

les
desserts
gourmands
et festifs
de



Mara Zaino
Zaino



Pour environ 25 truffes au chocolat noir :

150 g de chocolat noir 66% (du bon si possible. J'ai pris un Valrhona)

125 g de crème fleurette

1 cuillère à soupe de miel d'acacia

Et pour l'enrobage :

Cacao en poudre non sucré (Van Houten)

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

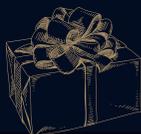
Versez la crème dans une casserole, ajoutez le miel et portez à ébullition. Ajoutez 1/3 de cette préparation dans le chocolat fondu et émulsionnez à l'aide d'une maryse [spatule souple en silicone] afin d'obtenir un noyau élastique et brillant.

Versez ce qu'il reste en deux fois en continuant d'émulsionner.

Laissez refroidir la préparation.

Dressez ensuite à l'aide de petites cuillères des billes de ganache sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez durcir.

Quand les truffes ont légèrement durci, roulez-les dans le cacao en poudre. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



un cadeau de *Zaino*

truffes

au

CHOCOLAT



Pour 6 verrines :

12 palets bretons
3 œufs (3 jaunes, 3 blancs)
180 g de beurre coupé en petits morceaux
150 g de sucre
30 g de sucre glace
Jus de 2 citrons jaunes + zeste d'un citron
1 feuille de gélatine

Placez la gélatine dans un bol rempli d'eau froide.

Fouettez vivement les jaunes et le sucre, le mélange doit blanchir.

Versez le mélange (jaunes + sucre) dans une casserole, ajoutez le jus de citron, le zeste et la gélatine essorée. Faites chauffer à feu doux. Ajoutez le beurre à mesure que le mélange épaissit. Une fois l'appareil homogène, arrêtez la cuisson. Laissez refroidir la crème au citron et placez-la au frais.

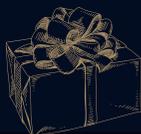
Préparez une meringue française : commencez à monter les blancs en neige. Incorporez le sucre glace peu à peu tout en continuant à fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes.

Emiettez les palets bretons dans les verrines (2 palets par verrines).

Couvrez de crème au citron et au moyen

d'une poche à douille disposez la meringue française.

Placez quelques instants sous le grill du four pour dorer les blancs d'œufs ou utilisez un chalumeau de cuisine.



un cadeau de Zaino

verrine façon tarte tatin meringuée



Pour 4 verrines :

3 Oranges bio / 40cl Crème liquide
60g Sucre / 3 Feuilles de gélatine
1 pincée Cannelle en poudre / 5g Beurre

Prélevez le zeste d'une orange.

Coupez la base et le sommet de vos oranges. Otez la peau ainsi que les parties blanches de vos oranges en suivant la courbure de vos fruits avec la lame du couteau. Faites des incisions en 'V' pour prélever les suprêmes. Pressez le reste de chair afin de récupérer le maximum de jus.

Poêlez vos suprêmes dans le beurre avec le jus de vos oranges et la cannelle sur feu vif pendant 5 minutes.

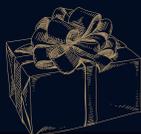
Immergez vos feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau afin de les ramollir. Dans une casserole, chauffez la moitié de la crème liquide avec le sucre et les zestes d'orange.

Lorsque la crème bout, retirez du feu et laissez infuser 10 minutes.

Filtrez la préparation.

Egouttez vos feuilles de gélatine et ajoutez-les à la crème chaude ainsi que le reste de crème froide. Mélangez bien l'ensemble afin de bien dissoudre la gélatine.

Versez votre crème dans 4 verres. Entreposez au moins 3 heures au réfrigérateur. Au moment de servir, garnissez vos panna cotta de suprêmes d'oranges



un cadeau de Zaino



Panna cotta à l'orange





Le PANETTONE

Pour le mélange 1 :

120 g d'eau / 120 g de lait / 1 gousse de vanille

Pour le mélange 2 :

18 g de levure de boulanger / 6 jaunes d'œuf / zeste de citron râpé / 65 g de sucre
5 cl d'eau de fleur d'oranger, et autant de rhum, d'amaretto ou de liqueur d'orange
60 g de miel de montagne / 180 g de beurre / 500 g de farine, sel

Pour le mélange 3 :

75 g d'écorces d'oranges confites / 75 g de raisins secs blonds et bruns

Dans un premier temps, fendre la gousse de vanille en deux, racler les côtes avec la lame d'un couteau pour recueillir les graines de vanille, couper les côtes en tronçons d'un centimètre.

Mettre dans une casserole avec le lait et l'eau et faire frémir à feu doux pendant 10 min.
Laisser refroidir pour prolonger l'infusion.

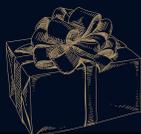
Incorporer dans le liquide vanillé tiède tous les ingrédients du mélange 2 les uns après les autres en respectant l'ordre indiqué. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse. Laisser lever pendant une 1h30.

Abaisser la pâte en incorporant les fruits séchés du mélange 3.
Beurrer un moule à charlotte de bon format (7 à 10 cm de hauteur).
On peut couvrir le moule de papier sulfurisé pour plus de sécurité.

Remettre à lever pendant une 1h30.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Cuire environ 40 min.



un cadeau de Zaino

