
cioccolata col bimby

Posted by ciclamina - 2008/02/16 04:27

Il mio primo lavoro col bimby, pochi giorni fa, è stata la cioccolata.....

Messo un cartone di 1/2 litro di latte, la bilancia me ne segnava 600 (!!!!!ah ah la mitica bilancia del tm31 che non funziona, ti pareva!?!), poi ne ho aggiunto un goccio che era un goccio, di latte (la ricetta ne prevede 600). Poi zucchero fecola e ecc ecc..

Vel 4 Temp 80 (me lo ricordo ancora), trascorso il tempo consigliato, la ciocca risultava assai liquida....che fo??? Ho aggiunto altra fecola, per un tot di uh mi pare 40 gr...altri 5 minuti di cottura.

Risultò densa perfetta!!!! Allo scolare (scolare??) nella tazza, si vide subito una cosa assai strana: filava come una.....bava....

Pure in bocca era viscida (ma buona x carità), che pareva di mangiare appunto bava di lumaca. Dovendo dimostrare che bella spesa fu il bimby, l'ho mangiata con grande felicità e gustoso appetito. Bleeeeeeeeeeeeeeah

Avevo le lacrime agli occhi

Simoooooooooooo :ohmy: dove ho sbagliato come la faccio la prossima volta????????????????

Ti prego dimmelodimmelodimmelo smacksmacksmack

=====

Re:cioccolata col bimby

Posted by Alessandra - 2008/02/16 08:17

ciao Ciclamina!!!!!!!!!!!!!!

e benvevuta nel mitico mondo della ricetteria di Peter.

premetto che non ho il bimby,ma ho trovato queste ricette:

BUDINO AL CIOCCOLATO con il bimby

INGREDIENTI:

Per 8 persone. 1 lt latte, 110 gr farina, 150 gr zucchero, 80 gr burro, 80 gr cacao amaro, 1 busta vanillina, liquore per lo stampo.

PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale: 12 min 80° vel 3. Bagnare con il liquore uno stampo grande da budino, rigirandolo bene da tutte le parti. Versare la crema ottenuta, far intiepidire e mettere in frigorifero per almeno 3 ore.

.....

Crema gianduia alle pesche ed amaretti

Crema gianduia alle pesche ed amaretti

(Dose per 500 gr.)

Ingredienti:

150 gr di cioccolato fondente, 100 gr di zucchero, 50 gr di amaretti, 60 gr di nocciole, 100 gr di latte, 50 gr di burro morbido, 1 pesca sbucciata e snocciolata o sciroppata.

Inserire nel boccale zucchero, nocciole e amaretti: 20 sec. vel. 9. Aggiungere il cioccolato: 20 sec. vel. 7. Unire latte, burro e pesca: 5 min. 50° vel. 4. Versare il composto in un barattolo di vetro a chiusura ermetica e conservare in frigorifero. E' ottima sul pane o per farcire crepes.

<http://www.cookaround.com/yabbse1/showthread.php?t=6091&page=10>

<http://forum.amando.it/ricetta-bimby-nutella-12874/>

spero che qualcosa sia di tuo gradimento.

ciao e buon fine settimana!!!!!!!!!!!!!!!

Re:cioccolata col bimby

Posted by ciclamina - 2008/02/17 01:03

Ma sei gentilissima:woohoo: !!!!!!!!!!! Grazie Alessandra!!!! Ho salvato le ricette, il budino mi garba assai, quanto prima lo provo!!!!!! Grazie mille!!!!!!!!!! Buona domenica!!!!!!

Re:cioccolata col bimby

Posted by Simo - 2008/02/19 20:32

Ciao Ciclamina!

Non so che dirti, io seguo sempre le ricette del bimby scrupolosamente e mi funzionano sempre.
ma la ricetta dove l'hai presa?

Io non riesco mai a scrivetele perchè ce l'ho nei libri ufficiali del bimbi (si comprano da chi te l'ha venduto) e mi connetto solo dall'ufficio...

Comunque anche online ce ne sono moltissime e seguendo tutto alla perfezione dovrebbe venir bene.

Mi scrivi la ricetta precisa di questa cioccolata per favore?

Grazie
simona