

Monstrolicious

L'10 Dessert di Monstrolicious

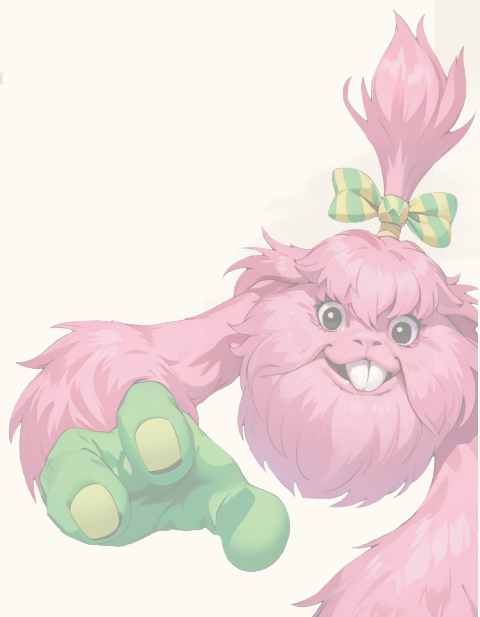




GIOCA
Mangia, ~~muoviti~~

*Per il bene della tua salute, mangia
5 frutti e 5 ~~verdure~~ al giorno!*

DESSERTS





IL BUFFET È APERTO! E I MOSTRI SONO AFFAMATI!

Valériane Gréban, finalista di Le Meilleur Pâtissier in Francia, ha realizzato per noi i dolci di Monstrolicious.

*Le sue ricette sono accessibili e davvero squisite. Invitano alla condivisione e alla soddisfazione del palato!
L'intero principio del gioco di Richard Garfield è una sottile miscela di assunzione di rischi, zucchero e strategie deliziose!*



© @VALÉRIANE.GREBAN

BISCOTTI MORBIDO-CROCCANTI!

Ingredienti per 20 biscotti:

- 120 g di zucchero di canna o zucchero di canna non raffinato
- 120 g di zucchero bianco
- 175 g di burro
- 1 uovo
- 300 g di farina
- 6 g di lievito in polvere
- 200 g di cioccolato al latte
- 200 g di cioccolato fondente



Preparazione:

1. Tritare il cioccolato lasciando grossi pezzi.
2. Mescolare zucchero, farina e lievito con un mixer. Aggiungere quindi il burro ammorbidito e l'uovo.
3. Aggiungere il cioccolato all'impasto e mescolare.
4. Formare un rotolo con l'impasto, avvolgerlo con la pellicola e metterlo in frigorifero per 30 minuti.
5. Preriscaldare il forno a 170 °C.
6. Tagliare il rotolo a fette di 3 cm di spessore ciascuna. Disporlo su una teglia e cuocere per 10 minuti.
7. Lasciare raffreddare e poi gustare!



CIAMBELLE MOSTRUOSE!

Ingredienti per 6 ciambelle:

- 30 g di burro
- 80 g di latte
- 250 g di farina
- 1 uovo
- 15 g di lievito di birra
- 60 g di zucchero
- Sale
- 1 albume d'uovo
- 100 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia liquido



Preparazione:

1. Sciogliere il burro nel latte. Togliere dal fuoco e versare in una ciotola.
2. Aggiungere la vaniglia, lo zucchero, l'uovo, un pizzico di sale e il lievito. Mescolare con una frusta.
3. Aggiungere gradualmente la farina, sempre sbattendo, fino a ottenere un impasto omogeneo.
4. Lasciare riposare per 1 ora e 30 minuti.
5. Appiattire l'impasto e stenderlo fino al raggiungimento dello spessore di 1 cm circa.
6. Ritagliare dei cerchi nella pasta per formare un buco al centro.
7. Lasciare riposare per 30 minuti.
8. Friggere le ciambelle per circa 2 minuti.
9. Mescolare l'albume con lo zucchero a velo e glassare le ciambelle raffreddate con un pennello.

Suggerimento: Potete colorare la glassa, aggiungere glitter edibili o caramelle per creare simpatiche decorazioni sulle ciambelle.



PANCAKE PAFFUTI

Ingredienti per 6 persone:

- 2 uova
- 35 cl di latte
- 50 g di zucchero
- 50 g di burro semi-salato
- 300 g di farina
- 2 bustine di lievito in polvere
- Olio (girasole)



Preparazione:

1. Mescolare la farina, il lievito e lo zucchero in una grande ciotola. Sciogliere il burro nel latte leggermente riscaldato e versarlo sul composto.
2. Sbattere leggermente le uova e aggiungerle alla preparazione continuando a sbatterle. Lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
3. Scaldare una padella grande, spennellarla con olio e versare un piccolo mestolo di pastella per ogni pancake. Cuocere per 1 minuto e girare quando si formano piccole bolle. Lasciare dorare il secondo lato.

Servite i pancake caldi, imburrati, irrorati con sciroppo d'acero o marmellata, oppure cosparsi di mirtilli.

Suggerimento: Per la variante "nuvola", separate gli albumi dai tuorli. Al passaggio 2 incorporare i tuorli e poi gli albumi montati a neve. Otterrai dei pancake più leggeri!





GELATINA AL MOJITO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 fogli di gelatina
- 6 lime biologici
- 4 limoni gialli biologici
- Foglie di menta
- 150 g di zucchero di canna



Preparazione:

1. Mettere in ammollo la gelatina per 10 minuti in acqua fredda.
2. Con un pelaverdure, sbucciare 6 strisce di scorza di lime e di limone.
3. Spremere i frutti per ottenere 150 ml di succo di ciascun tipo.
4. Mettere le scorze e le foglie di menta in un tegame con 400 ml di acqua e lo zucchero. Portare a ebollizione a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto, finché lo zucchero non sarà sciolto. Togliere dal fuoco e scartare le scorze e le foglie.
5. Spremere l'acqua dalla gelatina e mescolare quest'ultima nel tegame fino a scioglierla. Incorporare il succo al composto nel tegame. Filtrare la gelatina attraverso un setaccio fine in una brocca e versarla in uno stampo per dolci. Mettere in frigo per almeno 4 ore prima di servire.

Suggerimento: Potete incorporare la frutta nella vostra gelatina, servirla da sola o usarla su una panna cotta!

ENTREMET AL MOJITO E LIME

Ingredienti per 6 persone:

- 60 g di burro
- 100 g di biscotti shortbread
- 150 ml di succo di lime
- 30 g di rum
- 80 g di zucchero
- 300 g di panna fresca intera
- Foglie di menta fresca
- 4 fogli di gelatina
- Uno stampo per entremet

SE NON VI PIACE LA GELATINA, ECCO UN DESSERT ALTERNATIVO AL GUSTO DI LIME!



Preparazione:

1. Sbriciolare i biscotti shortbread. Aggiungere il burro ammorbidito, mescolare e distribuire sul fondo dello stampo senza andare troppo verso il bordo. Congelare per 2 ore. Togliere il composto con cura. Pulire lo stampo.
2. Spremere il succo di lime e filtrarlo.
3. Mettere in ammollo la gelatina in acqua fredda. Tritare finemente le foglie di menta, aggiungere una scorza di lime, aggiungere il succo di lime e scaldare con lo zucchero. Lasciare in infusione per 2 minuti, quindi aggiungere le foglie di gelatina. Filtrare il composto. Aggiungere il rum. Lasciare raffreddare il tutto.
4. Montare la crema Chantilly. Incorporarla alla miscela.
5. Versare il composto nello stampo. Una volta riempito, aggiungere al fondo di biscotti. Mettere quindi l'entremet in freezer per 10 ore.





MIRROR GLAZE (O GLASSA A SPECCHIO)

Ingredienti:

- 60 g di acqua
- 75 g di zucchero
- 75 g di glucosio liquido
- 50 g di latte condensato zuccherato
- 5 g di gelatina
- 75 g di gocce di cioccolato bianco
- Colorante alimentare verde



Preparazione:

1. Reidratare la gelatina in acqua fredda.
2. Riscaldare l'acqua, lo zucchero e il glucosio a 100 °C.
3. A fuoco spento, aggiungere il latte condensato, la gelatina strizzata e il cioccolato bianco fuso.
4. Frullare con un frullatore a immersione.
5. Colorare a piacere.
6. Raffreddare la glassa a 35 °C.
7. Versare sull'entremet congelato.



6

LA CROSTATA DI LAMPONI CHE FA IMPAZZIRE TUTTI!

Per una crostata per 6 persone

IMPASTO DOLCE ALLE MANDORLE

Ingredienti:

- 60 g di burro ammorbidito
- 50 g di zucchero a velo
- 15 g di polvere di mandorle
- Un pizzico di sale
- 28 g di uova sbattute (1/2)
- 125 g di farina



Preparazione:

1. Mescolare il burro ammorbidito e lo zucchero a velo.
2. Aggiungere la polvere di mandorle e un pizzico di sale.
3. Incorporare l'uovo sbattuto.
4. Aggiungere la farina e mescolare.
5. Stendere la pasta a 2-3 mm di spessore tra due fogli di carta da forno e metterla in frigo per 1 ora.
6. Foderare lo stampo da crostata unto.
7. Congelare per 30 minuti prima della cottura per evitare che i bordi cadano durante la cottura.
8. Cuocere a 160 °C per 15 minuti.



CREMA DI MANDORLE

Ingredienti:

- 50 g di zucchero di canna
- 50 g di burro ammorbidito
- 50 g di polvere di mandorle
- 1 uovo

Preparazione:

1. Mescolare il burro con lo zucchero e la polvere di mandorle utilizzando una spatola.
2. Aggiungere l'uovo.
3. Raffreddare per 30 minuti in frigorifero prima di spalmare sulla base della crostata già cotta e infornare nuovamente per 20 minuti a 160 °C.

MARMELLATA DI LAMPONI

Ingredienti:

- 100 g di purea di lamponi
- 15 g di miele d'acacia
- 5 g di zucchero
- 2 g di pectina
- Scorza di ½ lime

Preparazione:

1. Scaldare la purea di lamponi insieme al miele in una casseruola.
2. Quando inizia a fumare, aggiungere lo zucchero mescolato con la pectina e far bollire per 15 secondi.
3. Togliere dal fuoco e aggiungere la scorza di lime. Lasciare raffreddare per 30 minuti in frigorifero prima di spalmare la crema di mandorle.

GANACHE AL LATTE DI MANDORLA

Ingredienti:

- 110 g di panna + 110 g di panna
- 12 g di massa di gelatina
- 50 g di cioccolato bianco
- 25 g di latte di mandorla (o sciroppo di orzata)
- Lamponi

Preparazione:

1. Scaldare la prima dose di panna, togliere dal fuoco e aggiungere la massa di gelatina.
2. Versare in 3 volte sul cioccolato fuso per ottenere un'emulsione.
3. Aggiungere la seconda dose di panna e il latte di mandorla, quindi frullare.
4. Coprire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero per 12 ore.
5. Frullare (non troppo) e spalmare la marmellata di lamponi. Decorare con i lamponi.

IL MIGLIOR GELATO DEL MONDO

Ingredienti:

- 80 g di tuorli d'uovo
- 1 baccello di vaniglia
- 20 + 80 g di zucchero
- 400 g di latte intero
- 200 g di panna
- 40 g di glucosio
- 2,5 g di stabilizzatore alimentare (facoltativo)
- 3 tavolette di cioccolato fondevole



Preparazione:

1. Mettere in infusione la vaniglia nel latte e nella panna riscaldati per 20 minuti.
2. Montare i tuorli d'uovo con 80 g di zucchero.
3. Scaldare il latte, la panna e il glucosio. Mescolare 20 g di zucchero con lo stabilizzatore e aggiungere alla preparazione.
4. Versare una parte della preparazione calda sui tuorli d'uovo e sbattere.
5. Versare nuovamente il tutto nella pentola e riscaldare mescolando fino a 84°C.
6. Togliere dal fuoco (se si superano gli 84°C, le uova si saranno cagliate e sarà necessario frullare il preparato per renderlo omogeneo).
7. Versare la preparazione in un piatto grande, coprire con pellicola trasparente a contatto e lasciare raffreddare per almeno 6 ore in frigorifero.
8. Versare il preparato freddo nella gelatiera/sorbettiera.
9. Quando il gelato inizia a rapprendersi, aggiungere le scaglie di cioccolato e continuare a far girare la gelatiera.

FONDUTA DI CIOCCOLATO PER I VERI AMANTI DEL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- Frutta fresca (banane, pere, mandarini, fragole...)
- Frutta secca (uvetta, datteri, nocciole...)
- Succo di limone
- Marshmallow, biscotti...
- 300 g di cioccolato fondente (o 150 g di cioccolato fondente e 150 g di cioccolato al latte)
- 25 cl di panna fresca
- 75 g di burro
- 2 cucchiaini di latte
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- Facoltativo: un pizzico di cannella o un po' di rum.



Preparazione:

1. Sbucciare la frutta fresca e irrorarla con il succo di limone. Disporre la frutta, i biscotti, ecc. in piccoli piatti da portata.
2. Spezzettare il cioccolato, metterlo in un pentolino e farlo sciogliere a bagnomaria con il latte.
3. Quando il cioccolato si è ammorbidito, aggiungete la panna, lisciando il composto con una frusta.
4. Incorporare il burro a pezzetti e la vaniglia (e facoltativamente la cannella e il rum).
5. Servire immediatamente: portare la casseruola al centro del tavolo, circondata dagli ingredienti da inzuppare. Intingere un pezzo di frutta o altro nel cioccolato con la propria forchetta.



MONTAGNA DI PROFITEROLE AL CIOCCOLATO

CHOUX PASTRY (FOR 12 PIECES)

Ingredienti:

- 62 g di latte
- 62 g di acqua
- 55 g di burro
- Un pizzico di sale
- 75 g di zucchero
- 75 g di farina
- 2 uova



Preparazione:

1. Scaldare in una casseruola il latte, l'acqua, il burro (a pezzi), il sale e lo zucchero.
2. Una volta sciolto il burro, togliere dal fuoco e aggiungere la farina tutta in una volta. Mescolare bene lontano dal fuoco.
3. Cuocere a fuoco medio per asciugare l'impasto.
4. Trasferire l'impasto nella ciotola di un mixer con l'accessorio a paletta e mescolare (o utilizzare un cucchiaino di legno se non si dispone di un mixer). Aggiungere gradualmente le uova sbattute, mescolando bene tra un'aggiunta e l'altra. La pasta per i bignè è pronta quando si riesce a tracciare una linea profonda con il dito, quindi chiudere lentamente.
5. Mettere l'impasto in una sacca da pasticciere con una bocchetta liscia di +/- 18 mm e distribuire i bignè su una teglia da forno.
6. Infornare a 180 °C per 20 minuti, quindi abbassare la temperatura a 160 °C per altri 10 minuti. Fare attenzione a non aprire lo sportello del forno durante la cottura!





CREMA DIPLOMATICA ALLA VANIGLIA PER LA FARCITURA

Ingredienti:

- 440 g di latte intero
- 1 baccello di vaniglia
- 75 g di zucchero
- 5 tuorli d'uovo
- 75 g di amido di mais
- 2 fogli di gelatina
- 30 g di burro freddo
- 150 g di panna da montare



Preparazione:

1. Mettere in ammollo la gelatina.
2. Scaldare il latte con il baccello di vaniglia spezzato e raschiato.
3. Montare i tuorli con lo zucchero. Aggiungere l'amido di mais.
4. Quando il latte è caldo, versarlo sul composto di tuorli, quindi riportare sul fuoco, portare a ebollizione e cuocere ancora per 1 minuto sbattendo.
5. Togliere dal fuoco, aggiungere la gelatina, quindi il burro freddo. Versare in un piatto, coprire con pellicola trasparente a contatto e mettere in frigo per almeno 1 ora.
6. Montare la panna (non troppo!).
7. Mescolare 1/3 della panna montata alla crema pasticcera con una frusta e incorporare delicatamente i restanti 2/3 con una spatola. Inserire la crema nei bignè raffreddati.

SALSA AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- 150 g di cioccolato fondente da forno, a pezzi
- 150 g di panna liquida

Preparazione:

1. Scaldare la panna in un pentolino (senza farla bollire).
2. Versare il cioccolato tritato.
3. Amalgamare con una frusta e versare sui profiteroles ripieni di panna.



L' ENORME, ENORME, ENORME TORTA!

Ingredienti per 6 persone:

PAN DI SPAGNA MORBIDO AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- 3 albumi
- 150 g di zucchero
- 100 g di tuorli d'uovo
- 20 g di farina
- 3 g di lievito in polvere
- 20 g di amido di mais
- 50 g di cioccolato fondente
- 25 g di burro



Preparazione:

1. Montare gli albumi, aggiungendo gradualmente lo zucchero quando diventano spumosi.
2. Aggiungere i tuorli d'uovo con una spatola.
3. Aggiungere la farina, il lievito e l'amido di mais setacciati.
4. Unire il cioccolato fondente fuso e infine il burro fuso. Mescolare delicatamente prima di stendere su un tappetino di spugna unto.
5. Cuocere a 180 °C per 10 minuti.
6. Preparare questo impasto due volte per tagliare 3 dischi di 16 cm di diametro da ogni spugna (1 disco per foglio sarà formato da 2 metà).



GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO AL LATTE

Ingredienti:

- 15 fogli di gelatina
- 220 g + 220 g di panna (da montare)
- 110 g di cioccolato al latte

Preparazione:

1. Mettere in ammollo i fogli di gelatina in acqua fredda. Tritare il cioccolato al latte.
2. Scaldare il primo misurino di panna. Togliere dal fuoco. Aggiungere la gelatina ammollata, versare sul cioccolato al latte e mescolare.
3. Aggiungere il secondo misurino di panna fredda e mescolare.
4. Coprire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero per almeno 12 ore prima di montare la Chantilly.



COMPOSIZIONE:

1. Ritagliare 6 dischi di 16 cm di diametro dalla torta al cioccolato. Potete variare le dimensioni se volete fare degli strati.
2. Montare la ganache.
3. Disporre il primo disco sul piatto, coprire con la ganache montata e continuare con tutti i dischi di pan di Spagna.
4. Ricoprire l'intera torta con la ganache montata e congelare per almeno un'ora.
5. Glassare con cioccolato fuso colorato o decorare con meringhe e caramelle!

Monströlicious

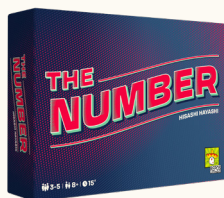
PER SAPERNE DI PIÙ SU MONSTROLICIOUS
VISITA IL SITO:

WWW.RPROD.COM/IT/GAMES/MONSTROLICIOUS



4 giochi, 4 diverse atmosfere

SCOPRI IL NOSTRO "LABORATORIO" DI GIOCHI DALLE FORTI PERSONALITÀ!



IL GIOCO DI BLUFF MINIMALISTA
CHE VI FARÀ IMPAZZIRE

HISASHI HAYASHI

👤 3-5 | 👤 8+ | ⌚ 15'

UN GIOCO TATTICO DI
AMBIENTAZIONE (MEDIEVALE)!

MAXIME RAMBOURG E THÉO RIVIÈRE
ILLUSTRATO DA GAËL LANNURIEN

👤 3-5 | 👤 8+ | ⌚ 25'



UNO SCONTRO SPIETATO CON LANCI
DI DADI ED EFFETTI DI CARTE!

CORENTIN BRAND, ILLUSTRATO DA SYLVAIN REPOS

👤 2-4 | 👤 8+ | ⌚ 20'



UNA CAMELLA DA CONTENDERSI IN DUE

RICHARD GARFIELD,
, ILLUSTRATO DA PAUL MAFAYON

👤 2 | 👤 8+ | ⌚ 10'



Monströlicious



REPOS
PRODUCTION