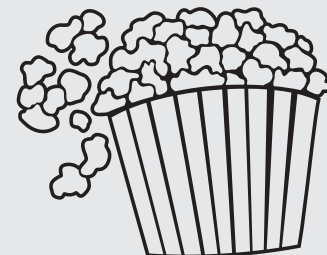
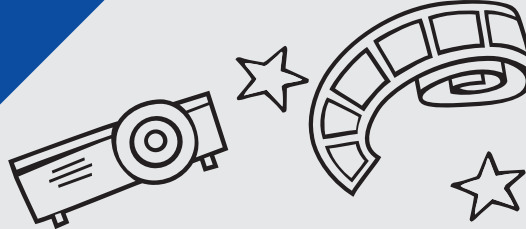


Ristorazione da  
medaglia d'oro  
con Usain Bolt ed Epson



Cinema all'aperto

## Pop-corn aromatizzato e frappè

Pop-corn con Marmite

Cluster di pop-corn al cioccolato

Frappè vegano al gusto di cioccolato e caffè

I cinema all'aperto stanno diventando sempre più popolari. Se non riesci ad andare a un evento, perché non utilizzare un videoproiettore Epson per organizzarlo tu stesso e ospitare una serata cinematografica nel tuo giardino? Prendi snack, coperte, pouf e ghirlande luminose e rilassati guardando il tuo film preferito!

Usain Bolt

Quantità: **2 persone**

Tempo di preparazione: **20 minuti**

Cottura: **15 minuti**

### Ingredienti:

- 1 cucchiaino di olio vegetale
- 150 g di mais per pop-corn
- 100 g di cioccolato fondente al 70% (a pezzetti)
- 50 g di marshmallow vegani
- 50 g di albicocche essiccate tagliate
- 50 g di crema spalmabile/burro vegetale
- 1 cucchiaino di estratto di lievito
- 120 ml di caffè appena preparato  
o 4 cucchiaini di caffè istantaneo  
preparato con 120 ml di acqua bollente
- 300 ml di latte di nocciole o mandorle,  
o latte vegetale di altro tipo a tua scelta
- 200 g di gelato vegano al cioccolato
- 2 banane mature
- Un po' di ghiaccio (facoltativo)



Adatto per diete vegane o senza latticini

Questa ricetta è pensata a scopo di intrattenimento e la sua preparazione è rivolta a persone con un'adeguata competenza tecnica. Prima di provarla, assicurati di non essere allergico a nessuno degli ingredienti.

EPSON®

# Pop-corn aromatizzato e frappè

1



Prepara i **pop-corn**. Per risultati ottimali, cuoci in piccole porzioni, 50 g alla volta.

**Sul piano cottura**, metti l'olio e il mais in una grande casseruola con coperchio aderente e cuoci a fuoco medio. Colloca il coperchio e riscalda fino a sentire il primo pop-corn scoppiare, quindi porta il calore a fuoco medio-basso. Quando inizi a sentire scoppi continui, scuoti la padella. Continua a scuotere frequentemente fino a quando lo scoppiettio non si arresta. Spegni il fuoco.

Se utilizzi il **forno a microonde**, metti il mais in una grande ciotola adatta a tale tipo di forno (non aggiungere olio). Copri completamente con un piatto adatto per il microonde. Cuoci a una potenza di 900 Watt in modalità alta, un paio di minuti alla volta, per assicurarti che non bruci. Continua fino a quando la maggior parte del mais non sarà scoppiato, 4-5 minuti. Rimuovi il mais scoppiato e rimetti tutti i chicchi non scoppiati nella ciotola. Copri di nuovo e aspetta un altro minuto circa fino a quando il maggior numero possibile non sarà scoppiato. Getta i chicchi non scoppiati. Fai attenzione che il mais non bruci.

2



Per fondere il **cioccolato**, riempi una casseruola media con 2-3 cm di acqua. Cuoci a fiamma media e porta delicatamente ad ebollizione. Posiziona una ciotola termoresistente sopra la padella in modo che si adatti perfettamente, senza toccare l'acqua. Abbassa il fuoco al minimo. Aggiungi il cioccolato nella ciotola e lascialo sciogliere per 4-5 minuti, mescolando regolarmente.

3



Rivesti una teglia con carta da forno, cospargendo un terzo dei **pop-corn cotti** con i **marshmallow**. Usa un cucchiaino per cospargere metà del cioccolato, in modo da far legare il tutto. Sistema le **albicocche** in cima facendole aderire al cioccolato e infine irrorale con il cioccolato rimanente. Lascia solidificare.

4



Trasferisci i due terzi rimanenti di pop corn in una ciotola grande. Metti il **burro vegetale** in una padellina con l'**estratto di lievito** e sciogli delicatamente a fuoco basso. Rimuovi dal fuoco e versa sui pop-corn. Mescola e lascia raffreddare.

5



Prepara il frappè al gusto di cioccolato e caffè. Una volta raffreddato il **caffè**, versalo in un frullatore insieme al **latte a base di frutta a guscio o al latte vegetale** e il **gelato al cioccolato vegano**. Sbuccia le **banane** e aggiungi la polpa. Frulla fino ad ottenere un composto omogeneo e aggiungi una manciata di **cubetti di ghiaccio**, se preferisci.

6



Spezzetta i pop-corn al cioccolato e trasferiscili in contenitori adatti. Metti il pop-corn con Marmite in un contenitore separato.

Versa il frappè in un thermos o in tazze termiche per mantenerlo freddo. Rilassati e goditi il film!

## I consigli dello Chef Usain

Sono moltissimi gli ottimi prodotti vegani e senza latticini a disposizione al giorno d'oggi, per cui trovare la tua alternativa preferita al burro o al latte non sarà difficile.

Utilizza un cioccolato fondente ad alto contenuto di sostanze solide (70% o superiore) e controlla l'etichetta per assicurarti che soddisfi i requisiti per prodotti vegani o senza latticini.

Prova un latte al cioccolato vegetale e aggiungi un gelato vegano alla vaniglia con caffè come combinazione alternativa, mescolato con la banana matura.

Non buttare mai le banane troppo mature: sbucciale, congelale e aggiungile direttamente ai frullati.