

**Crêpes con mousse al  
cioccolato grand cru, su  
salsa al caffè verde...sapor di  
Costa Rica**

**Crêpes con mousse al cioccolato grand  
cru, su salsa al caffè verde...sapor di  
Costa Rica**



Che io sia legata a questo piccolo paese dell'America Centrale non è un segreto per nessuno. Dopo averci vissuto per ben diciassette anni, lì ho lasciato parte del cuore e dell'anima, ma ne ho anche assimilato ricordi, sapori, aromi e sensazioni che ho portato con me.

Bagnato da due oceani, terra di vulcani e foreste tropicali, il Costa Rica produce tra i migliori caffè del mondo: i Grand Cru Tournon, Bella Vista e Tarrazù. Quest'ultimo è senza dubbio il più pregiato, coltivato a quote elevate tra i 1200 e i 1650 metri da piccoli produttori, è rigorosamente raccolto a

mano e lavorato con processi naturali di lavatura e fermentazione. Non a caso, la famosa catena di caffetterie Starbucks compra ogni anno l'intera produzione di questo caffè tanto rinomato, doc e di origine certificata.

La raccolta del caffè avviene una volta all'anno, da dicembre a marzo ed è l'unico periodo in cui si può trovare del caffè verde fresco. Il caffè verde non è altro che il prodotto appena colto, privato della lucida buccia rossa e della polpa, lavato, ma non ancora completamente seccato e torrefatto. Possiede un aroma ineguagliabile, intenso, dalle fragranze agrumate e floreali e un residuo di mandorla.

Questa tornata di Menù Turistico Challenge prevedeva le crêpes in versione primo piatto o dolce. Mentre riflettevo su come farle, mi son ricordata di possedere sul vecchio quaderno delle ricette ricuperate qui e lì, una ricetta di una salsa dolce al caffè verde e non ho esitato a farmelo mandare, assistita dalla fortuna di essere nel buon periodo dell'anno.

Per completare l'opera ho pensato al cioccolato e ho scelto un Grand Cru, perché un fondente qualsiasi avrebbe forse stonato con l'eccellenza di origine del caffè, svalorizzandolo. Il Grand Cru Guanaja è un'alleanza tra la sottile presenza del Cacao Criollo centroamericano e il bouquet aromatico e caldo del Trinitario e Forastero.

Ho voluto dare sapore di Costa Rica alle mie crêpes perché è stato lì che ho imparato ad apprezzarle. Non è mai stato qualcosa per cui andassi matta né avevo mai avuto la curiosità di prepararle finché ho incontrato il mio francese preferito, per un fortuito caso della vita, in quell'esuberante paese.

L'aggiunta di noci e nocciole per un contrasto di consistenze e del cacao amaro contrapposto alla dolcezza della mousse e della salsa, completano quello che per noi è stato un dessert indimenticabile.



Crêpes con mousse al cioccolato grand cru su salsa al caffè verde

Ingredienti per 6 persone, due crêpes per persona

Per le crêpes

(ricetta di [Giuseppina](#))

150 gr di farina 0

350 ml di latte

50 ml di acqua

*2 uova medie*

*1/2 cucchiaino di sale*

*30 gr di burro chiarificato per cuocere*

*Per la mousse al cioccolato*

*40 gr di noci tostate e sminuzzate*

*40 gr di nocciole tostate e sminuzzate*

*100 gr di cioccolato Grand Cru Valrhona Guanaja 70%*

*50 gr di burro*

*5 tuorli di uova pastorizzate*

*2 albumi di uova pastorizzate*

*125 gr di zucchero semolato*

*350 ml di panna fresca*

*1 foglio di gelatina*

*Per la salsa al caffè verde*

*(ricetta dello chef belga Michel Haquin)*

*50 gr di caffè verde Grand Cru Tarrazù di Costa Rica*

*500 ml di latte*

*4 tuorli*

*100 gr di zucchero*

*cacao amaro puro, per la rifinitura*



Nota: il cioccolato della foto non corrisponde al Gran Cru Guanaja, utilizzato tutto per la mousse.

Per le crêpes, si sbattono le uova e poi si aggiunge poco a poco e in alternanza la farina setacciata e il latte e acqua, si sbatte bene il composto fino ad avere una pasta liscia. Si aggiunge all'ultimo il sale, si mischia bene e si lascia la pasta riposare per almeno un'ora.

Si fa sciogliere il burro chiarificato e si unge con un pennello una padella ben calda e si versa una piccola quantità

di pasta (30-50 ml° a seconda dello spessore desiderato) e si ruota la padella per coprirla uniformemente di pasta. Quando saranno dorate, allora si girano e si fanno cuocere dall'altro lato.



Per la mousse al cioccolato, a bagno maria, si sbatte lo zucchero e tre dei tuorli, fino ad avere un composto lucido, spumoso e brillante. Sempre a bagnomaria, si fa sciogliere il cioccolato insieme al burro e poi si incorporano gli altri due tuorli e il foglio di gelatina, precedentemente fatto ammolare in acqua fredda e ben strizzato. Si procede poi a mischiare le due creme, mentre intanto si fanno montare gli albumi e la panna. Si incorporano albumi e panna montata al resto con delicatezza, con l'aiuto di una spatola, con movimenti avvolgenti dal basso verso l'alto. La mousse si fa rapprendere in frigo per tutta la notte, o per almeno 6-8 ore. Per la salsa al caffè verde, i chicchi di caffè si mettono a bagno nel latte, si porta sul fuoco fino al primo timido bollore e si lascia in infusione per circa 20 minuti. A parte si lavorano i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema e a questa crema si aggiunge il latte bollente insieme ai chicchi di caffè. Si porta tutto il composto su fuoco lento e si mischia sempre, fino a farla addensare. Bisogna ricordare comunque che si tratta di una salsa e di non aspettarsi che addensi come crema, se no, si corre il rischio di rovinare la

preparazione. A questo punto si passa la salsa al chinois per filtrarla e la si lascia raffreddare. Quando sarà a temperatura ambiente, si mette in frigo per almeno un'ora. Avendo tutto pronto, si mette una porzione di mousse al cioccolato su ogni crêpe, e sopra una spolverata del mix di noci e nocciole e si arrotola la crêpe su sè stessa. Si spolverizzano le crêpes arrotolate con il cacao. Su ogni piatto dove si serviranno le crêpes si versa qualche cucchiata della salsa al caffè verde, tra l'indice e il pollice si prende un poco di cacao e lo si fa cadere a pioggia sulla salsa, con cura di formare tanti puntini. con la punta di un coltello, si smuovono i puntini di cacao per creare un disegno disordinato, senza motivo preciso. Con delicatezza si appoggiano le crêpes ripiene sulla salsa e si serve. Con questa ricetta partecipo al [MTC di Marzo 2012](#)

