	24	
Bok chôi e germogli di arachidi con olio di arachidi e soia	134	
Brodo al caramello, funghi shiitake e verdure croccanti	144	
Butterscotch Angel Delight Fudge Shortbread	118	
C		
Caffè al Dooley's	24	
Camembert al caramello	154	
Caramelised Bread and Butter Pudding	100	
Caramelle al cioccolato e miele di Martine	54	
Caramelle culto	42	
Carote caramellate	136	
Ciabatta Steak Sandwich, cipolle caramellate	152	
Ciotoline al caramello	118	
Cipolle caramellate	136	
Coppa caramello classica	70	
Coppa caramello, mele, prugne, yogurt	70	
Coppa di albicocche e crema al caramello	70	
Coppa Melba	114	
Couscous scotto al cioccolato fondente e caramello	114	
Crema inglese al caramello	34	
Crema pasticciera al caramello	34	
Crème brûlée	118	
Crêpes alle banane caramellate e flambées	60	
Crêpes Suzette	100	
Cucchiari al caramello per mescolare	24	
Cuori di burro ripieni di cioccolato al latte	50	
D		
Decorazioni	16	
Dolce al cioccolato al latte, speculos e butterscotch	90	
Dolce alla cassonade, glassa al caramello e sciroppo d'acero	96	
Dolce di Denise	66	
Dolce eterno della zia Beattie	62	
Dulce de leche alle mele e meringa	66	
F		
Fagiano arrosto, mele caramellate	128	
Flapjacks al miele	100	
Foie gras in padella, caramello balsamico, rape crude	148	
Fondue al caramello	30	
Frittelle ripiene alla mela e al caramello	50	
Frutta al caramello	20	
Fudge ai mirtilli disidratati	56	
Fudge al cioccolato	56	
Fudge alle noci del Brasile	56	
G		
Gelato al caramello e burro salato	38	
Gelato alle Carambars	38	
Gelato alla vaniglia	40	
Gelato del tutto truffaldino	38	
Gelato quasi truffaldino	38	
Glassa al caramello	34	
Glassa Choc Fudge pralinata	36	
Golden Syrup Cake, burro al Golden Syrup e al limone	106	
H		
Hot Caramel Milk Chocolate with Whipped Cream, buzzed	24	
I		
Îles Flottantes	80	
Insalata di erbe	134	
Insalata di pere fresche, manchego, rucola, noci caramellate, vinaigrette tiepida al liquore di noci	142	
Insalata di tre cavolfiori, mandorle caramellate		
e uvetta golden, vinaigrette all'hummus	134	
M		
Maltesers da sbriciolare in un gelato	52	
Medaglioni di struzzo, prugne caramellate all'aceto di vino	128	
Mele e caramello mou al liquore manzana	64	
Mini-banane split caramellate	60	
Mousse al mascarpone, polvere di Cruesli al caramello	74	
Mousse di cioccolato al latte e caramello al burro salato	76	
N		
Nut Brittle da sbriciolare in un gelato	52	
P		
Panna cotta con coulis di lampone e caramello	114	
Pastinache caramellate	136	
Pettini alla vaniglia, caramello balsamico	148	
Pizza al pollo affumicato, ananas caramellato e mozzarella	128	
Pomodori caramellati	136	
Pralina fatta in casa	36	
Punta di filetto di maiale caramellata all'arancia	124	
Punta di petto di maiale caramellata, mash di rape e zucca al pepe e cumino	124	
Q		
Quaglia Chinatown	124	
R		
Ratatouille caramellata, pane con burro all'aglio e rosmarino	138	
Riso al latte caramellato, prugne con liquore all'arancia	110	
Rochers alle mandorle caramellate e scorzette d'arancia candite	26	
S		
Salmone caramellato	130	
Salsa al caramello e burro salato	30	
Salsa di Carambars	44	
Salsa di Snickers	44	
Salsa Toffee	44	
Salse per truffaldini	44	
Scalogni caramellati	136	
Shortbread del miliardario	52	
Sorbetto alla crème fraîche	40	
Spiedini di ananas, mango, banana e fragole al caramello con Malibu	62	
Sticky Toffee Pudding	104	
T		
Tartare di tonno rosso, caramello all'aceto di lamponi	148	
Tarte tatin al caramello e burro salato express	88	
Tartelettes di cipolle caramellate e feta	152	
Tatin morbida di banane e mango disidratato	88	
Torta ai pinoli, cioccolato fondente e caramello mou	102	
Torta al cioccolato fondente e al caramello mou, pasta sablée con mandorle tostate	84	
Torta al limone caramellata	82	
Tegole al caramello	26	
Treacle Tart	94	
Trifle al cioccolato al latte e banane caramellate	60	
Trifle magnifico	72	
Trifle normanno di Emmanuel il Bretone	64	
Truffles al cioccolato e butterscotch	26	
Truffles cioccolato e caramello al burro salato	26	
Turrón da sbriciolare in un gelato	52	
V		
Verdure croccanti al wok	134	
Z		
Zucca caramellata	136	
Zuppa di mele al miglior caramello al burro salato del mondo intero	80	
Zuppa di porri alla menta e yogurt, burro caramellato	142	

DOLCI

BASI

Ciotoline al caramello	118
Cottura del caramello	12
Crêpes alle banane caramellate e flambées	60
Crêpes Suzette	100
Decorazioni (spiralì, nidi, forme ritagliate, lecca-lecca, scrittura, caramello tirato, schegge e polvere d'oro)	16
Fondue al caramello	30
Glassa al caramello	34
Glassa Choc Fudge pralinata	36
Pralina fatta in casa	36
Riso al latte caramellato, prugne con liquore all'arancia	110

DOLCI & CO

Banoffee Pie	110
Butterscotch Angel Delight Fudge Shortbread	118
Caramelised Bread and Butter Pudding	100
Cuori di burro ripieni di cioccolato al latte	50
Dolce al cioccolato al latte, speculos e butterscotch	90
Dolce alla cassonade, glassa al caramello e sciroppo d'acero	96
Dolce di Denise	66
Dolce eterno della zia Beattie	62
Dulce de leche alle mele e meringa	66
Flapjacks al miele	100
Frittelle ripiene alla mela e al caramello	50
Golden Syrup Cake, burro al Golden Syrup e al limone	106
Sticky Toffee Pudding	104

CARMELLE

Barrette al toffee e marshmallows	50
Caramelle al cioccolato e miele di Martine	54
Cucchiari al caramello per mescolare	24
Fudge ai mirtilli disidratati	56
Fudge al cioccolato	56
Fudge alle noci del Brasile	56
Maltesers da sbriciolare in un gelato	52
Nut Brittle da sbriciolare in un gelato	52
Rochers alle mandorle caramellate e scorzette d'arancia candite	26
Shortbread del miliardario	52
Tegole al caramello	26
Truffes al cioccolato e butterscotch	26
Truffes cioccolato e caramello al burro salato	26
Turrón da sbriciolare in un gelato	52

FRUTTA

Ananas caramellato con salsa di ananas caramellato	62
Frutta al caramello	20
Mele e caramello mou al liquore manzana	64
Spiedini di ananas, mango, banana e fragole al caramello con Malibu	62
Zuppa di mele al miglior caramello al burro salato del mondo intero	80

BEVANDE

Caffè al Dooley's	24
Hot Caramel Milk Chocolate with Whipped Cream, buzzed	24

UN UNICO PICCOLO FORMAGGIO

Camembert al caramello	154
------------------------	-----

COPPE, TRIFLE...

Coppa caramello classica	70
Coppa caramello, mele, prugne, yogurt	70
Coppa di albicocche e crema al caramello	70
Coppa Melba	114
Couscous scotto al cioccolato fondente e caramello	114
Îles Flottantes	80
Panna cotta con coulis di lampone e caramello	114
Trifle al cioccolato al latte e banane caramellate	60
Trifle magnifico	72
Trifle normanno di Emmanuel il Bretone	64

CREME, MOUSSE

Crema inglese al caramello	34
Crema pasticciera al caramello	34
Crème brûlée	118
Mousse al mascarpone, polvere di Cruesli al caramello	74
Mousse di cioccolato al latte e caramello al burro salato	76

GELATI

Gelato al caramello e burro salato	38
Gelato alle Carambars	38
Gelato alla vaniglia	40
Gelato del tutto truffaldino	38
Gelato quasi truffaldino	38
Mini-banane split caramellate	60
Sorbetto alla crème fraîche	40

TORTE

Tarte tatin al caramello e burro salato express	88
Tartelettes di cipolle caramellate e feta	152
Tatin morbida di banana e mango disidratato	88
Torta ai pinoli, cioccolato fondente e caramello mou	102
Torta al cioccolato fondente e al caramello mou, pasta sablée con mandorle tostate	84
Torta al limone caramellata	82
Treacle Tart	94

SALSE

Salsa al caramello e burro salato	30
Salsa di Carambars	44
Salsa di Snickers	44
Salsa Toffee	44

SALATE

VERDURE

Asparagi caramellati	136
Bok choy e germogli di arachidi con olio di arachidi e soia	134
Brodo al caramello, funghi shiitake e verdure croccanti	144
Carote caramellate	136
Cipolle caramellate	136
Insalata di erbe	134
Insalata di pere fresche, mancho, rucola, noci caramellate, vinaigrette tiepida al liquore di noci	142
Insalata di tre cavolfiori, mandorle caramellate e uvetta golden, vinaigrette all'humus	134
Pastinache caramellate	136
Pomodori caramellati	136
Ratatouille caramellata, pane con burro all'aglio e rosmarino	138
Scalogni caramellati	136
Verdure caramellate	136
Verdure croccanti al wok	134
Zucca caramellata	136
Zuppa di porri alla menta e yogurt, burro caramellato	142

CARNE, PESCE

Ciabatta Steak Sandwich, cipolle caramellate	152
Fagiano arrosto, mele caramellate	128
Foie gras in padella, caramello balsamico, rape crude	148
Medaglioni di struzzo, prugne caramellate all'aceto di vino	128
Pettini alla vaniglia, caramello balsamico	148
Pizza al pollo affumicato, ananas caramellato e mozzarella	128
Punta di filetto di maiale caramellata all'arancia	124
Punta di petto di maiale caramellata, mash di rape e zucca al pepe e cumino	124
Quaglia Chinatown	124
Salmone caramellato	130
Tartare di tonno rosso, caramello all'aceto di lamponi	148

TRISH DESEINE

IL CARAMELLO DELLE MERAVIGLIE

FOTOGRAFIE DI MARIE-PIERRE MOREL

Protagonista assoluto di morbide crème caramel, torte di compleanno sontuose, tenere caramelle mou da masticare a merenda, è da sempre sinonimo di bontà ineguagliabile! Apoteosi della golosità, scrocchia sotto i denti e si scioglie lentamente in bocca, liberando gli effetti delle sue molteplici consistenze e sommergendo le papille con il suo sapore... Duro, mou, liquido, cremoso, mescolato al cioccolato, al burro, alla panna o al gelato è sensualità allo stato puro. Dolce e morbido, non si fa dimenticare tanto facilmente. Siete pronti per un viaggio senza complessi e ricco di piacere nell'universo sensuale di un ingrediente magico e unico?



ISBN 978 88 95092 706
24,00



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasieditore.it