

Budino bicolore vaniglia e cioccolato: una golosa tentazione



di Alfonsina Merola - 14/06/2017 16:00 | aggiornato 20/06/2017 11:57

Se stai pensando a come realizzare un dolce al cucchiaio dal sicuro impatto scenico ma semplice da preparare: la ricetta del Budino bicolore vaniglia e cioccolato è proprio quella che fa per te.



I dolci non sono proprio il tuo forte in cucina? Niente paura! Se hai voglia di sperimentare, realizzando un **dolce al cucchiaio** semplice, veloce, gustoso e che dia l'impressione di essere un dessert di alta pasticceria, il **Budino bicolore vaniglia e cioccolato** è la ricetta perfetta!

Questo dolce ha un forte impatto visivo: sarà molto semplice fare bella figura e stupire gli ospiti, sia al gusto che al palato.

Il budino è un dolce al cucchiaio che appartiene al repertorio gastronomico italiano e può essere servito sia freddo che caldo.

La tradizione vuole che il budino debba essere preparato a base di riso e semolino ma, negli ultimi tempi, si è diffusa la versione light che non prevede l'uso di cereali. Questo dessert si cuoce nella maggior parte dei casi in forno o a bagnomaria, la nostra versione invece è differente: molto più pratica e veloce.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Dolci al cucchiaio

Cottura

15 minuti

Dosi

4 persone

Metodo di cottura

In padella

Preparazione

25 minuti

Tempo totale

40 minuti

Ingredienti

PER IL BUDINO ALLA VANIGLIA

Latte fresco intero

150 ml

Tuorli d'uovo

2

Zucchero

40 gr

Panna fresca per dolci

80 ml

Gelatina in fogli

4 gr

Bacca di vaniglia

1

PER IL BUDINO AL CIOCCOLATO

Burro

55 gr

Zucchero

55 gr

Farina

25 gr

Cioccolato fondente

60 gr

Latte

270 ml

PER DECORARE

Panna fresca per dolci

125 ml

Zucchero a velo

25 gr

Preparazione

1. Ammorbidisci la gelatina in fogli, immergendola completamente in una ciotola riempita con abbondante acqua fredda per **circa 10 minuti**.
2. In una pentolino versa la panna ed il latte, lasciando **riscaldare a fiamma dolce**.
3. Con la punta di un coltello **incidi** dal verso della lunghezza tutta la bacca di vaniglia ed estrai i semi.
4. **Metti in infusione** la bacca ed i semi nella pentola con il latte e la panna e mescola il tutto con una frusta da cucina.

5. In un'altra ciotola lavora i **2 tuorli** con lo zucchero e mescola immediatamente in modo da dare un colore omogeneo alla crema.
6. Quando il latte con la panna e la vaniglia iniziano a sfiorare il bollore, spegni il fuoco e con una pinza da cucina estrai la bacca di vaniglia.
7. **Filtra** con un colino a maglia stretta la gelatina e aggiungila al latte con la vaniglia. **Gira** con una frusta in modo da farla sciogliere completamente.
8. Versa il tutto all'interno della ciotola con i tuorli e lo zucchero e mescola energicamente il tutto.
9. Versa il contenuto del composto alla vaniglia in **4 stampini monoporzione**, riempiendo ciascuno a metà. Lasciali rassodare in frigo o in freezer, in base al tempo che hai a disposizione.
10. **Taglia grossolanamente** il cioccolato fondente.
11. In un pentolino metti a scaldare il latte a **fiamma dolce** e lascia che sfiori il bollore.
12. In un altro pentolino **sciogli** il burro a fiamma molto bassa insieme allo zucchero ed ai pezzi di cioccolato fondente e mescola tutto con una frusta da cucina.
13. Quando tutti gli ingredienti si saranno sciolti, **aggiungi** la farina lentamente e setacciala con un colino e continua a mescolare.
14. Quando il latte avrà raggiunto la giusta temperatura, spegni e versa nel pentolino con il cioccolato.
15. Quando il composto si sarà addensato, spegni il fuoco, versa in una ciotola per farlo raffreddare e **chiudi** con una pellicola trasparente.
16. Quando il composto al cioccolato si sarà raffreddato, **inseriscilo** in una saccapoche senza bocchetta e suddividi il composto, guarnendo le porzioni precedentemente preparate con il budino alla vaniglia.
17. Appiattisci il budino con il dorso di un cucchiaino e lascia raffreddare in frigorifero **per circa 2 ore**.
18. In una ciotola versa la panna fredda e inizia a montare con una frusta elettrica. A metà della montatura **aggiungi** lo zucchero a velo e continua a lavorare fino a quando non avrà raggiunto una consistenza spumosa.
19. **Versa** la panna montata in una saccapoche con una bocchetta stellata e guarnisci i budini bicolore vaniglia e cioccolato.
20. Per sformarli e lasciarli integri, **immergi** gli stampini per un secondo in acqua bollente. Buon appetito!

Budino bicolore vaniglia e cioccolato: accorgimenti

Per rendere ancora più goloso il Budino bicolore vaniglia e cioccolato puoi aggiungere, durante la fusione del burro e del cioccolato fondente, degli **amaretti sbriciolati, dei biscotti o delle scorzette di arancia**.

Se preferisci dare la stessa consistenza ai due differenti budini, puoi utilizzare come addensante dei fogli di gelatina per entrambe le creme. Se sei intollerante al glutine è possibile sostituire la farina con la **maizena** o **la fecola di patate**.

Il budino è un dolce che può essere preparato in numerose versioni. È possibile sbizzarrirsi con la fantasia e gli accostamenti più originali come quello del budino al caffè con cioccolato e fette biscottate integrali o con la ricetta del budino al cacao, farro e frutta.

Il **Budino bicolore vaniglia e cioccolato** può essere accompagnato a vini spumantizzati dalle note floreali come la **Falanghina** o a della **Malvasia Dolce**.

I dolci al cucchiaio: le tipologie

Quando si pensa ai **dolci al cucchiaio** la mente pensa a dessert francesi come **la mousse, il soufflé o la charlotte** e ci si dimentica, spesso, dell'Italia.

Il Bel Paese vanta, invece, un ampio repertorio di dolci al cucchiaio: **i budini, la panna cotta**, le varie tipologie di creme e per finire il classico ed intramontabile tiramisù.

I dolci al cucchiaio hanno una caratteristica distintiva che li accomuna: sono soffici, eleganti nell'aspetto e molto golosi al palato.

La morbidezza e la fantasia dei pasticceri, soprattutto negli ultimi tempi, ha portato alla realizzazione di dolci al cucchiaio sempre più elaborati e raffinati.

La nascita di questa tipologia di dolce ha origini antiche: erano i dolci che venivano preparati nelle cucine greche e romane a base d'ingredienti semplici come frutta, formaggio e miele (lo zucchero ancora non esisteva nel panorama gastronomico dell'epoca).

Oggi fanno parte dei dolci al cucchiaio tutti quei dessert dalla consistenza morbida, che vengono generalmente serviti in coppe e guarniti con frutta secca o con biscottini e granelle di varie tipologie.

A te la scelta!

Vota la ricetta