



Bavarese al croccante

Il croccante è un tipico dolce natalizio, di semplice realizzazione e grande gusto ma di origini discusse: è preparato in moltissime regioni d'Italia, specialmente al centro-sud e tutte vantano una tradizione al riguardo. Ci sono diverse ipotesi circa la sua origine, così come per il torrone. Si hanno testimonianze scritte di questo dolce su un testo spagnolo del 1475, il che fa presumere la provenienza iberica, ma altri avanzano l'ipotesi che il croccante sia nato nel meridione d'Italia intorno al 1200, come derivazione di un tipico dolce arabo, fatto a base di mandorle, miele, zucchero e spezie.

Ingredienti e dosi per 6 persone:

120 g. zucchero
 3 tuorli d'uovo
 75 g. croccante
 25 cl latte
 10 g. colla di pesce
 4 dl. panna montata
 1 baccello di vaniglia.

Preparazione

Ammorbidire i fogli di gelatina in acqua e in un pentolino bollire il latte con la vaniglia. Battere i tuorli con lo zucchero e versargli sopra lentamente il latte bollente, escludendo il baccello di vaniglia e mescolando fino a ottenere un composto omogeneo. Rimettere sul fuoco e far addensare il composto senza farlo bollire. Togliere dal fuoco e incorporare la colla di pesce, mescolando fino al suo completo scioglimento. Passare il composto al setaccio e attendere il suo completo raffreddamento, magari stendendolo su una lastra di marmo. Incorporare la panna montata e il croccante precedentemente tritato e mescolare delicatamente con la frusta. Versare il composto ottenuto negli appositi stampi (o su delle ostie) e riporre in frigo. Il prodotto presto solidificherà e potrà essere servito anche affettato o a pezzi. Secondo alcune ricette si aiuta a fondere lo zucchero con del succo di limone il quale dà anche un certo aroma. Per favorire il distaccamento dal marmo o dallo stampo ci si può aiutare bagnando la superficie con una goccia di olio o burro.

Bavarian cream with almond brittle

The Brittle is a typical very tasty Christmas dessert, really easy to make, but its origin are unclear: it is made in several Italian regions, in particular in the centre-south and each region has a tradition about it. There are different theories about its origin, as well as for 'torrone' (nougat). There are a few written proofs about this dessert on a Spanish book of 1475, so we can guess that its origin is from the Iberian peninsula, but other researchers believe that Brittle was born in Southern Italy around 1200, as derivation of an Arabic dessert, made with almonds, honey, sugar and spices.

Ingredients (Serves 6 people)

120 g. Sugar
 3 egg yolks
 75 g. Brittle
 25 cl. milk
 10 g. Isinglass
 4 dl. Whipped cream
 1 vanilla stick

Directions

Soften the isinglass in water and then boil milk with the vanilla stick in a pan.
 Beat egg yolks with sugar, then pour warm milk (excluding the vanilla stick) and finally stir it until the mix is uniform. Put back the mix on the burner until it became thick. Put it off the burner and add isinglass, stirring until it is completely melted. Sift the mix and wait until it cool down. Add whipped cream and the grated brittle and stir gently with a whisk.
 Pour the mix in specific mould and put it in the fridge. The mix will set soon and it can be served sliced or in pieces.
 In some recipes, sugar is melted with a bit of lemon juice that also leaves its aroma.
 To facilitate the separation of the mixture from the mould, you can use a bit of butter or olive oil on the surface.