

MINUTO X MINUTO

scuola di pasticceria



GIUNTI DEMETRA

Licenza edgit-560-768368-8345fe1 rilasciata il 21 gennaio 2018
a Francesco Artosi

CUCINA

MINUTO PER MINUTO



scuola di pasticceria

Progetto grafico: Cinzia Chiari

Revisione, editing e impaginazione: Mariarosà Brizzi, Firenze

Realizzazione editoriale a cura di:
EDIMEDIA SAS, via Orcagna 66, Firenze

I testi sono tratti dai seguenti volumi, editi da Giunti:
Il libro delle torte, 2003; *Voglia di cucinare*, 2004; *Voglia di cucinare etnico*, 2005;
Torte, dolci, biscotti, crostate e..., 2005; *Il cucchiaino verde*, 2006;
Ricettario del mondo, 2007; *Voglia di cucinare 2*, 2007; *Cioccolato,*
tutte le ricette, 2007; *Ricettario di pasticceria*, 2008; *Torte, crostate*
& ciambelle, 2008; *Il libro dei biscotti, dolcetti e pasticcini*, 2008;
Biscotti, muffins & dolcetti, 2008; *Mixer e robot*, 2008;
Creare ad arte i dolci, 2009; *Impasti di base*, 2010; *Dolci fatti in casa*, 2010.

Si ringrazia lo Chef de cuisine Carla Marchetti per la preparazione delle ricette pubblicate e la revisione dell'introduzione.

www.giunti.it

© 2009, 2010 Giunti Editore S.p.A.
Via Bolognese 165 - 50139 Firenze - Italia
Via Dante 4 - 20121 Milano - Italia

ISBN 9788844039561

Edizione digitale realizzata da Simplicissimus Book Farm srl

Prima edizione digitale 2010

Sommario

La scuola

L'abc della pasticceria

Gli ingredienti	11
L'attrezzatura	16
La cottura	18
I diversi tipi di impasto	20
Le creme e le farce	21
Le gelatine e le marmellate	22
Le glasse	22
Le salse	23

L'arte della decorazione

Gli strumenti per decorare	25
I segreti della decorazione	28
Lavorare il cioccolato	30
Decorare con il cioccolato	36
Decorare con il marzapane	44
Modellare il marzapane	46
Decorare con la crema di burro	48
Decorare con granella, codette, perline, zuccherini colorati	50
Rivestire con il fondente di zucchero	52
Decorare con la panna montata	54
Decorare con la frutta	56
Dipingere le torte	62
Decorare una torta di compleanno	64

Le basi

Impasti di base

Pasta base francese	69
Pasta frolla 1	69
Pasta frolla 2	70
Pasta frolla 3	70
Pasta frolla per crostate	70
Pasta frolla al cacao	70
Pasta frolla per pasticcini 1	72
Pasta frolla per pasticcini 2	72
Pasta frolla alle mandorle	72
Pasta brisée 1	74
Pasta brisée 2	74
Pasta brisée per crostate	74
Pan di Spagna 1	76
Pan di Spagna 2	76
Pound cake	78
Torta Margherita	78
Torta Maddalena	78
Pasta genoise (o genovese)	79
Torta paradiso	80
Pane dolce per trecce	80
Pane dolce ricco	82
Dolce brioscato	82
Pasta sfoglia	84
Pasta sfoglia rapida	84
Pasta sfoglia per strudel	84
Pasta per bignè 1	86
Pasta per bignè 2	86
Meringhe	88

sommario

Pasta biscuit	90	Confettura di castagne al latte	112
Base per cheesecake o semifreddi	90	Confettura di ananas	112
Pasta per biscotti arrotolati	90	Glassa all'acqua	114
Pasta per biscotti	92	Glassa al cioccolato 1	114
Pasta per biscotti al cucchiaino	92	Glassa al cioccolato 2	114
Pasta per croissant	94	Glassa al cioccolato bianco	114
Pasta per brioche dolci	94	Glassa fondente	116
Marzapane	96	Glassa al caffè	116
Crêpe	96	Glassa alla marmellata	116
<i>Farciture e coperture</i>		Glassa reale	118
Crema di burro	99	Glassa agli agrumi	118
Crema alla vaniglia	99	Salsa alla frutta	118
Crema al cioccolato 1	99	Salsa al caramello	118
Crema al cioccolato 2	100	Salsa al cioccolato	118
Crema pasticcera	100	Salsa alla vaniglia	120
Crema inglese	100	Salsa alle nocciole	120
Crema ganache (o parigina)	100	<i>Il ricettario</i>	
Crema chantilly	102	<i>Torte e ciambelle</i>	
Crema frangipane	102	Ciambella di riso alle prugne	125
Crema al limone	104	Torta frangipane con ciliegie	125
Zabaione	104	Millefoglie	126
Crema alla ricotta	104	Torta al cioccolato bianco	126
Mousse al cioccolato	104	Torta allo zabaione	127
Farcia al cacao	105	Torta farcita al caffè	127
Farcia agli amaretti	105	<i>Torta kiwi e frutti di bosco</i>	129
Farcia al caffè	105	Torta Gutenberg	130
Farcia alle fragole	105	Torta di amaretti	130
Gelatina di base	106	Ciambella pistacchi e cioccolato	131
Gelatina al vino	106	Ciambella in salsa speziata	131
Gelatina di fragole	106	Ciambella golosa farcita	132
Confettura di fragole	108	Saint-Honoré	132
Confettura di rose	108	Torta tre creme	133
Confettura di albicocche	108	<i>Mimosa</i>	135
Confettura di amarene	108	Torta di carote	136
Marmellata di arance	110	Rotolo mandorle e cioccolato	136
Confettura di more	110	Torta ai pinoli dal cuore tenero	138
Confettura di anguria	110		
Confettura di bacche di rosa canina	112		

sommario

Torta squisita alle nocciole	138	Crostata di lamponi e cioccolato	161
Torta di mele renette e mandorle	138	Strudel con salsa di ribes	161
Torta di fichi e uva passa	139	<i>Nidi d'ape</i>	163
Torta alle fragole	139	<i>Dolci al cucchiaino e budini</i>	
<i>Rotolo farcito al cacao</i>	141	Bavaresi al cuore di cioccolato	165
Torta al rum	142	Mousse al caffè	165
Torta farcita al ribes	142	Charlotte di lamponi	166
Torta di mandorle e caramello	143	Magalof	166
Torta di mandarini	143	Soufflé fondente alla vaniglia	166
Torta al profumo d'arancia	144	Zuppa inglese	167
Dacquoise al cacao con fragole	144	Miniflan di cioccolato	167
<i>Crostate e strudel</i>		<i>Crema di pere e mascarpone</i>	169
Crostata gran cru	147	Budino di mandorle e uva passa	170
Crostata di ricotta con cacao amaro	147	Coppette alla ricotta	170
<i>Meringata al limone</i>	149	Parfait al caffè	170
Crostata alle due marmellate	150	Coppette ai tre sapori	171
Crostata con mascarpone e fragoline	150	Crème caramel	171
Crostata glassata alla crema di menta	150	Crema gratinata alla catalana	172
Strudel con le pesche	151	Crema di castagne e pere	172
Crostata di mandorle con lo zenzero	151	Zabaione e frutti di bosco	172
<i>Crostata susine e lamponi</i>	153	Delicatezza yogurt e ciliegie	173
Strudel di mele	154	Budino di miglio	173
Crostata con banane caramellate	154	Crema d'arancia	173
Crostata di mirtilli	155	<i>Delizie all'arancia</i>	175
Strudel di frutta secca e mascarpone	155	Bonnet al cioccolato	176
Crostata ai datteri	155	Budino tropicale	176
<i>Crostata light alle fragole</i>	157	Charlotte di fragoline di bosco	176
Strudel al cocco	158	Soufflé di Ceylon	177
Crostata cioccolato e pere	158	Bavarese alle albicocche	177
Strudel al rabarbaro	159	Soufflé cioccolato e zenzero	177
Crostata farro, ricotta e mele	159	Dessert alla mela verde	178
Crostata alla crema di tofu	160	Mousse mascarpone e arancia	178
Crostata ricotta e gianduia	160	Moelleux in salsa di mandarino	178
		Soufflé autunnale	179
		Crema inglese alla frutta	179
		<i>Crème brûlée ai mirtilli</i>	181

sommario

Biancomangiare	182	Cremzlach	201
Budino di yogurt e mou al cioccolato	182	Macarons	201
Cremini al caffè	182	Dolce alle mandorle	202
Panna cotta	183	Crêpe Suzette	202
Crema profumata alla vaniglia	183	Gulab jamun	204
Budino di fragole all'orientale	183	Ataïf	204
		Muffin con ciliegie candite	205
		Sformato al mango	205

Dolcezze regionali

Cassata	185
Crocante	185
Strauben	186
Pinza	186
Tòrcolo	186
Tortelli	187
Buccellato	187
Pandolce genovese	187
<i>Schiacciata con l'uva</i>	189
Crema fritta	190
Pignolata al cioccolato	190
Frutta di Martorana	191
Chifelini	191
Ciambella con vino e olio	191
Pastiera	192
Crafuns mori Kniekichl	192
Frustingolo	193
Brassadéla	193
Sebadas nuoresi	193

Dolcezze dal mondo

Schwarzwälder Kirschtorte	195
Plum cake allo yogurt	195
Cookies zenzero e cacao	196
Baklava	196
Casadielles	197
Cerchietti irlandesi	197
Linzertorte	199
Flamusse bressanne	200
Black cheesecake	200
Devil's food cake	200

Dolci delle feste

Pandoro al cioccolato	207
Dolcetti di Natale	207
Anime beate	208
Dolcetti di Cupido	208
Chiacchiere	208
Gingerbread	209
Quaresimali	209
Natalino	209
<i>Torta pasquale siciliana</i>	211
Christmas pudding	212
Frittelle di mele	212
Panforte	212
Ciambelline pasquali	213
Torta di Halloween	213

Dolci per i bambini

Torta orologio	215
Simpatico pagliaccio	216
Biscotti allegri	216
Gelatine fantasia	217
Meringhe divertenti	217
<i>Torta leone</i>	219
Casetta delle favole	220
Cubi dell'alfabeto	220

Biscotti e pasticcini

Boccucce d'angelo	223
Biscotti integrali al miele	223
Parigini	224
Biscotti panna e grano saraceno	224

sommario

Tortine con pinoli e amaretti	224	Croccantini di sesamo	
Madeleines	225	e spezie	243
Biscotti ai mirtilli	225	Praline mandorle e pistacchi	243
Bigarani	225	<i>Tris di praline</i>	245
<i>Sacchetti all'albicocca</i>	227	Bonbon con frutta secca	246
Babà al succo di arancia e rum	228	Olive dolci	246
Fagottini all'amarena	228	Datteri e fichi fantasia	246
Biscottini speziati con miele		Bacio cubano	247
e cacao	228	Tartufi al cioccolato bianco	247
Sfogliatine alle pere	229		
Tuttoburro glassati	229	<i>Delizie di frutta</i>	
<i>Roselline alle mandorle</i>	231	Aspic fantasia del bosco	249
Cannoli di sfoglia		Pesche ai fichi	249
alle mandorle	232	Posset di agrumi	250
Delizie al caffè	232	Gazpacho di frutta	250
Minicroissant pera		Fragole e crema	
e mandorle	232	al cioccolato bianco	250
Cialde di nocciole		Frutta flambé al curaçao	251
e mousse del bosco	234	Calotte di melone	
Dolcetti arancioni	234	e lamponi al passito	251
Barchette alla crema di limone	234		
Ciambelline croccanti			
bicolore	234		
Brutti ma buoni	234		
<i>Ciocolatini e bonbon</i>			
Bonbon al cioccolato bianco	237		
Croccante noci e pistacchio	237		
Bonbon prugne e cioccolato	238		
Bonbon di ricotta e cocco	238		
Cremini	238		
Marron glacé	239		
Praline all'arancia	239		
Favoriti	239		
<i>Ciocolatini al rum</i>	241		
Ciocolatini al peperoncino	242		
Bonbon alle nocciole e cocco	242		
Losanghe di marzapane			
al limone	242		
Ricci al cioccolato	243		

Le ricette in corsivo sono spiegate
con foto step by step.





La scuola

La pasticceria è un'arte
che, come tutte le arti,
non può prescindere
da alcune conoscenze
di base: le caratteristiche
delle "materie prime",
gli strumenti indispensabili,
le modalità di cottura,
le numerose tecniche che
rendono una preparazione
più bella e originale.



L'abc della pasticceria

Uno sguardo agli ingredienti, all'attrezzatura di base e alle principali modalità di cottura è essenziale prima di entrare nel "vivo" dell'arte pasticceria, per poter così diventare veri e propri *maître pâtissier*.

GLI INGREDIENTI

Un'occhiata preliminare allo zucchero, alle farine, al lievito, ma anche agli ingredienti che a essi si affiancano spesso (come per esempio le uova, il latte o il burro), consentirà la scelta corretta di questi alimenti e ciò rappresenta una delle principali garanzie per la riuscita di un buon dolce.

La farina

Triticum sativum è il nome scientifico del frumento comune, generalmente conosciuto come grano tenero; *Triticum durum* è, invece, il termine che definisce il frumento di grano duro; *Triticum turgidum* è infine la denominazione scientifica di un frumento con caratteristiche intermedie tra il primo e il secondo, la cui coltivazione in Italia è tuttavia molto limitata. Il primo ha chicchi friabili che, una volta spezzati, mostrano uno strato interno bianco e farinoso dal quale si otten-

gono i graniti e le farine utilizzate per produrre pane e dolci. Il secondo, dai chicchi più allungati, meno friabili che, una volta spezzati, mostrano un aspetto semi trasparente, dà invece origine alle semole e ai semolati destinati alla produzione di paste alimentari. Sul mercato sono, dunque, presenti sfarinati diversi (farine e semole), a seconda del tipo di frumento da cui provengono.

Oltre a questa prima distinzione bisogna tenerne presente una seconda, particolarmente significativa, relativa al grado di abburattamento (la percentuale di separazione della farina dalla crusca). Nel processo di molitura, infatti, l'involucro esterno della cariosside (crusca e cruschetto), si separa dalla parte inferiore (il germe), ricco di proteine, e dalla parte interna, amidacea (endosperma), ricca di glutine (sostanza proteica) e dalla consistenza gom-

mosa, capace di trattenere durante l'impasto fino al 200% del suo peso in acqua.

La composizione di una farina varia quindi notevolmente in base al tipo di frumento da cui si ricava (e su di esso influiscono la natura del suolo, il clima e i trattamenti operati dagli agricoltori), e in base al processo di raffinazione cui è stata sottoposta la cariosside.

Quasi tutte le farine oggi in commercio sono prodotte con l'uso di mulini a cilindri, che consentono l'alta macinatura e l'abburattamento.

Per la legislazione italiana si definisce 00 la farina che ha subito un abburrattamento del 50%; farina 0 quella abburrattata al 72%; farina 1 quella all'80% e farina 2 quella all'85%. La farina integrale ha subito solo un primo processo di macinazione, senza ulteriori buratti.

Il fior di farina è un prodotto finissimo, ottenuto macinando la parte più interna del chicco; contiene glutine di qualità e viene considerata tradizionalmente la farina per eccellenza nella produzione dolciaria. I nostri dolci saranno più sani e digeribili se utilizzeremo farine che provengono da cereali e tuberi coltivati e conservati con metodi che escludano l'impiego di prodotti chimici.

I dolcificanti

In pasticceria il dolcificante più comunemente usato è il saccarosio. Si tratta di zucchero raffinato, estratto sia dalla barbabietola nei Paesi temperati, sia dalla canna da zucchero nei Paesi tropicali.

Il consumo di questo alimento, iniziato il secolo scorso, è in netta ascesa, nonostante siano ormai note le responsabilità (dirette o indirette) rispetto ad alcune malattie quali l'aterosclerosi, il diabete, l'obesità, la carie ecc.

I nutrizionisti consigliano pertanto di sostituirlo con altri edulcoranti, quali lo zucchero grezzo, la melassa e, soprattutto, il miele. Per quanto possibile il miele non va però riscaldato, perché con la cottura tende a caramellarsi ed è quindi di difficile impiego in alcuni tipi di dolce; sarà però ingrediente ideale di torte rustiche e di creme fredde.

Tra i dolcificanti naturali che potremo utilizzare in sostituzione parziale o totale dello zucchero ricordiamo il malto (di riso, di orzo) di aspetto vischioso, simile alla melassa, e l'amasake, un ingrediente della cucina macrobiotica che si ottiene dalla fermentazione del riso e che ha tra l'altro un certo potere lievitante.

Non dimentichiamo poi che i dolci che contengono tra i loro ingredienti la frutta avranno meno bisogno degli altri di apporti di zucchero; volendo, è possibile usare centrifughe di mele e uva per zuccherare gli impasti, con l'accortezza di ridurre anche gli apporti di altri liquidi.

Vediamo adesso quali sono i tipi di zucchero impiegati in pasticceria.

- **Zucchero semolato.** Si trova nelle varietà fino ed extrafino: costituito da minutissimi cristalli bianchi, grazie alla sua alta solubilità, è il più usato per impasti, creme, sciroppi, gelatine e marmellate.

- **Zucchero a velo.** Si tratta di uno zucchero ridotto in una polvere finissima; è adatto per glasse, creme crude, pasta di mandorle e per la farcitura di biscotti.

- **Zucchero in granella.** È usato per decorare la superficie di alcuni dolci. Si ricorre allo zucchero in granella grossa per il panettone, le focacce e le trecce; allo zucchero in granella media per disporlo sui croissant; allo zucchero in granella fine per decorare biscotteria varia.

- **Zucchero bruno.** Si tratta di zucchero grezzo derivato dalla canna. È di solito impiegato nella tradizionale pasticceria inglese e americana, per torte e crostate generalmente a base di frutta secca.

- **Zucchero liquido.** È una soluzione di zucchero di canna al 62%; in pasticceria viene impiegato per creme e glasse, ma l'uso più comune è per dolcificare i cocktail.

Le uova

L'uovo è un'unica grande cellula, ricca di sostanze nutritive, particolarmente utilizzata negli impasti dolciari

ricchi di proteine e di grassi. In commercio le uova vengono classificate in base al peso e in base allo stato di freschezza. In base al peso esistono categorie diverse riconoscibili mediante numeri dall'1 al 7.

In base alla freschezza le uova vengono divise in 4 gruppi:

- categoria Extra: da vendere entro 7 giorni dall'imballaggio;

- categoria A: fresche, dopo i 7 giorni dall'imballaggio;

- categoria B: di seconda qualità, refrigerate e conservate;

- categoria C: prodotto da destinare all'uso industriale.

È importante nella preparazione di una crema, di una torta, di un pasticcino, che anche le uova (così come tutti gli altri ingredienti utilizzati) siano di qualità e freschissime.

Consigliamo di rifornirvi in negozi che commercializzano prodotti di qualità e biologici, cioè provenienti da colture e allevamenti che non fanno uso di prodotti chimici. Le uova non avranno al loro interno coloranti per i tuorli e neppure conservanti per farle durare più a lungo.

Categoria	Peso
1	da 70 g in su
2	da 65 a 70 g
3	da 60 a 65 g
4	da 55 a 60 g
5	da 50 a 55 g
6	da 45 a 50 g
7	meno di 45 g

Il latte, la panna e il burro

• **Il latte.** Da un punto di vista chimico il latte è un'emulsione di grassi in una soluzione colloidale di proteine e sali di calcio che contiene lattosio, sostanze azotate a basso peso molecolare, sali minerali, amminoacidi e altri componenti minori. Negli impasti viene utilizzato quello vaccino, sottoposto a trattamenti diversi come l'omogeneizzazione (che rende i globuli di grasso omogenei per dimensioni, rompendo gli agglomerati più grossi) e la pastorizzazione (che elimina la presenza di germi patogeni). Il primo trattamento rende più digeribile il latte, il secondo ne consente la conservazione per un certo periodo. Un trattamento successivo, la sterilizzazione, consente invece di conservare più a lungo il latte, perché elimina completamente la carica microbica.

• **La crema di latte, o panna.** È quella parte del latte che si arricchisce dei grassi che affiorano per il loro minore peso specifico. Si può ottenere con procedimenti di scrematura meccanica o mediante centrifugazione. La panna da caffetteria contiene almeno il 10% di sostanze grasse, quella da cucina il 20% e quella da montare o per pasticceria almeno il 30%.

• **Il burro.** Deve essere composto almeno per l'82% di sostanza grassa e per il 12% circa di acqua e si ottiene dalla lavorazione della panna. Se la panna viene pastorizzata e fermentata, si ottiene burro di cremeria; se la panna viene centrifugata, si ottiene burro di centrifuga. Il burro di affioramento viene invece ottenuto da

panna di affioramento; quello di siero, povero di grassi, ha origine dalle panna ottenute per centrifugazione del siero di latte, residuo della caseificazione. Il burro diventa ingrediente fondamentale nella produzione di paste frolle e sfoglie. Viene a volte sostituito dallo strutto, dalle margarine vegetali, oppure dall'olio.

• **Lo strutto.** È ottenuto dalla fusione dei tessuti adiposi del maiale ed è capace più di ogni altro grasso, sia animale sia vegetale, di rendere friabile un impasto.

• **La margarina.** È un prodotto simile nell'aspetto al burro; si ricava da grassi di origine animale o vegetale e viene utilizzata al posto del burro per il suo costo inferiore. I nutrizionisti, tuttavia, ne sconsigliano l'uso.

Il lievito

I lieviti consigliati nella preparazione dei dolci sono generalmente di due tipi: il lievito di tipo chimico (per le dosi seguite le indicazioni riportate sulle confezioni) e il lievito di birra (generalmente 10-12 g di lievito ogni 500 g di farina, da aumentare a 15-20 g se la temperatura è fredda), che si presenta come una pasta soda di colore grigio e dal buon odore; lo si utilizza sbriciolandolo e stemperandolo in acqua tiepida insieme con qualche cucchiaino di farina. Esiste anche il lievito secco in granuli, di più lunga conservazione di quello di birra: prima di essere usato deve essere sciolto in acqua a 40 °C. Un altro tipo di lievito è quello cosiddetto naturale, che si trova nei panifici o va preparato in casa.



L'ATTREZZATURA

Gli utensili necessari alla preparazione dei dolci sono di solito già presenti in qualunque cucina e fanno parte dell'attrezzatura di base; qualcuno di uso meno frequente potrà poi essere acquistato a seconda della ricetta che si vuole preparare.

Come prima cosa è indispensabile avere a portata di mano una bilancia di buona marca, dei dosatori precisi e dei contenitori graduati. Alcune semplici accortezze consentiranno poi di ottenere i migliori risultati.

Anzitutto, gli utensili, gli stampi e i vari attrezzi dovranno sempre essere scrupolosamente puliti e inodori: non usate mai, per esempio, pennellesse o cucchiaini di legno adoperati per altre preparazioni culinarie, perché assorbono odori e potrebbero compromettere il sapore dei vostri dolci. Gli stampini, inoltre, non dovranno avere nelle scanalature eventuali resti di dolci cotti precedentemente, mentre le fruste per montare gli albumi o la panna non dovranno recare tracce di grasso che potrebbero pregiudicare il risultato finale.

Ecco una rapida indicazione degli utensili di uso più frequente che possono tornare utili per la preparazione dei dolci.

- **Cucchiaini di legno.** Di diverse misure, sono molto importanti per la lavorazione dei composti che devono rimanere compatti e non gonfiarsi con l'aria.

- **Spatole di legno, di acciaio o di plastica.** Di varie misure, saranno utili per la lavorazione di impasti che non devono essere scaldati dal calore

delle mani. Apposite spatole di plastica rigida o di metallo potranno poi servire per staccare gli impasti dal piano di lavoro o dalle pareti delle ciotole.

- **Colini.** Di varie misure, servono per filtrare il succo degli agrumi o il latte, ma anche per spolverizzare cacao o zucchero a velo, come pure per passare le creme e poter eliminare eventuali grumi.

- **Setacci.** Di diverse misure, sono molto utili per passare la farina e farla cadere a pioggia sull'impasto in modo da evitare la formazione di grumi. Servono inoltre per passare altri ingredienti come per esempio la frutta o le creme.

- **Fruste a mano ed elettriche.** Servono per montare creme leggere, gli albumi e il burro e per incorporare ingredienti. Le fruste a fili pesanti servono invece per la lavorazione di impasti compatti. Se preferite, potrete adoperare fruste elettriche, comode per montare a neve albumi e panna, per lavorare a crema il burro o rendere soffici le creme, come pure per impastare la farina stemperandola con gli eventuali liquidi.

- **Matterelli.** Tradizionalmente di legno liscio e stagionato, ma ora anche in plastica, sono indispensabili per stendere la pasta. Anche in questo caso è utile averne a portata di mano di diverse misure.

- **Pennelli piatti.** Di diverse misure e in setole naturali sono utili per lucidare i dolci, pennellare l'uovo battuto, distribuire le gelatine.

- **Rotella tagliapasta.** Strumento semplicissimo, è indispensabile per divi-

Misure e pesi senza bilancia		
1 cucchiaio	3 cucchiaini*	15 ml
1 tazza	16 cucchiaini**	250 ml
1/2 tazza	8 cucchiaini	125 ml
1/3 di tazza	6 cucchiaini	85 ml
1/4 di tazza	4 cucchiaini	60 ml
10 tazzine da caffè di liquido	5 tazze da tè di liquido	1 l
7 cucchiaini di liquido	10 cucchiaini da dolce di liquido	100 ml
1 tazza	180 g di grano saraceno 150 g di farina di frumento 250 g di zucchero 220 g di semolino 160 g di farina di mais 100 g di fiocchi d'avena 200 g di ricotta	250 ml
1 cucchiaino colmo	10 g di sale fino, 8 g di fecola, 6 g di farina macinata fine, 6 g di zucchero in polvere	
1 cucchiaio raso	6 g di farina, 12 g di zucchero, 16 g di sale grosso, 10 g di fecola, 12 g di semolino, 6 g di caffè macinato, 6 g di cacao in polvere, 12 g di latte, 12 g di panna, 5 g di olio	
1 cucchiaio colmo	20 g di farina, 28 g di zucchero, 35 g di sale grosso, 26 g di fecola, 24 g di semolino, 10 g di caffè macinato, 12 g di cacao in polvere, 20 g di uva passa, 14 g di mandorle a filetti	

* Per cucchiaino si intende il cucchiaino da caffè.

** Per cucchiaio si intende il cucchiaio da tavola.

dere la sfoglia in parti uguali, per tagliare i biscotti oppure le strisce di pasta.

- **Gli strumenti per decorare.** Tra gli strumenti veramente indispensabili, le formine tagliapasta: ne esistono di molteplici forme e diverse dimensioni e servono per ritagliare e modellare i biscotti. È opportuno averne a disposizione una certa varietà. L'altro attrezzo che non può mancare nella cucina di un buon pasticcere è la tasca. Si tratta di un cono di tela cerata aperto da entrambe le estremità. In quella più piccola s'infilano dall'interno le bocchette, una sorta di piccoli imbuto che vengono venduti insieme alla tasca e che sono di vari tipi: liscia-sottile, liscia-larga, liscia-tripla, a nastro-scanalata, a nastro-liscia, riccia, a stella. Servono per decorare, per farcire, per spremere sulla piastra del forno l'impasto, per ricoprire di glassa ecc. Oltre alla tasca, allo stesso scopo si possono usare le siringhe per dolci: di diverse misure, si acquistano con bocchette intercambiabili a contorno riccio o liscio.

- **Gratelle.** Risultano veramente utili per far raffreddare i dolci dopo la cottura, per glassare, oppure per far asciugare i dolcetti.

- **Stampi e teglie.** Generalmente le dosi consigliate in questo volume sono per 4-6 persone, quindi in caso di utilizzo di stampi e teglie si opererà per quelle da 24-26 cm di diametro. Prima di versarvi gli impasti, le teglie vanno unte con burro o, meglio, con olio extravergine d'oliva, e spolverate con farina. Se il dolce non è di sapore particolarmente delicato consigliamo di sostituire la farina con del pangrattato o del semolino: l'effetto antiaderente è più sicuro. Gli stampi per budini e creme dovranno essere prima inumiditi con acqua o liquore, protetti con caramello o anch'essi unti con olio extravergine d'oliva o burro nel caso vadano in forno.

LA COTTURA

Generalmente i dolci lievitati hanno bisogno di forno moderatamente caldo (130-170 °C) e di una cottura più lunga di quelli non lievitati, che richiedono tuttavia una temperatura maggiore (180-200 °C). Quando l'indicazione è "forno ben caldo" si intende 200-250 °C. I tempi di cottura variano a seconda della grandezza e dello spessore del dolce e spesso vanno affiancati alla pratica, al controllo diretto e alla conoscenza del

consigli

Durante la cottura di dolci lievitati non aprite il forno troppo presto: rischiereste di sgonfiarli o di bloccare la lievitazione. In genere si deve aspettare che siano passati tre quarti del tempo di cottura. Se proprio occorre intervenire (come nel caso in cui la superficie si scurisse troppo e occorresse proteggerla con della carta metallizzata) agite con molta velocità.

proprio forno. Il metodo più comune per verificare la giusta cottura è quello classico di saggiare la pasta infilando uno stecchino: se questo risulta asciutto, il dolce è cotto. Un altro indice di cottura sarà la facilità con cui il dolce si staccherà dalle pareti dello stampo. Qualora la superficie del dolce dovesse scurirsi troppo prima che esso abbia terminato la cottura, copritela con un foglio di alluminio e continuate a cuocere abbassando la temperatura (meglio cuocere a temperatura bassa piuttosto che rischiare di bruciare il dolce). Se non altrimenti specificato, si deve introdurre il dolce in forno caldo e poi abbassare la temperatura dopo i primi 15 minuti di cottura.

Cottura in forno elettrico o a gas

Per i dolci sono più comodi i forni elettrici perché hanno un modo di cottura più delicato e spesso la possibilità di gestire separatamente la cottura in superficie e quella alla base del dolce. Se si possiede un forno a gas occorre porre sempre la griglia d'appoggio al centro del forno. Co-

munque la cosa fondamentale nella cottura del dolce è la conoscenza del forno che si usa poiché ognuno è diverso da un altro.

Cottura a bagnomaria

Questo tipo di cottura mantiene l'impasto più morbido; per realizzarla correttamente si devono utilizzare due pentole delle quali una entri perfettamente nella seconda e vi rimanga sospesa per i manici (o grazie a qualche altro accorgimento). La pentola base sarà piena per tre quarti di acqua; durante la cottura si deve provvedere ad aggiungere acqua in modo da mantenerne il livello costante.

Altri tipi di cottura

Per chi non avesse il classico forno esistono oggi in commercio metodi sostitutivi quali il forno a microonde o le doppie pentole da utilizzare sui normali fornelli a gas. La riuscita è assicurata con entrambi i metodi e per gli accorgimenti di utilizzo rimandiamo alle specifiche modalità di uso. Per alcune preparazioni, come i budini, molto utile si rivela anche l'uso della pentola a pressione.

ricordate che

Per friggere è preferibile l'uso di grassi che resistano bene al calore e non brucino: oli di qualità, in particolare l'olio extravergine di oliva, come pure lo strutto.

È preferibile friggere sempre a piccole quantità, perché altrimenti l'olio si raffredda troppo e il dolcetto assorbe un eccesso di unto.

A frittura completata, il dolcetto va estratto dalla padella con una schiumarola e va lasciato sgocciolare su carta da cucina, in modo che possa essere eliminato l'unto in eccesso.

I DIVERSI TIPI DI IMPASTO

Per diventare provetti pasticceri è necessario sapersi destreggiare fra pasta frolla, pan di Spagna, pasta per biscotti, pasta brisée... conoscere gli impasti base è uno step fondamentale del nostro "corso di pasticceria", indispensabile se abbiamo deciso di cimentarci nelle realizzazioni delle ricette che vi proponiamo.

Gli impasti base possono essere divisi in due categorie: quelli in cui si fa uso del lievito (per dolci o di birra) e quelli che ne sono privi. Fra i primi rientrano la torta Margherita, la torta Maddalena, il pan di Spagna, la torta paradiso; nei secondi i vari tipi di frolla, sfoglia e brisée. Gli impasti non lievitati richiedono comunque un periodo di riposo in frigorifero.

Indicazioni per impasti lievitati

- Lavorate bene e a lungo gli impasti, manipolateli con energia, sollevandoli, sbattendoli e ripiegandoli più volte, fino a che si staccheranno dalle mani.
- Il burro, salvo diversamente specificato, va prima fatto ammorbidire a temperatura ambiente, poi tagliato a pezzetti (usate un coltello con la lama bagnata d'acqua) e infine impastato agli altri ingredienti.
- La pasta deve lievitare protetta da un canovaccio tenuto costantemente umido, per evitare la formazione di una crosticina in superficie.
- L'ambiente in cui si pone a lievitare l'impasto deve avere una temperatura intorno ai 25-26 °C. In caso di ambienti freddi si può accendere il

forno al minimo e dopo qualche minuto porvi la pasta a lievitare mantenendo lo sportello socchiuso. La pasta sarà giustamente lievitata quando avrà raddoppiato il volume.

- Se si deve lavorare ancora la pasta dopo una prima lievitazione, sgonfiatela prima con cura e poi fatela nuovamente lievitare.
- Se la pasta lievitasse troppo, rimpastate unendo un po' di farina.
- L'impasto dovrà essere messo in forno non appena avrà raddoppiato di volume: altrimenti si rischia di ottenere dolci duri.

Indicazioni per impasti non lievitati

- La pasta frolla e la pasta brisée devono essere friabili, "sciogliersi in bocca". Il merito di tale risultato va attribuito alla combinazione di farina e acqua con la sostanza grassa (il burro) e con le uova.
- La pasta sfoglia è formata da diversi strati sovrapposti di una pastella di base (ottenuta dalla lavorazione di farina, acqua e una minima dose di sale) e di altrettanti strati di burro. Per ottenere tali strati si stende la pasta base e la si ripiega intorno al burro. Tecnicamente tale operazione viene definita "dare i giri". Si va da un minimo di tre giri (in questo caso, allora, si parla di mezzasfogliata) a un massimo di sei-otto giri. In entrambi i casi il prodotto presenta una caratteristica divisione in fogli.
- Utilizzate farina non troppo ricca di glutine, perché una bassa percentuale di sostanze albuminoidi favorisce l'idratazione dell'impasto.

- Integrate sempre gli ingredienti di pasta brisée, frolla e sfoglia con un pizzico di sale, che ha la funzione di migliorare la struttura della pasta.
- Nel caso della pasta frolla e della pasta brisée amalgamate il burro alla farina prima di aggiungere i liquidi (uova o latte).
- Nel caso di pasta frolla e pasta brisée non lavorate troppo a lungo l'impasto, che perderebbe così la sua friabilità durante la cottura.

LE CREME E LE FARCE

La differenza fondamentale tra le creme e le farce consiste nell'utilizzo e nella densità. La farcia, che è molto più densa (grazie talvolta all'impiego di colla di pesce), serve esclusivamente a farcire torte e crostate, mentre la crema, meno densa, può anche avere un ruolo di accompagnamento ad altri dessert.

Indicazioni generali

Ecco alcuni utili consigli generali, che vi aiuteranno a eseguire con maggior facilità le ricette proposte e a ottenere dei risultati sempre più soddisfacenti.

- Farina e zucchero devono sempre essere aggiunti setacciati e dopo che tutti gli altri ingredienti sono stati amalgamati con cura. Se malgrado questi accorgimenti si formassero dei grumi nella crema, passatela al setaccio e poi proseguite la lavorazione.
- Lo zucchero, sia per evitare grumi sia per farlo sciogliere con facilità, va passato al tritacutto elettrico in modo da renderlo fine.

- Le uova utilizzate dovranno sempre essere freschissime: mettetele in un recipiente d'acqua salata e, se rimangono a galla, scartatele.
- Le creme con uova possono facilmente impazzire. Per evitare l'inconveniente lavoratele pazientemente, mescolando sempre nello stesso senso ed evitando di aggiungere troppo liquore.
- Montate la panna sempre ben fredda, avendo l'accortezza di porre precedentemente a raffreddare nel freezer anche attrezzi e recipienti; l'ideale sarebbe montarla in un recipiente posto su uno strato di ghiaccio. Attenzione a non frullare la panna più di quanto sia necessario, altrimenti potreste rischiare di trasformarla in burro.
- Le creme che richiedono una cottura al fornello non devono essere tenute su fiamma troppo forte; la pentola dovrebbe essere sempre protetta da una retina frangifiamma. Ideale è anche la cottura a bagnomaria che permette di amalgamare bene gli ingredienti.
- Generalmente creme e farce vanno poste a raffreddare in frigorifero prima di essere servite o comunque impiegate, ma prima di farlo aspettate che si siano perfettamente raffreddate a temperatura ambiente. Fate inoltre attenzione che nel frigorifero non vi siano alimenti dall'odore forte o penetrante (come cipolle, aglio, meloni ecc.) che potrebbero facilmente trasmetterlo al dolce; proteggete eventualmente la preparazione coprendola accuratamente con della pellicola.

LE GELATINE E LE MARMELLATE

Le **gelatine** trovano largo impiego in pasticceria e ciò è dovuto principalmente a due ragioni: in primo luogo, la loro consistenza, capace di donare alle preparazioni la giusta morbidezza e corposità; secondariamente, essendo la gelatina base praticamente insapore, può essere impiegata per proteggere o lucidare le crostate di frutta o può essere addizionata di aromi a piacere (essenze, liquori, frullati di frutta ecc.) senza che interferisca con il loro gusto.

Le **marmellate** rappresentano uno dei più semplici metodi di trasformazione della frutta, che viene cotta con zucchero e, a volte, altri ingredienti in piccole dosi, fino a rendere consistente lo sciroppo che viene a formarsi dallo scioglimento dello zucchero con il succo emesso. In pasticceria si usano come accompagnamento di semplici dolci o biscotti o possono essere impiegate come farciture. In questo caso si utilizzano sia a crudo per farcire dolci lievitati sia cotte insieme alla pasta frolla per gustose e genuine crostate.

Tecnicamente il termine marmellata dovrebbe essere attribuito solo alle preparazioni a base di agrumi, mentre quelle fatte con altri tipi di frutta si chiamano confetture. Comunemente, tuttavia, si usa genericamente la definizione di marmellata.

L'importanza della cottura

La cottura rappresenta una fase fondamentale per la buona riuscita delle marmellate: dovrà essere lunga (in

media 2-3 ore) e dolce (fiamma molto bassa); la casseruola dovrà essere mantenuta scoperta e protetta dal fuoco con una retina frangifiamma; il contenuto verrà mescolato in continuazione con un cucchiaino di legno dal manico lungo. Solo così si può essere sicuri che non si svilupperanno muffe e fermentazioni. Molta frutta presenta una sostanza naturale, la pectina, che ne agevola l'addensamento durante la cottura. Fra tutti i frutti, quelli a più alto contenuto di pectina sono certamente le mele, le pere e gli agrumi.

- Se si sta preparando una marmellata con frutta povera di pectina, e non si desidera aumentare la dose di zucchero consigliata, per ottenere un effetto addensante sarà sufficiente unire anche frutta ad alto contenuto di pectina.

- Se la frutta è poco acida, si corre il rischio che lo zucchero durante la cottura si cristallizzi: spesso si consiglia, prima della cottura, di lasciare riposare la frutta in acqua e succo di limone, che può anche essere unito all'inizio della cottura.

- In alcune marmellate la frutta si presenta a pezzettini o addirittura intera (se di piccole dimensioni); in altri casi invece viene passata al passaverdure dopo una prima cottura.

LE GLASSE

La glassa va sempre distribuita dopo che il dolce si è completamente raffreddato. Se la torta richiede decorazioni con frutta o altre guarnizioni, queste devono essere applicate prima che, raffreddandosi, la glassa

diventi fragile. Quella fondente si conserva per lungo tempo in frigorifero avvolta in un panno umido a sua volta rivestito di pellicola. Per riutilizzarla al momento del bisogno, scaldate a fuoco molto dolce un po' di acqua e quindi aggiungete la quantità necessaria di glassa, continuate a scaldare mescolando fino a quando non risulterà morbida e omogenea.

Tecnica di glassatura

Dovete versare la glassa direttamente sulla superficie della torta e, con un movimento rotatorio della spatola di metallo, cercare di spalmarla in modo uniforme, lasciando che una parte della glassa coli lungo il bordo. Stendete abbondante glassa anche sui bordi e rifinite con colpi rapidi e leggeri. È preferibile porre la torta su una griglia sistemata su un piatto, in modo da poter raccogliere l'eccesso di glassa. Se si desidera un effetto più lucido, si può fare una doppia glassatura, ovvero stendere prima sull'intera superficie del dolce un quarto della glassa preparata, lasciare indurire e glassare di nuovo.

- Tra tutte le glasse la più semplice e di base è quella all'acqua, che crea un velo leggero e lucido sui dolci.
- Una sua variante è la glassa pian-gente, così chiamata in quanto viene confezionata impiegando una maggiore quantità d'acqua, che la rende particolarmente colante. Per questa sua caratteristica è impiegata soprattutto per rivestire i babà.
- Per una copertura più spessa si usa la glassa fondente, quasi sempre abbinata alla gelatina di albicocche. La

superficie del dolce viene prima lucidata con la gelatina (che rende la pasta più impermeabile) poi ricoperta con la glassa. La glassa fondente, inoltre, può essere colorata aggiungendo coloranti naturali (liquori, erbe, pistacchio ecc.) e si presta anche per creare forme e decorazioni: per questa ragione viene spesso usata per torte da servire in speciali occasioni.

LE SALSE

Alcuni dolci, sia a pasta lievitata sia al cucchiaio, possono essere serviti con ottimi risultati oltre che con il tradizionale zabaione o con della panna montata, anche accompagnati con creme e salse che ne esaltano o sostengono il sapore.

Conservare le salse

Naturalmente l'ideale sarebbe poter preparare una salsa nel momento in cui avete necessità di utilizzarla. Se però così non fosse (o nel caso in cui vogliate riutilizzare una salsa avanzata) non disperate: potete tranquillamente conservare la vostra salsa per qualche tempo. L'importante è seguire qualche piccolo accorgimento.

- Se conservate in contenitori ben chiusi, le salse al cioccolato e alla vaniglia si mantengono nel frigorifero per alcuni giorni.
- Anche le salse alla frutta possono essere preparate in anticipo e tenute in frigorifero ben protette; nel congelatore durano al massimo per due mesi. Ricordatevi di calcolare il tempo necessario per un loro scongelamento a temperatura ambiente o nel frigo prima dell'uso.



L'arte della decorazione

Oltre che con glasse e gelatine, si possono decorare i dolci in tanti modi: con frutta fresca e secca, con panna, zucchero a velo, glassa, marzapane, cioccolato ecc. Alcune decorazioni sono semplici, altre richiedono un po' più di tecnica e strumenti appositi, come tasche da pasticciare con bocchette diversificate, stampini per modellare, decorazioni già fatte da applicare sulle torte e coloranti appositi per dare un tocco di vivacità alle vostre creazioni.

GLI STRUMENTI PER DECORARE

Nei negozi specializzati, oltre agli strumenti più conosciuti, come la tasca o la siringa da pasticciare, se ne trovano alcuni molto indicati per i meno esperti come, ad esempio, kit disegnatorie, paste o glasse già pronte e colorate, pinze per ottenere bordi perfetti, disegni prestampati per decorare le torte senza problemi.

Gli attrezzi indispensabili

- **Tasca da pasticciare.** nota anche come *sac à poche*, è uno strumento fondamentale per chi si appresta a decorare torte e dolcetti. È un contenitore a forma di cono tronco, realizzato in stoffa semplice oppure plastificata, che serve per distribuire un composto morbido in modo regolare.

Le sacche sono lavabili e riutilizzabili, ma in commercio ne esistono anche alcuni tipi usa e getta realizzati in polietilene. Nel foro di uscita possono essere inseriti gli appositi beccucci, in metallo o plastica (a forma di stella, più o meno grande e con più o meno punte, lisci o con una parte piatta e una dentellata) che servono a modellare l'impasto e a eseguire più tipi di decorazioni con il composto.

- **Siringa da pasticciare.** Simile a quella per iniezioni, ma con proporzioni ben maggiori, serve a creare motivi più piccoli e precisi. Come la sacca, anche la siringa modella il composto mediante dei beccucci, ma i meno esperti la troveranno più semplice da utilizzare, soprattutto per modellare panna montata o altri composti che si sciolgono facilmente

(essendo in plastica, la siringa isola maggiormente il composto dal calore sprigionato dalle mani).

Stampi e tagliapasta

In commercio ci sono tantissimi modelli di stampi per lo più in metallo, in plastiche varie (PVC, polycarbonato) e in gomma siliconica.

Le formine tagliapasta sono piccoli utensili dalle forme e dalle misure più svariate, in acciaio inossidabile o latta; presentano bordi lisci o ondulati, e vengono pressate su vari tipi di pasta morbida per ricavarne le forme più disparate.

Praline, codette e bonbon

Si possono acquistare anche varie decorazioni già pronte, quali codette, praline e scagliette di vari colori e materiali.

Questi semplici preparati servono ad arricchire esteticamente i vostri dolci, più che a donare sapore.

I coloranti alimentari

Per colorare i dolci vanno utilizzati appositi coloranti alimentari, che possono essere usati per "dipingere" le glassature o per colorare il marzapane. Nei negozi specializzati si trovano anche pennelli adatti al loro utilizzo.



gli strumenti per decorare



Le spatole in silicone (ma ne esistono anche in altri materiali) sono perfette per spalmare in modo uniforme creme e panna.



Per tagliare la pasta o per incidere con motivi fantasionali la frutta esistono apposite rotelle e scavini.



Se si vuole ottenere un effetto decorativo elaborato, si può ricorrere a particolari rotelle.



Moltissime e di diversi materiali sono le forme e gli stampini con cui realizzare biscotti e dolcetti di ogni tipo.



Per stendere i coloranti alimentari, nei negozi specializzati si possono acquistare appositi pennelli.



In commercio sono disponibili stampi in silicone di diverse misure per preparare muffin e dolcetti dalla forma perfetta.

I SEGRETI DELLA DECORAZIONE

La guarnizione di un dolce richiede qualche conoscenza di base (come si utilizza una tasca da pasticciere o un cornetto di carta, per esempio): in questo campo, imparare l'abc è d'obbligo, non solo per abbellire e decorare una torta, ma anche per riparare, in extremis, a qualche "incidente", come un budino seduto, una torta un po' bruciacciata e così via.

Panna montata

Usate panna di qualità e fresca; montatela bene e mettetela in frigorifero per 30 minuti prima di usarla. Per colorare la panna, se necessario o gradito, mescolatela con poco liquore, per esempio l'alchermes che la renderà rosata, o con del cacao.

- Usando una spatola stendetela in modo uniforme e guarnite a piacere con praline, nocciole, codette, mandorle, frutta, granella ecc.
- Mettete la panna nella tasca da pasticciere, scegliendo la bocchetta con la sagoma che preferite (dentellata, rigata, a goccia, tonda, a stella ecc.) e create dei ciuffetti, delle righe, de-

gli intrecci ecc. Premendo con movimenti brevi la tasca con la bocchetta dentellata, si ottengono dei ciuffetti; una bocchetta stretta e rigata serve per creare motivi a grata; se volete gocce "classiche" usate bocchette a gocce. Per la piccola pasticceria risulta particolarmente adatta la bocchetta tonda.

Usare la tasca da pasticciere

La tasca con bocchetta sagomata è utile nel caso decorate con creme al burro e/o panna montata. Sistemate la bocchetta, rivoltate metà tasca verso l'esterno coprendo la mano con cui la tenete. Riempite con il preparato fino a metà premendo via via e senza fretta per non far formare bolle d'aria. Chiudete avvitando la stoffa in eccesso. Partendo sempre dall'alto, spremete la tasca in modo uniforme e stringete la stoffa in alto per premere verso la bocchetta tutta la crema.

Usare i cornetti di carta

Il cornetto di carta da forno serve a creare motivi "a filo", scritte e ghirigori decorativi.

consigli

- Per montare bene la panna ricordatevi che deve essere fredda e cremosa; versatela in una terrina tenuta in frigorifero per 15 minuti.
- Incorporate lentamente, dal basso verso l'alto, lo zucchero a velo nella dose desiderata.
- Sbattetela con la frusta, o con le fruste elettriche, finché non sarà diventata densa e spumosa prima lentamente, poi aumentando la velocità e diminuendola di nuovo verso la fine.

come usare la tasca da pasticciere



Ciuffetti: premete la tasca e fate scendere del composto, fermatevi e quindi tirate su la bocchetta.



Onde: appoggiate la bocchetta e spremete tirandola indietro e in avanti senza sollevarla.



Rosette: ruotate piano e interrompete il movimento al centro. Sollevare quindi la bocchetta.

come preparare i cornetti di carta



Arrotolate la carta verso l'interno, tenetela tesa e formate una punta sottile.



Richiudete il cono pieno fino a metà piegando più volte il bordo.



Tagliate la punta creando un foro grande o piccolo secondo la necessità.

- Tagliate in due triangoli uguali un quadrato di 40 cm di lato per cornetti grandi, per cornetti piccoli partite da un quadrato di 20 cm; arrotondate ogni triangolo portando uno dei lati corti verso l'interno e creando un cono dalla punta stretta.
- Riempite fino a circa metà con il composto (crema, glassa, gelatina, marmellata) e chiudete molto bene.
- Con le forbici tagliate la punta del cornetto a seconda di quanto desiderate che sia largo il tratto della decorazione.
- Fate scendere il composto con una pressione costante e, appoggiando il cornetto sulla superficie, componete le scritte o i motivi scelti (semplici "esse", elementi geometrici, onde, griglie, zig zag, fiori, cuori ecc.)

Decorare "a filo"

- Ricoprite tutta la superficie del dolce con la glassa, spalmatela servendovi di una spatola inumidita.
- Esercitando una leggera pressione sul cornetto, disegnatene delle righe o dei cerchi, tenendolo a circa 1 cm di distanza dalla superficie da decorare. Questa modalità può essere utilizzata anche per la decorazione dei piatti: versate sul fondo il tipo di crema che preferite e procedete come indicato sopra. Utilizzando uno stecchino tirate il composto con movimenti sicuri e delicati dall'esterno verso l'interno o viceversa, intrecciando e incrociando le linee già presenti così da creare dei motivi a ragnatela, onde, zig zag, spirali. Gli effetti saranno davvero piacevoli, ma si consiglia di realizzare questi motivi poco prima di servire.

- Per ottenere linee uniformi, si deve far cadere il composto a cascata mantenendo sempre il cono a circa 2 cm di distanza e in posizione verticale rispetto alla superficie da decorare. Il filo di glassa in pratica rimane sospeso nell'aria fra la punta del cono e il dolce, permettendo così di ottenere linee sottili e uniformi.
- Quando invece si desidera ottenere linee con uno spessore variabile, è consigliabile utilizzare il metodo a contatto: il cono in questo caso va tenuto come una penna, con la punta che tocca direttamente la superficie del dolce.

LAVORARE IL CIOCCOLATO

Il cioccolato è uno degli alimenti più apprezzati e tutti, almeno una volta, vi sarete cimentati nella realizzazione di qualche piatto a base di questo dolce alimento. Avrete perciò anche sperimentato quanto sia imprevedibile: se avrete usato un cioccolato di ottima qualità, il risultato sarà stato comunque eccellente, ma non sempre rispondente alle aspettative. Seppure non dobbiate mai dimenticare che in cucina in generale, e con il cioccolato in particolare, ci vogliono pazienza, costanza ed esperienza, e che tanti sono i fattori che possono influenzare il risultato (l'umidità della cucina, la qualità degli ingredienti, il tempo a disposizione).

Per la lavorazione del cioccolato ci sono tuttavia delle tecniche di base che devono essere imparate e che possono aiutarvi nella realizzazione delle vostre ricette.

come usare i cornetti di carta



Appoggiate la punta del cornetto direttamente sul dolce e disegnate i motivi che più vi piacciono.



Usate come base di appoggio un foglio di carta e poi staccate i decori con una spatola.



Se il disegno è troppo complesso, riscaldate con cura i disegni che appaiono sotto la carta da forno.

come decorare a filo



Versate la glassa e distribuitela uniformemente con una spatola bagnata in acqua calda.



Premete la tasca e tracciate delle linee parallele, partendo da quella mediana.



Passate un lungo stecchino tenuto ad angolo acuto in un verso e poi nell'altro.

Temperaggio del cioccolato

Con il termine "temperaggio" si intende un procedimento attraverso il quale è possibile sciogliere il cioccolato fondente da copertura in modo che, una volta solidificato, formi una superficie protettiva dura e lucente che non si sbriciola e si conserva per più tempo. Vi sono diverse tecniche di temperaggio; il principio alla base di tutte è quello di far passare il cioccolato attraverso tre temperature diverse per far sì che i componenti in esso presenti (ognuno con la propria temperatura di fusione) possano fondersi e amalgamarsi. Questa procedura è necessaria per le coperture e la preparazione di gusci e cioccolatini. Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria e, mescolando continuamente, portatelo alla temperatura di 45 °C.

Rovesciate immediatamente 3/4 del cioccolato su un tagliere di marmo e spalmatelo aiutandovi con una spatola. Lavorate il cioccolato prendendolo con una spatola e facendolo ricadere sul tagliere, scorrendo con una seconda spatola sulla prima. Scorrete una spatola sull'altra finché il cioccolato tenderà a solidificarsi raffreddandosi (vd. immagine qui sotto). Controllate la temperatura inserendo il termometro nella massa di cioccolato: quando raggiungerà i 28 °C, rimettetelo nel recipiente a bagnomaria e mescolate bene con il resto del cioccolato. Continuate a mescolare fino a che il cioccolato non sarà tornato alla temperatura di 31 °C: a questo punto avrà un aspetto lucido e brillante e sarà pronto per essere subito utilizzato.





Spezzettare e grattugiare

Prima di spezzettare o grattugiare il cioccolato, molto sensibile all'umidità e al calore, vi consigliamo di metterlo per poco tempo in frigorifero e quindi di maneggiarlo sempre usando un foglio di carta, in modo da isolarlo dall'umidità e dal calore della vostra mano.

Una volta in pezzi o grattugiato, ricordatevi di porlo su una superficie asciutta: l'umidità potrebbe danneggiare il risultato.

- **Grattugiare.** Per poterlo grattugiare bene, il blocco di cioccolato deve essere piuttosto grande. Tenetelo in mano ben stretto e passatelo su una grattugia a fori larghi.

- **Spezzettare con il coltello.** Dovete innanzitutto procurarvi un coltello ben affilato a lama larga; quindi con una mano tenete ferma la punta e con l'altra impugnate il coltello per frantumare il cioccolato con la parte più larga della lama.

- **Spezzettare con il tritatutto.** Se volete spezzettare il cioccolato con il tritatutto, assicuratevi che abbia la lama di metallo e azionatelo solo per pochi secondi, in modo che il calore non fonda il cioccolato.

Sciogliere il cioccolato

Molte ricette vi richiederanno di sciogliere il cioccolato; vi proponiamo quindi due procedure semplici tra cui poter scegliere, raccomandandovi di evitare di far sciogliere il cioccolato direttamente sul fuoco.

- **A bagnomaria.** Riducete il cioccolato in pezzi (più piccoli saranno i pezzi, più rapida sarà la fusione) e

ponetelo in un recipiente di vetro o di metallo. Sistemate il recipiente in una pentola colma di acqua calda ma non bollente, facendo attenzione che le pareti dei due recipienti non si tocchino. Non appena il cioccolato comincia a fondersi, mescolate di tanto in tanto. Se si dovessero formare dei grumi, aggiungete uno o più cucchiai di olio extravergine d'oliva caldo e mescolate bene.

- **Nel microonde.** Ponete il cioccolato ridotto in piccoli pezzi in un recipiente adatto al microonde. Il tempo di cottura varia a seconda della quantità e del tipo di cioccolato e della potenza del vostro forno. Indicativamente, per 60 g di cioccolato fondente, azionate il forno a potenza media per 2 minuti; con 180 g, a potenza media per 3 minuti. Soprattutto dovete evitare di far sciogliere il cioccolato a temperatura troppo alta, altrimenti si disaggrega e per farlo tornare liscio e omogeneo dovrete aggiungere latte o panna, con il rischio di ottenere un composto troppo liquido.

Mescolare il cioccolato con altri ingredienti

Per la preparazione di molte ricette è necessario mescolare il cioccolato fuso o scioglierlo con altri ingredienti: osservando poche regole otterrete risultati più che soddisfacenti.

- Gli ingredienti da aggiungere devono avere una temperatura simile a quella del cioccolato, altrimenti c'è il rischio che si formino grumi; nel caso di prodotti conservati in frigorifero, sarà consigliabile toglierli in anticipo.

come spezzettare e sciogliere il cioccolato



Per spezzettare il fondente, procuratevi un coltello affilato a lama larga e lavorate su un tagliere di legno.



Utilizzando la grattugia a fori larghi per le verdure si possono ottenere delle scaglie di fondente.



Versate il cioccolato fuso su carta oleata, livellatelo con una spatola a circa 1,5 mm di spessore e lasciatelo raffreddare.



Quando il cioccolato si sarà raffreddato, potete ritagliare delle forme a piacere, semplici o complesse.

- Generalmente l'aggiunta di burro o olio al cioccolato mentre fonde non provoca danni; nel caso del micro-onde, la fusione del cioccolato sarà più rapida se mescolato ad altro liquido. È comunque preferibile aggiungere l'ingrediente al cioccolato già fuso e tolto dal fuoco, mescolando continuamente per fare amalgamare bene.

- Se dovete aggiungere il cioccolato a delle creme leggere (come nel caso di burro lavorato con lo zucchero), mescolate rapidamente in ambiente caldo; se dovete incorporarlo all'impasto di torte o biscotti, invece, lasciatelo prima raffreddare a temperatura ambiente.

DECORARE CON IL CIOCCOLATO

Le decorazioni di cioccolato – rollini, sigari, foglie, cestini – danno ai nostri dolci e dessert quel tocco personale che li rende creazioni uniche. Essi inoltre costituiscono un'occasione per sbizzarrirsi con la fantasia e la creatività. Le decorazioni qui illustrate, esposte partendo dalle più semplici fino ad arrivare a quelle più complesse, possono essere utilizzate per abbellire molte delle preparazioni presentate in questo libro. Il cioccolato che utilizzerete per le decorazioni deve essere sempre a temperatura ambiente: se troppo freddo tende a frantumarsi, se troppo caldo diventa appiccicoso; in entrambi i casi sarà dunque difficile da lavorare. Ricordate che, in caso di errore, potrete comunque rimediare sciogliendolo nuovamente e riutilizzandolo.

Rombi e quadrati

Per ottenere dei rombi, tagliate il cioccolato a linee parallele trasversalmente e diagonalmente utilizzando la lama di un coltello piuttosto pesante e affilato. Sollevate le forme ottenute con una spatola. Potete anche sbizzarrirvi a creare forme più complesse come delle scatoline aperte: in questo caso dovete semplicemente ritagliare con le formine apposite dei quadratini dal foglio di cioccolato e poi costruire le scatole attaccando le estremità con del cioccolato fuso. Naturalmente potete giocare anche sul contrasto di colori decorando la superficie della torta da guarnire con rombi o quadrati di cioccolato bianco e cioccolato scuro che potete abbinare, mescolare o sovrapporre a piacere secondo il vostro gusto.

Scaglie

Usate un blocco di cioccolato facilmente maneggiabile e che avrete precedentemente fatto raffreddare in frigorifero. Sistemate una grattugia a fori larghi sopra un piatto o un foglio di carta oleata e grattugiate abbastanza velocemente la quantità di cioccolato desiderata.

Trucioli

Usate una tavoletta di cioccolato tenuto a temperatura ambiente. Prendete uno sbucciaverdure o un coltello con la lama flessibile e passatelo sul bordo più lungo della tavoletta. Se desiderate ottenere trucioli più piccoli basterà iniziare a tagliare dagli angoli.

come decorare con il cioccolato



Trucioli: passate uno sbucciaverdure lungo il bordo più lungo del cioccolato; per trucioli più piccoli, partite da un angolo.



Sigari: con un coltello a lama larga tenuta inclinata, raschiate verso di voi e staccate via via i sigari.



Formine: premete sul cioccolato freddo gli stampini di forme e sollevatele dal foglio oleato con una spatola.



Onde: ponete il cioccolato ad asciugare su dei supporti; quando sarà freddo avrà assunto una forma a onde.



Ornamenti: stendete il cioccolato e con uno stuzzicadenti create degli ornamenti di colore contrastante.



Rose: modellate pezzetti di pasta di cioccolato per forgiare delle rose partendo da un cono centrale su cui innestare i petali.

Sigari

Versate il cioccolato precedentemente fuso su di un piano di marmo o di plastica e lasciatelo raffreddare. Prendete un coltello da cucina a lama larga e, iniziando dall'angolo sinistro, con la lama inclinata raschiate verso di voi. Staccate il sigaro aiutandovi con la lama del coltello.

Formine

Per creare semplici forme di cioccolato estremamente decorative, versate il cioccolato fuso su un foglio di carta oleata piuttosto grande, livellatelo bene con una spatola e lasciatelo raffreddare. A questo punto premete sul cioccolato freddo con stampini di forme e dimensioni gradite (i più facili da utilizzare sono cuori, fiori e quadrati). Sollevatele dal foglio facendo scorrere molto delicatamente la spatola sotto le forme. Potete anche decidere di decorare o disegnare sulle formine di cioccolato con della glassa bianca, utilizzando un cornetto di carta oppure una siringa da pasticciere.

Rollini

Versate il cioccolato fuso su un piano levigato, stendetelo uniformemente e lasciatelo raffreddare. Staccate con un raschietto ben affilato e inclinato di 25° rispetto al piano. Se desiderate ottenere dei ventagli, raschiate tenendo ferma un'estremità dell'attrezzo.

Onde

Ritagliate una parte di un foglio di carta da forno, distendetela, quindi

sistemateli sotto tre bacchette, ben distanziate e fermate con del nastro adesivo in modo che non si separino tra di loro. Spennellate la carta con il cioccolato fuso, lasciate asciugare ed eliminate il supporto subito prima dell'uso. Con questo metodo potete ottenere anche degli occhielli di cioccolato: è sufficiente passare per tutta la lunghezza delle strisce un pettine da pasticciere, farle apprendere per qualche minuto e poi staccarle delicatamente.

Ornamenti

Stendete il cioccolato fuso su della carta da forno. Con una tasca, disegnate una riga sottile o delle righe equidistanti di cioccolato di colore contrastante (bianco su cioccolato fondente e nero su cioccolato bianco) che avrete precedentemente fuso e fatto raffreddare. Passate la punta di uno stuzzicadenti e create degli ornamenti a piacere vostro.

Rose

Ricavate dalla pasta al cioccolato un piccolo cono di circa 2,5 cm che utilizzerete per formare il centro del fiore. Prendete poi dei piccoli pezzi di pasta e modellateli ricavandone i petali. Coprite il cono prima con i petali più piccoli, poi con quelli più grandi piegandoli armoniosamente verso l'esterno e cercando di ottenere la forma di una rosa.

Strisce

Ritagliate in un foglio di carta oleata delle strisce di dimensioni delle decorazioni che volete ottenere. Spennel-

latele con il cioccolato fuso e ponetele su un matterello per sagomarle. Lasciate asciugare, quindi eliminate la carta.

Foglie

Prendete delle foglie belle esteticamente e con le venature sufficientemente marcate, lavatele accuratamente (attenzione a non utilizzare piante velenose o tossiche) e spennellate la parte inferiore con uno strato sottile di cioccolato fuso. Deponetele via via su dei fogli di carta da forno e lasciatele asciugare. terminate di indurire il cioccolato ponendo le foglie in frigorifero appog-

giate su un foglio di carta oleata. Una volta che il cioccolato si è completamente indurito, staccate le foglie molto delicatamente. Usate queste decorazioni adagiandole sul dolce con la parte segnata dalle nervature rivolta verso l'alto.

Canestri

Ritagliate dei quadrati di carta da forno di circa 12 cm di lato, spennellateli con il cioccolato fuso e sistemati dentro delle ciotoline. Poneteli in frigorifero e lasciateli solidificare completamente. Al momento dell'uso, eliminate il supporto con attenzione.

come fare foglie, strisce e canestri



Foglie: spennellate le foglie con uno strato sottile di cioccolato; quando sarà asciutto, staccatelo delicatamente.



Strisce: stendete il cioccolato su lunghi rettangolini di carta da forno e poneteli a sagomare su un matterello.



Canestri: per ottenere dei piacevoli e decorativi canestri colate il cioccolato in coppe foderate con carta da forno.

I disegni di cioccolato

Il cornetto di carta è lo strumento più adatto per questi decori, ma potete usare anche la siringa da pasticciere. Al posto di questi attrezzi più tecnici potete anche adoperare un semplice sacchetto di plastica (quelli ideali sono i sacchetti utilizzati per surgelare gli alimenti): dopo avervi versato il composto con un ago o uno stuzzicadenti praticatevi un forellino dal quale far uscire il cioccolato fuso (naturalmente non troppo caldo, altrimenti il sacchetto di plastica non reggerebbe la temperatura e si romperebbe subito) e adoperatelo esattamente come un cornetto di carta. Allo stesso scopo potete anche usare delle cannuccie, degli stecchini di legno o, per disegni meno precisi, i rebbi di una forchetta.

Se volete realizzare una serie omogenea di figure e non vi sentite abbastanza sicuri o non avete proprio la "mano ferma", vi conviene sempre disegnarle su un foglio di carta prima di procedere alla decorazione vera e propria sulla torta. Coprite quindi il foglio di carta disegnato con della carta da forno (in questa fase è consigliabile bloccare il foglio al piano di lavoro utilizzando del nastro adesivo di carta). Versate il cioccolato fuso raffreddato dentro il cornetto di carta, fate un foro molto piccolo e, spremendo molto delicatamente, ricalcate il disegno che appare sotto la carta. Lasciate asciugare il cioccolato e staccate le decorazioni facendo molta attenzione a non rovinarle, utilizzando possibilmente un'apposita spatola da pasticciere.

Un motivo ornamentale veramente semplice, ma di sicuro effetto, è la griglia di cioccolato che otterrete sovrapponendo una serpentina orizzontale e una verticale.

Se volete realizzare disegni non "a filo" e riempire di composto la superficie trattata, ricordate di ampliare il taglio della punta del cornetto di carta.

I cestini di cioccolato

- Fate fondere il cioccolato spezzettato o tritato a bagnomaria (vd. p. 34). Stendetelo con un pennello all'interno di pirottini di carta, alluminio o formine rivestite di carta da forno.
- A questo punto mettete i cestini in frigorifero a solidificare e poi ripetete l'operazione tre volte, lasciandoli in frigorifero il tempo necessario a far solidificare bene il cioccolato.

- Staccate i cestini di cioccolato togliendo delicatamente la carta.

Con la stessa tecnica potete ottenere cestini più grandi, foderando una tortiera a cerniera o altre forme di vostro gradimento. Nel primo caso, ritagliate un disco di carta da forno largo 1 cm in più rispetto alla dimensione della tortiera e una striscia di carta alta 3 cm e lunga quanto la circonferenza dello stampo. Imburrate molto bene tutta la superficie di quest'ultimo e foderatelo con la carta. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato e procedete come per i cestini piccoli, ricordandovi di spennellare almeno tre volte l'interno della tortiera per ottenere un cestino sufficientemente robusto e di rispettare i tempi di raffreddamento.

Addobbi natalizi

Se volete preparare delle sagome da appendere all'albero di Natale, incidete delle forme più grandi e poi, con una tasca da pasticciere dotata di bocchetta liscia, praticate un piccolo foro nel cioccolato attraverso il quale potrete far passare il nastro. Potrete così decorare il vostro albero in modo assolutamente originale, elegante e soprattutto delizioso.

L'uovo di Pasqua

Se volete fare le uova di Pasqua in casa, dopo aver sciolto il cioccolato come indicato a p. 34, lasciatelo riposare a temperatura ambiente per

20 minuti circa; quindi spalmatelo, aiutandovi con un cucchiaino, all'interno o all'esterno di una forma apposita per uovo (potete acquistarla in metallo o in polycarbonato). Utilizzando la parte interna dello stampo otterrete un uovo perfettamente liscio o, nel caso di uno stampo con un disegno, in rilievo.

Se invece spalmate il cioccolato sull'esterno potete ottenere effetti decorativi più irregolari e creare così un uovo più originale. Una volta che il cioccolato si sarà raffreddato, staccate delicatamente le due metà, unitele e lasciate raffreddare in frigorifero. A questo punto non vi resta che

come fare i cestini di cioccolato



Fate fondere il cioccolato ridotto in piccoli pezzi a bagnomaria mantenendo una fiamma moderata.



Spennellate una prima volta i pirottini di carta con il cioccolato fuso e fate raffreddare in frigo.



Dopo averli spennellati tre volte e fatti raffreddare staccate delicatamente i cestini dai pirottini.

decorare a piacere l'uovo, per esempio con altro cioccolato sciolto, con la glassa oppure attaccando con del cioccolato fuso delle decorazioni di zucchero già pronte.

Ricordate che, prima di essere utilizzati, gli stampi per le uova devono essere ben asciutti e devono avere una temperatura intorno ai 20 °C, per quelli in plastica, e 25 °C, per quelli in metallo.

Il cioccolato plissé

Decorare una torta con un nastro di cioccolato regala classe ed eleganza alla vostra preparazione.

La procedura consiste nel dare una consistenza plastica al cioccolato, in modo da poterlo modellare e quindi stenderlo con la macchinetta apposita o con il matterello; tale consistenza la si ottiene con l'aggiunta del glucosio.

- In una casseruola dai bordi piuttosto alti fate sciogliere un cucchiaino di glucosio con 2 cucchiaini di acqua, poi aggiungetelo al cioccolato che avrete precedentemente fatto sciogliere a bagnomaria in una piccola casseruola (vd. p. 34). In questa fase ricordate di mantenere la fiamma molto bassa e di non mettere mai il cioccolato a contatto diretto con la fonte di calore. Se preferite potete fondere il cioccolato in forno regolandovi in modo che raggiunga una temperatura uniforme che deve essere compresa tra 40 e 45 °C.

- Lavorate con cura fino a quando il composto comincerà ad addensarsi leggermente e a raggiungere una consistenza "plastica".

- Infine lasciate rapprendere il composto per circa 30 minuti (per accelerare i tempi potete lasciarlo solidificare in frigorifero per circa 15 minuti).

- Nel frattempo potete rivestire la torta con della panna montata, distribuendola uniformemente sulla superficie.

- Trascorsi i 15 minuti riducete a pezzetti l'impasto e ricavatene una sfoglia. Per questa operazione potete utilizzare una macchinetta per la pasta (raffinatrice o macchina a rulli) oppure potete appoggiare il composto su un foglio di carta da forno e stenderlo con un matterello di acciaio pesante (si trova nei negozi specializzati). Spolverate la pasta con zucchero a velo in modo che non si attacchi alla macchinetta o al matterello. Procedete allo stesso modo per ogni pezzo di cioccolato plastico in modo da ottenere delle strisce piuttosto lunghe e sottili.

- Ripiegate ogni sfoglia di pasta a fisarmonica creando un delicato plissé. Per facilitarvi nell'operazione utilizzate anche in questo caso un po' di zucchero a velo in modo che il cioccolato non vi si attacchi alle dita.

- Adagiate le strisce plissettate sulla superficie del dolce con molta delicatezza e sovrapponetene leggermente in modo da ottenere una struttura decorativa equilibrata.

- Quando avrete ottenuto l'effetto desiderato, mettete la torta in frigorifero fino al momento di servirla. Se avete usato del cioccolato bianco, spolverate la torta con 1 cucchiaino di cacao amaro prima di servire.

come fare il cioccolato plissé



Amalgamate il glucosio al cioccolato fuso, unite 2 cucchiaini d'acqua e lasciate raffreddare.



Spolverizzate l'impasto con zucchero a velo e passatelo attraverso la macchinetta per la pasta.



Ripiegate le strisce di pasta di cioccolato a fisarmonica creando un leggero plissé.



Adagiate le strisce di pasta sulla superficie della torta sovrapponendole leggermente.



Nel caso in cui abbiate utilizzato il cioccolato bianco, potete spolverizzare la decorazione con del cacao amaro.

DECORARE CON IL MARZAPANE

Con il marzapane potete ricoprire interamente le vostre torte o semplicemente creare delle forme da adagiare sopra diversi tipi di copertura.

La copertura

Per coprire una torta, la pasta di marzapane va lavorata un po', così da ammorbidirla. Se il marzapane che avete a disposizione è troppo morbido aggiungete farina di mandorle e zucchero a velo in uguale proporzione.

- Aiutandovi con un matterello stendete il marzapane in una sfoglia alta 3-5 mm, dandole una forma uguale a quella della torta che intendete ricoprire. Durante questa operazione spolverizzate via via con zucchero a velo per evitare che si rompa. Lo strato di marzapane dovrà essere abbastanza largo da coprire sia la superficie sia i bordi della torta.

- Ponete la sfoglia di marzapane sul matterello, appoggiatelo gradualmente sulla torta (che avrete precedentemente spalmato con gelatina di frutta) e, aiutandovi con la mano libera, fatelo aderire. Infine tagliate la pasta in eccesso. Se non volete coprire i bordi, ritagliate un disco dello stesso diametro della torta e poggiatelo sulla superficie del dolce. Allo stesso modo potete rivestire la base della torta. La copertura di marzapane è adatta a tutti i tipi di torte in quanto la pasta è molto morbida e ben malleabile; va comunque tenuto presente che gli impasti a base di mandorle e zucchero hanno un gusto piuttosto forte.

Colorare il marzapane

Prima di iniziare la colorazione del marzapane controllate che la pasta risulti della giusta consistenza: se si presenta troppo secca e friabile lavoratela con qualche goccia di olio d'oliva, mentre se dovesse essere troppo collosa è consigliabile aggiungere un po' di zucchero a velo e impastarla fino a ottenere un composto piuttosto omogeneo.

- Per colorare il marzapane, aggiungete al composto poche gocce di colorante alla volta e impastate a lungo. Se non siete soddisfatti della colorazione ottenuta, continuate ad aggiungere altro colorante e a impastare fino a quando la colorazione non sarà ottimale.

- Aggiungete un po' di zucchero a velo per fissare il colore e mescolate.

- Esistono vari tipi di coloranti alimentari (liquidi, in gel e in polvere), ma potete utilizzare anche alimenti come il cacao amaro per ottenere le tonalità e sfumature del marrone; la polvere di zafferano per colorare i vostri dolcetti di giallo e tanti altri colori presenti naturalmente negli alimenti. Se decidete di aggiungere la polvere di cacao, amalgamatela bene al marzapane manipolando il composto con le dita.

- Se preferite colorare le decorazioni di marzapane solo superficialmente, come nel caso di fruttini o animalotti, una volta sformati dagli stampini oppure dopo averli modellati con le mani, fateli asciugare il tempo necessario e dipingetene la superficie servendovi di pennelli intinti in coloranti alimentari.

come fare la copertura con il marzapane



Usate il matterello per stendere in una sfoglia sottile il marzapane.



Appoggiate il marzapane sulla superficie spalmata di gelatina.

come colorare il marzapane



Versate sul composto di marzapane precedentemente lavorato alcune gocce di colorante alimentare.



Unite un po' di zucchero a velo e lavorate di nuovo la pasta. Unite altro colorante fino a quando la colorazione non sarà giusta.



Mescolate accuratamente l'impasto in modo che il colore risulti uniforme e non siano presenti sfumature più chiare.

MODELLARE IL MARZAPANE

I decori di marzapane si adattano a diverse occasioni e sono ideali per abbellire una torta di auguri.

Decorare una torta di auguri

- Spolverizzate di zucchero a velo un piano di lavoro e con il matterello tirate il marzapane in un disco compatto. Se desiderate realizzare forme più complesse, vi conviene realizzare un modellino di cartoncino e poi ritagiarlo.
- Ritagliate un rettangolo di marzapane con cura e arricciatene i lati come se si trattasse di un antico foglio di pergamena.
- Scrivete la frase di augurio utilizzando un cornetto di carta riempito con della marmellata, del cioccolato fuso o della glassa.
- Potete completare la decorazione del dolce avvolgendo tra loro due cordoncini di marzapane di diverso colore e creando così una treccia da adagiare sul bordo della torta.

Fiori, foglie e altre decorazioni

Di grande effetto sono le figure di marzapane che potete applicare su una torta, come fiori, nastri, piccoli animali, fruttini e ghirlande. In questo caso, è preferibile dotarsi di marzapane colorato e avere un po' di tempo a disposizione, specie all'inizio. Nel caso di figure piatte, preparate una sagoma con del cartoncino, stendete con il matterello la pasta a uno spessore di 3 mm circa; appoggiate la sagoma sopra e ritagliate seguendo il contorno.

Un altro metodo è ritagliare delle figure (per esempio stelle, cuori, animaletti, lettere dell'alfabeto) usando le classiche formine da biscotti.

- **Animaletti.** Preparate delle palline più piccole per fare la testa, le zampe e la coda, e una più grande, che serve per il corpo. Modellate quest'ultimo allungandolo un po' e applicate le altre parti sagomando in modo da dare la forma corretta. Con due pezzettini ancora più piccoli fate le orecchie e con un cornetto pieno di crema realizzate gli occhi.

- **Rose.** potete tagliare la pasta a tocchetti, appallottolarli e quindi schiacciarli sottili. In alternativa potete stendere il marzapane in uno strato sottile e con un tagliapasta rotondo oppure con un bicchiere ritagliare dei dischi di diverse dimensioni: alcuni piccoli, altri leggermente più grandi. Appiattite maggiormente una parte, corrispondente all'esterno del petalo. Fateli aderire uno alla volta attorno a un bocciolo centrale, passando dai dischi più piccoli ai più grandi. Durante questa operazione ricordatevi di mettere in alto la parte più sottile e piegatela leggermente verso l'esterno. Unite i petali stringendo bene alla base del fiore e ritagliate la pasta in eccesso.

- **Foglie.** Ritagliate dal marzapane – che avrete precedentemente colorato di verde e steso piuttosto sottilmente – delle forme adeguate (potete anche aiutarvi con delle sagome di cartoncino). Utilizzando un coltello affilato, definite il bordo e incidete con una punta sottile le nervature delle foglie.

come fare le rose di marzapane



Incidete il marzapane con un tagliapasta e fate aderire i petali uno alla volta attorno a un bocciolo centrale.



Create il fiore avendo cura di disporre la parte più sottile di ciascun petalo nella parte superiore del fiore.



Unite bene i petali alla base in modo che non si dividano e al termine tagliate la pasta in eccesso.



Ritagliate con un coltello le foglie; quindi incidetele per formare le caratteristiche nervature.

DECORARE CON LA CREMA DI BURRO

Decorare una torta con la crema di burro è piuttosto impegnativo, ma il risultato è senza dubbio migliore rispetto a quello ottenuto con la glassa in quanto questa crema solidifica in frigorifero, regge piuttosto bene le variazioni di temperatura senza rovinarsi e soprattutto si presta perfettamente anche per le decorazioni che richiedono dettagli molto definiti. Condizione essenziale per una riuscita perfetta è che il burro sia di ottima qualità, freschissimo e piuttosto morbido al momento dell'utilizzo.

Se si desidera modificarne leggermente il sapore, la crema di burro può essere aromatizzata con qualche goccia di liquore e può anche essere colorata con i coloranti naturali. In tutti e due i casi i liquidi vanno aggiunti poco alla volta, mescolando l'impasto lentamente. La crema di burro rappresenta un ottimo composto che permette di decorare torte e pasticcini; gustosa e semplice da preparare, può essere utilizzata sia per scrivere sulla panna o sulla pasta di zucchero sia per ricoprire perfettamente le torte oppure per decorarne i bordi con la tasca da pasticciare.

Di seguito riportiamo la procedura da seguire per preparare un quantitativo di crema di burro sufficiente a rivestire la superficie e i bordi di una torta con un diametro di 24 cm.

- Mettete nel mixer 250 g di burro (che avrete provveduto a togliere dal frigo 30 minuti prima) tagliato a pezzetti e frullate a intermittenza in modo che risulti cremoso.

- Aggiungete 500 g di zucchero a velo setacciato (per evitare che si formino grumi) e aggiungetelo un cucchiaino alla volta con le lame in movimento finché non sarà perfettamente incorporato. Raccogliete quello che si è attaccato alle pareti, aggiungete 2 cucchiaini di panna o latte, un aroma (se lo desiderate) e continuate a mescolare fino a quando non avrete ottenuto una crema soffice ma consistente.

- Dividete quindi la crema in varie ciotole per colorarla: potete farlo con coloranti in pasta, in questo caso basta bagnare la punta di uno stecchino nel colore e poi mescolare bene. I coloranti liquidi dovete mischiarli con un po' di zucchero a velo per non sciogliere troppo la crema, mentre quelli in polvere dovete diluirli in poche gocce dell'aroma liquido che preferite. In ogni caso dovete sempre mescolare a lungo per non lasciare striature di colore che rovinerebbero il risultato finale. Ricordatevi quindi di riporre la crema lontano da fonti di calore e di conservarla sempre in frigorifero.

A questo punto potete passare alla decorazione del vostro dolce.

- Per rivestire i bordi della torta: utilizzando una spatola spalmate la crema di burro sui bordi del dolce. Distribuite le decorazioni (codette, grannella, perline o zuccherini colorati) su un foglio di carta oleata e tenendo delicamente la torta con le mani fatela scorrere di taglio sulla decorazione.
- Per decorare la superficie del dolce: create delle rosette di crema di burro lungo il bordo della torta utilizzando

come decorare con la crema di burro



Distribuite le decorazioni su un foglio di carta oleata e fatevi ruotare il dolce.



Versate la crema al centro del dolce e distribuitela uniformemente.



Le decorazioni possono essere premute sui bordi con le mani.



Con la crema di burro si possono creare fiorellini e foglie.



La decorazione a canestro è molto elegante e facile da realizzare.

una tasca da pasticciare con bocchetta a stella, poi versate la glassa al centro del dolce e livellatela con cura aiutandovi con una spatola o un cucchiaino.

- Un'alternativa alla decorazione dei lati della torta consiste nel rivestire prima i bordi e la superficie del dolce con la crema di burro e poi applicare le decorazioni premendole leggermente con le mani in modo che rimangano attaccate.

- Naturalmente con la crema di burro potete sbizzarrirvi a realizzare forme decorative diverse. Una decorazione molto facile consiste nel creare disegni (soprattutto fiori e cuori) di crema di burro da applicare sulla superficie della torta. Utilizzando una siringa per dolci, disegnatene su un foglio di carta da forno le forme che desiderate e lasciate rassodare in frigo. Una volta che la crema si sarà solidificata, staccate i disegni con l'aiuto di una spatolina e adagiateli sul dolce. L'effetto è molto naturale e raffinato. Inserendo nella tasca da pasticciare un beccuccio tondo di diametro molto piccolo (da 1 a 3 mm) è possibile disegnare sulla torta da decorare dei ghirigori a mano libera e ottenere un delicatissimo effetto ricamo.

- Una decorazione molto semplice da realizzare è quella a canestro o griglia: basta usare due colori diversi (per esempio il rosa e il bianco) e due tasche da pasticciare con beccucci differenti (ad esempio uno liscio e uno rigato). Partite dal lato sinistro o destro, tracciando una riga in verticale dritta. Con l'altro colore fate delle piccole righe orizzontali passando sopra la riga

precedente, lasciando gli spazi per le piccole righe orizzontali successive. Tracciate un'altra riga in verticale parallela alla prima e distante qualche millimetro e altre orizzontali tra gli spazi lasciati in precedenza; continuate fino a ricoprire tutta la torta. Per una decorazione più delicata, potete utilizzare un solo colore.

- Le decorazioni di crema di burro possono essere anche congelate e conservate in barattoli.

DECORARE CON GRANELLA, CODETTE, PERLINE, ZUCCHERINI COLORATI

Molti dolci, soprattutto quelli più semplici come la torta paradiso, la Margherita o la Maddalena, possono essere arricchiti esteticamente con l'utilizzo di lamelle di frutta secca o con preparati facilmente reperibili in commercio.

- Se volete coprire i bordi o la superficie del vostro dolce con questi prodotti, rivestitelo in modo uniforme con della crema di burro, gelatina o glassa e quindi con le mani o una palettina piatta fate ben aderire le mandorle a scaglie, le lamelle di nocciole, le noci tritate, le codette ecc.

- Un altro metodo è quello di versare gli elementi per guarnire su una striscia di carta oleata o un piano d'appoggio e farvi roteare sopra in modo regolare la torta, tenuta delicatamente con le due mani sulla superficie e la base.

- Per arricchire una semplice torta per bambini sono di grande effetto gli zuccherini colorati o le perline.



RIVESTIRE CON IL FONDENTE DI ZUCCHERO

Se desiderate coprire una torta ottenendo un risultato totalmente levigato, provate a utilizzare il fondente di zucchero sopra uno strato di marzapane: otterrete un dolce liscio, privo di sbavature e molto raffinato. Inoltre, il fondente è perfetto per creare delle piccole decorazioni da applicare sulla torta. Potrete colorare i pezzetti di fondente avanzato dal rivestimento, ricavandone fiorellini, strisce ecc. che applicherete sulla superficie della vostra torta fissandole con un po' di confettura di frutta.

Dopo aver preparato una torta adatta alla farcitura (ideale in questo caso è il pan di Spagna) procuratevi un panetto di marzapane oppure preparatelo secondo ricetta (vd. p. 96).

- Prima di effettuare il rivestimento, dovete rendere la superficie della torta liscia e uniforme. L'ideale è spalmare il dolce con della gelatina di frutta sciolta (circa 100 g per una torta con un diametro di 24 cm), utilizzando un pennello dalle setole morbide. La gelatina serve a riempire eventuali buchi e a eliminare le imperfezioni del pan di Spagna.

- A questo punto spolverizzate la superficie di lavoro con zucchero a velo per evitare che l'impasto si attacchi e risulti troppo appiccicoso (potete unire un po' di zucchero a velo anche all'impasto di marzapane per renderlo della giusta consistenza). Con un matterello stendete il marzapane in un disco spesso circa 1/2 cm, facendo attenzione che la larghezza sia sufficiente a ricoprire la torta.

- Sollevate delicatamente la sfoglia aiutandovi con il matterello e con una spatola. Adagiate la pasta sulla torta e passatevi via via la mano in modo da eliminare eventuali bolle d'aria. Quando il marzapane risulterà ben steso sul dolce e privo di increspature, premetelo bene, lisciate le pareti ed eliminate l'eccesso di pasta con un coltello piuttosto affilato. Lasciate asciugare la torta prima di passare alla fase successiva.

- In un pentolino fate sciogliere a bagnomaria 25 g di colla di pesce con 1,5 dl di acqua. Nel frattempo, in una casseruola mescolate 1,5 dl d'acqua con 450 g di zucchero, 1,2 dl di glucosio liquido, 2 cucchiaini di glicerina, 1 cucchiaino di cremor tartaro e fate bollire lo sciroppo mescolando con cura (la temperatura dovrebbe raggiungere i 118 °C). Infine fate raffreddare lo sciroppo immergendo la casseruola in acqua fredda. Dopo qualche minuto, quando lo sciroppo è meno caldo, unite la colla di pesce precedentemente sciolta e 100 g di burro.

- Mescolate e unite poco alla volta 1,5 kg di zucchero a velo mescolando e impastando poi con le mani fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciatelo in frigo per 24 ore.

- Spennellate la torta con un po' di brandy, stendete la sfoglia di fondente e ripetete le stesse operazioni illustrate prima per il marzapane.

- Con una piella da pasticciere levigate bene il dolce. Spennellate la base del dolce con gelatina prima di adagiarlo su un piatto da portata.

come rivestire con il fondente di zucchero



Pareggiate la superficie del dolce con della gelatina.



Stendete il marzapane in un cerchio dello spessore di circa 1/2 cm.



Appoggiate la sfoglia sulla torta lasciando la superficie; quindi eliminate l'eccesso con il coltello.



Fate bollire zucchero, glucosio, glicerina, cremor tartaro e acqua. Unite burro e colla di pesce.



Unite lo zucchero a velo e mescolate. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciate in frigorifero per 24 ore.



Spennellate il dolce con il brandy e procedete come per il marzapane. Levigate con una pialla da pasticciere.

DECORARE CON LA PANNA MONTATA

La decorazione dei dolci con la panna montata è un procedimento di grande effetto e una delle tecniche di decorazione più rapida. Il trucco principale consiste nell'utilizzare sempre panna fresca di ottima qualità: montatela bene e mettetela in frigorifero per 30 minuti prima di usarla.

Se necessario o gradito, la panna può facilmente essere colorata mescolandola con poco liquore tipo alchermes, che la renderà rosata, o con del cacao. Mettete la panna nella tasca da pasticciere, scegliendo la bocchetta con la sagoma più adatta (dentellata, rigata, a goccia, tonda, a stella ecc.) e create dei semplici ciuffetti, delle righe oppure sbizzarritevi creando motivi e intrecci più complessi e sofisticati. I risultati decorativi migliori si ottengono utilizzando panna molto fresca e montata ben soda (utilissimi in questo caso i mixer professionali che, avendo delle fruste più ampie, producono più aria, rendendo la panna molto compatta).

La panna inoltre va spremuta in piccole dosi e, mentre si decora, bisogna toccare il meno possibile la tasca da pasticciere o la siringa apposita in quanto il calore delle mani potrebbe alterarne la temperatura facendola inevitabilmente smontare.

Tra un decoro e l'altro, per non rischiare spiacevoli inconvenienti, vi conviene lasciare la panna non utilizzata in frigo.

Ricordate infine di aggiungere eventuali coloranti o aromi prima di cominciare a montare la panna.

- Iniziate a decorare la torta ricoprendone la superficie e i bordi con uno strato ben steso di panna montata; questa fase serve a dare uniformità e a lisciare la superficie del dolce.

- Riempite di panna montata una tasca da pasticciere con una bocchetta a stella e disegnatene un ricciolo un po' inclinato verso sinistra. Fate in modo che il decoro occupi tutta la superficie del bordo e che la "coda" finale termini verso l'alto.

- Proseguite fino a decorare tutto il bordo della torta. Coprite gli spazi rimasti scoperti con qualche ciuffetto di panna, distribuendo anche questi in modo abbastanza regolare.

- Una decorazione del bordo di sicuro successo è quella a griglia: utilizzando una bocchetta stretta e rigata stendete una striscia verticale e due orizzontali più piccole.

- Accanto stendete un'altra striscia verticale, poi una piccola orizzontale nello spazio vuoto.

- Completate la decorazione cospargendola con polvere di cacao.

- Un'altra decorazione si ottiene formando dei bastoncini verticali sul bordo del dolce e poi dei ciuffetti a raggiera sulla superficie.

- Potete anche creare una corona di panna premendo la tasca con movimenti brevi sul bordo della torta.

- Applicate alla tasca una bocchetta liscia per decorare con puntini e lineette, mentre optate per una bocchetta spizzata per creare tortiglioni. La bocchetta spizzata larga serve a modellare la panna in linee ondulate e semplici rosette; con la bocchetta a stella otterrete dei ciuffetti.

come decorare con la panna montata



Ricoprite la torta con la panna montata per uniformare la superficie.



Iniziate a decorare il bordo della torta con dei riccioli di panna.



Proseguite la decorazione ripetendo l'operazione lungo tutto il bordo.



Stendete una striscia di panna verticale e due piccole orizzontali.



Accanto stendete una striscia verticale, poi una piccola orizzontale nello spazio vuoto.



Infine cospargete con polvere di cacao amaro per completare l'effetto decorativo e per far risaltare il motivo.



DECORARE CON LA FRUTTA

La decorazione a base di frutta consiste nella disposizione, di solito geometrica, del materiale scelto che può essere di una o più varietà. Questo tipo di guarnizione è un classico e solitamente è apprezzata da tutti; è ideale per valorizzare una semplice torta che, se decorata con frutta dai colori accesi, può diventare bellissima. La base è solitamente la pasta frolla ricoperta di crema pasticcera; il rivestimento di frutta va poi "lucidato" con della gelatina.

La frutta utilizzata per la guarnizione deve essere freschissima, della giusta maturazione e avere possibilmente una tonalità di colore che si armonizzi bene con quella degli altri ingredienti scelti per la composizione. A questo scopo sono molto apprezzati

gli agrumi, di cui si usa anche la scorza, ma vanno benissimo anche le fragole, le banane, l'ananas, le pere, le pesche, l'uva, i kiwi, i frutti di bosco e naturalmente tutti i frutti esotici.

Disporre la frutta fresca

Per guarnire la vostra torta scegliete possibilmente frutta fresca e colorata, meglio se di tonalità diversa. Provate questo abbinamento.

- Distribuite le fragole tagliate a fette lungo il perimetro del dolce.
- Proseguite sempre a cerchi concentrici con ananas, more, ribes, kiwi a dadini e albicocche.
- Lasciate un cerchio di circa 3 cm di diametro al centro e riempitelo adagiandovi delicatamente dei mirtilli o altra frutta scura.
- Versate uno strato omogeneo di gelatina su tutta la crostata, livellatelo e mettetelo in frigorifero per circa 2 ore. Ricordate di disporre la frutta in cerchio iniziando sempre dal bordo.

Decorare con le scorze

- Preparate la base del dolce versandovi sopra della gelatina di frutta (se preferite potete unire dei coloranti) e riponetelo in frigorifero il tempo necessario per farla apprendere.
- Disponete sulla torta le scorze candite di un limone tagliate a lunghezze diverse in modo da formare un prato.
- Con le scorze di arancia create i gambi dei girasoli che escono dal prato. Maneggiate le scorze con delicatezza per non rovinare la gelatina.
- Completare la decorazione disponendo le fette di un lime a formare i fiori di girasole.

come disporre la frutta fresca



Distribuite le fragole sul bordo della torta, disponendole su due file.



Disponete 4 mezze fette di ananas alternate a more e ribes.



Lasciate un cerchio al centro di 3 cm e disponetevi i mirtilli.

come decorare con le scorze



Versate la gelatina di frutta sulla superficie del dolce da decorare; se volete colorarla con coloranti alimentari.



Disponete le scorze di limone come fili d'erba per formare un prato; maneggiatele con cura per non romperle.



Disponete le scorze di arancia per formare i gambi. Con le fette di lime create i fiori della vostra composizione.

Brinare la frutta

La frutta più adatta per realizzare questo tipo di decorazione è quella piuttosto piccola: fragole, chicchi di uva, ribes, kumquat, litchi, spicchi di mandarino. La frutta più grande (banane, mele, ananas ecc.) non può essere usata perché si scurisce.

Lo stesso procedimento può essere utilizzato anche per decorare le torte con dei fiori. In questo caso fate molta attenzione ai fiori che utilizzate: informatevi bene su quali sono le piante velenose o irritanti, e utilizzate quelle sicuramente commestibili come le violette, le primule, i fiori di malva ecc.

- Lavate con cura e lasciate asciugare la frutta che intendete brinare. In una ciotolina sbattete molto bene con la forchetta o con la frusta l'albume di un uovo. Poi, utilizzando un pennellino, spennellate la frutta con il composto in modo uniforme e lasciate riposare il tutto su un foglio di carta da forno per circa 30 minuti.

- Per ottenere l'effetto brinato tenete la frutta con due dita e con l'altra mano cospargetela a pioggia con dello zucchero semolato (se preferite, potete anche utilizzare un colino a maglie larghe).

- Un altro sistema, forse più veloce ma meno efficace, consiste nel tuffare la frutta direttamente nello zucchero posto in una terrina.

- Una volta zuccherata, lasciate riposare la frutta su un foglio di carta da forno e fatela seccare per almeno 2 ore prima di utilizzarla per decorare le vostre preparazioni oppure il centro-tavola di un giorno di festa.

Caramellare la frutta

- Versate in un pentolino 500 g di zucchero, il succo di 1 limone, e 2 cucchiaini d'acqua; scaldare a fuoco dolcissimo, senza mescolare, fino a che lo zucchero non sarà completamente sciolto. Lasciate sobbollire per altri 3 minuti. Per ottenere un caramello perfetto si consiglia di controllare con il termometro per uso alimentare che la temperatura sia di 165-170 °C

- Appena il caramello ha raggiunto una colorazione biondo dorata, togliete il recipiente dalla fiamma e immergetelo in un pentolino di acqua calda, in modo che non si raffreddi subito.

- Infilate uno alla volta i pezzetti di frutta, che avrete precedentemente preparato, con uno spiedino di legno o di metallo e immergeteli velocemente nel caramello.

- Posate la frutta caramellata su un foglio di carta da forno e lasciatela raffreddare. Ripetete l'operazione sino a esaurimento degli ingredienti.

- Disponete quindi la frutta su un vassoio unto d'olio, in modo che non si attacchi, e decorate la torta a temperatura ambiente.

- Un'alternativa per decorare con il caramello consiste nel versarlo quando è pronto (deve essere liquido e di colore bruno) a filo sui pezzi di frutta, creando dei raffinati ghirigori. Il tutto con velocità perché, lontano da fonti di calore, il caramello tende a solidificarsi rapidamente. In questo caso, riporterete il pentolino sul fuoco e lo farete riscaldare a fiamma bassa per pochi minuti.

come brinare la frutta



Con un pennellino distribuite con cura l'albume sulla frutta.



Setacciate lo zucchero a pioggia sulla frutta in modo uniforme.



Oppure tuffate la frutta nello zucchero versato in una terrina.

come caramellare la frutta



Scaldate il caramello controllando che la temperatura sia di 165-170 °C.



A cottura ultimata togliete dal fuoco e immergete il pentolino in acqua calda.



Immergete la frutta nel caramello con uno stecchino di legno.

Decorare con la frutta candita

La canditura della frutta con lo zucchero serve a guarnire molti tipi di dolci.

Se desiderate realizzare in casa il procedimento di canditura, ricordatevi di scegliere frutta ben matura e priva di imperfezioni.

Potete candire la frutta intera oppure decidere di utilizzarne solo la polpa o, specialmente per gli agrumi, solo la scorza.

- Preparate la frutta lavandola con cura; eliminate gambi, foglie e semi e tagliatela a pezzetti e fettine. Se si vuole, si può candire anche un frutto intero. In questo caso è necessario inciderlo leggermente o praticarvi dei fori con un ago.

- Lessate la frutta (circa 1,5 kg) in acqua bollente per circa 10 minuti a fiamma bassa.

- Scolatela e conservate 1 l di liquido di cottura.

- In una casseruola mescolate sul fuoco il liquido con 500 g di zucchero fino a ottenere uno sciroppo.

- A questo punto disponete la frutta in una ciotola, ricopritela completamente con lo sciroppo preparato e copritela con un piatto fondo o un'altra ciotola, in modo da mantenere la frutta immersa nel liquido. Lasciate in infusione per circa 24 ore in luogo fresco.

- Scolate la frutta dallo sciroppo e filtratelo con cura, poi versatelo nuovamente in una casseruola, unite altri 200 g di zucchero e fatelo addensare leggermente a fiamma bassa. Infine versatelo sulla frutta e lasciatela riposare altre 24 ore.

- Ripetete la stessa operazione altre due volte sempre facendo riposare la frutta 24 ore. Aggiungete 250 g di zucchero allo sciroppo e fatevi bollire la frutta per circa 5 minuti. Lasciate in infusione per 2 giorni, poi rimettete lo sciroppo e la frutta sul fuoco, aggiungete 250 g di zucchero e fate bollire per 5 minuti.

- Mettete la frutta in una ciotola, copritela con il liquido zuccherato e lasciatela in infusione per almeno 4 giorni. Nel caso in cui abbiate deciso di utilizzare delle ciliegie, ricordatevi di aggiungere del colorante alimentare per sostenerne la colorazione naturale.

- Scolatela su una griglia e passatela in forno a 120 °C fino a quando non risulterà più appiccicosa.

- Sciogliete 200 g di zucchero in 5 dl di acqua e portate a ebollizione a fiamma bassa. Tenete a portata di mano una ciotolina di acqua bollente e, utilizzando una pinza da pasticceria, immergete i pezzi di frutta prima nell'acqua bollente e poi nello sciroppo. Disponete via via la frutta su una griglia e lasciatela raffreddare completamente. A piacere spolverizzate con dello zucchero a velo.

- A questo punto distribuite i pezzetti di frutta sulla superficie della torta. Un'idea di sicuro effetto consiste nel creare dei fiori utilizzando le fette di arancia o di limone come petali, le ciliegie rosse possono diventare i pistilli e delle fette sottili di cedro servono a creare le foglie.

- Per completare la decorazione potete creare dei disegni a mano libera con della glassa.

come preparare la frutta candita



Con l'acqua di cottura della frutta preparate uno sciroppo.



Lasciate la frutta immersa completamente nello sciroppo.



Fate bollire la frutta nello sciroppo e ripetete l'operazione più volte.



Versate la frutta in una ciotola e lasciate in infusione per 4 giorni.



Tuffate la frutta in acqua bollente e poi nello sciroppo.

DIPINGERE LE TORTE

Per sbizzarrire la vostra fantasia potete scegliere di dipingere la torta che intendete decorare utilizzando i colori appositi, assolutamente atossici e a base acquosa, che troverete nei negozi specializzati.

Con un po' di pratica realizzare dei piccoli quadri diventerà un gioco da ragazzi e vi consentirà di personalizzare i vostri dolci in modo divertente e sempre diverso.

Questo tipo di decorazione, inoltre, è adatta a coinvolgere i bambini che potranno così divertirsi contribuendo insieme a voi alla guarnizione del dolce con estro e inventiva.

Decorare le torte dipingendole permette di scegliere il disegno o il motivo più appropriato all'occasione, al genere di festività o al destinatario della torta.

- Ricoprite la torta che intendete decorare con uno strato sottile di pasta di mandorle.

- Se non siete abili disegnatori o vi manca la fantasia, scegliete un disegno da copiare sulla torta, facendo attenzione che sia abbastanza schematico. Di solito sono perfette le stampe realizzate per essere colorate dai bambini.

- Una volta ingrandito il disegno in formato sufficiente per ricoprire tutta la superficie della torta, copritelo con un foglio di carta da forno.

Preparate il cioccolato temperato seguendo le istruzioni di p. 32, fatelo leggermente raffreddare e versatelo delicatamente in un cornetto di carta.

- Ripassate il disegno con il cioccolato, lasciatelo indurire e staccatelo

con una spatola facendo molta attenzione per non romperlo, poi appoggiatelo sul dolce.

- Nell'esempio riportato abbiamo disegnato i fiori di cioccolato temperato, utilizzando un cornetto di carta, sia seguendo un disegno sia a mano libera sulla superficie della torta.

- A questo punto potete preparare la tinta: scegliete dei colori alimentari di ottima qualità e con toni vivaci e diluiteli con un po' d'acqua (ricordatevi comunque di seguire attentamente le istruzioni riportate sulla confezione).

- Disponete i colori in più ciotoline di vetro, in modo da evitare che le tinte si mescolino. Lavorate bene ogni singolo colore con un cucchiaino o con la punta di un coltello.

- Riempite accuratamente il disegno realizzato usando un pennellino con la punta sufficientemente sottile, restando sempre all'interno dei bordi di cioccolato e facendo molta attenzione a non utilizzare troppo colore, per evitare che si formino delle pozze e che si possano creare delle sbavature.

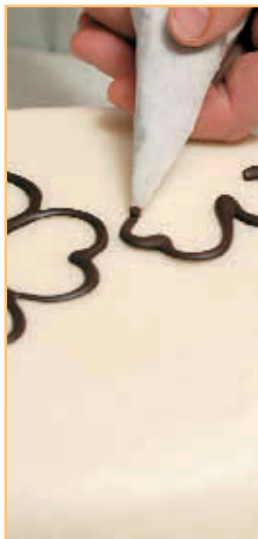
- Se necessario apportate piccoli ritocchi servendovi di pennelli sottili, poi stendete il colore con la punta di un coltello.

- Se desiderate ottenere delle sfumature, mescolate diversi colori su un piattino e provate il risultato su un pezzetto di carta bianca. Fate attenzione anche alla consistenza della tinta che deve essere piuttosto omogenea e non deve mai risultare troppo liquida, ma nemmeno troppo densa e grumosa.

come dipingere le torte



Disegnate i fiori sulla carta oleata e ripassateli con il cioccolato.



In alternativa, potete disegnare direttamente sul dolce.



Disponete i vari colori in delle ciotoline e lavorateli con un cucchiaino.



Colorate i disegni, rimanendo all'interno dei bordi di cioccolato.



Ritoccate la decorazione, sfumando con la punta di un coltello.

DECORARE UNA TORTA DI COMPLEANNO

Un pagliaccio, qualche palloncino, un po' di fantasia e la festa è fatta: otterrete una torta ideale per festeggiare il compleanno di un bambino. Naturalmente i disegni possono variare e potete scegliere di applicare sul dolce altri tipi di creazioni di marzapane (animaletti, fiorellini, fiocchi), dei fiorellini di zucchero oppure colorarlo ulteriormente con frutta fresca o pezzetti di frutta candita.

Prima di iniziare procuratevi dei panetti di marzapane, dei colori alimentari vivaci, di ottima qualità e magari qualche decorazione già pronta per dare il tocco finale. Date spazio alla vostra creatività e divertitevi a decorare questa torta bella da vedere, ma anche gustosa da mangiare in compagnia.

- Prima di rivestire una torta di compleanno in modo allegro e divertente dovete innanzitutto procurarvi una base di pan di Spagna. Disegnate e ritagliate su un cartoncino piuttosto spesso e resistente un numero corrispondente all'età del festeggiato (in questo caso il sette).
- Adagiate il cartoncino sulla superficie della torta e, tenendolo ben fermo, sagomatela, utilizzando un coltello molto affilato.
- Ricoprite tutta la superficie con della glassa bianca che avrete preparato sbattendo 2 albumi (senza farli montare) mescolati energicamente con 600 g di zucchero a velo aggiunto poco alla volta. Livellate bene la superficie di tutta la torta e fate consolidare bene per almeno 2 ore.

- Lavorate il marzapane di vari colori che avete preparato (per ottenere un buon risultato, vi consigliamo di utilizzarne almeno tre) e, aiutandovi con un matterello, stendete delle sfoglie non troppo sottili. Nell'esempio riportato il marzapane è stato ulteriormente decorato sovrapponendo piccole palline di colore diverso.

- Disegnate su della carta da forno la sagoma del pupazzo, ritagliatene le varie parti e adagiatele sulla sfoglia di marzapane. Ritagliate i contorni con un coltello o un taglierino affilato, dividendo il corpo a seconda dei colori che intendete utilizzare. Ripetete la stessa operazione appoggiando le altre parti del corpo di carta sulle sfoglie di colore diverso.

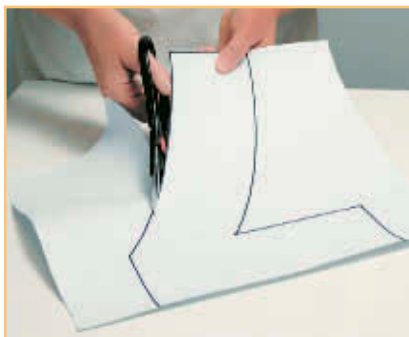
- Componete il pupazzo direttamente sulla superficie della torta adagiando ogni pezzo con molta delicatezza. Se siete particolarmente bravi, potete modellare a mano alcune parti del pupazzo in modo da ottenere una decorazione a tre dimensioni.

- Completate la decorazione disegnando i particolari con i colori alimentari oppure create delle ulteriori decorazioni con del cioccolato fuso o con dei ciuffetti di panna montata colorata (usate la sacca da pasticciere con la bocchetta rigata).

- Per rendere la torta di compleanno più colorata, aggiungete alcune decorazioni già pronte, per esempio palline di zucchero argentate o dorate oppure codette di cioccolato o di zucchero di vari colori.

- Fate solidificare la decorazione lasciando riposare il dolce in frigorifero prima di servirlo.

come decorare una torta di compleanno



Preparate la sagoma della torta ritagliando la forma su un cartoncino.



Utilizzando un coltello affilato sagomate il dolce.



Ricoprite tutta la superficie del dolce con della glassa bianca.



Ritagliate il corpo del pupazzo sulla sfoglia di marzapane colorato.



Adagiate con cura i pezzi di marzapane sulla torta per ricomporre il pupazzo.



Completate la decorazione disegnando con i colori alimentari.





Le basi

Un bravo pasticcere deve
prima di tutto imparare
a fare le basi, i “mattoncini”
che servono alla buona
riuscita di ogni ricetta.
Dagli impasti, friabili,
soffici o croccanti,
alle farce e alle creme,
ricche e piene di gusto,
alle coperture, lisce,
colorate e personalizzabili.



Impasti di base

Pasta base francese

500 g di farina 0, 20 g di lievito di birra, 5 g di strutto, 1 pizzico di sale. Sciogliete il lievito, già sbriciolato in poca acqua, e lasciatelo riposare così che si formi sulla superficie una schiuma leggera. Dopo aver amalgamato il sale alla farina, disponetela sulla spianatoia per formare una fontana. Versate nell'incavo della fontana lo strutto ammorbidito oppure sciolto, il lievito ormai pronto e 0,25 dl d'acqua, aggiungendone ancora un po' nel caso vi sembri necessario.

Lavorate vigorosamente per 15 minuti circa gli ingredienti in modo da ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Dategli una forma a palla, adagiatelo in una terrina infarinata, coprite con un canovaccio umido e fate riposare per 10 minuti in luogo caldo.

Trascorso questo tempo, rimettetelo sulla spianatoia e lavoratelo ancora per qualche minuto. Rimettetelo nella terrina e lasciatelo lievitare coperto in un luogo tiepido per almeno 1 ora e 30 minuti. Quando sarà ben lievitata, utilizzate la pasta base francese subito per evitare che la lievitazione smonti e il dolce diventi duro.

Pasta frolla 1

250 g di farina, 150 g di burro, 80 g di zucchero, 2 tuorli, 1/2 limone non trattato, vanillina, 1 pizzico di sale.

Setacciate la farina e versatela sulla spianatoia, unite la scorza grattugiata del limone, il sale e una punta di vanillina; amalgamatevi il burro ammorbidito e lavoratelo velocemente con la punta delle dita, senza formare un vero e proprio impasto. Aggiungete lo zucchero e i tuorli, incorporandoli il più possibile, ma senza lavorare troppo la pasta, che non deve diventare eccessivamente elastica. Fate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigorifero per 30 minuti prima di utilizzarlo.

Pasta frolla 2

250 g di farina, 150 g di burro, 40 g di zucchero, 1 tuorlo, 1 dl d'acqua, 1/4 di dl di marsala secco, 1 pizzico di sale.

Utilizzando una frusta amalgamate perfettamente i tuorli, lo zucchero, il sale e il marsala; unite l'acqua e subito dopo la farina e il burro. Lavorate il composto in modo da legare perfettamente gli ingredienti. Quindi modellatelo a palla, copritelo e mettetelo in frigorifero a riposare per circa 2 ore prima di utilizzarlo a piacere.

Pasta frolla 3

250 g di farina, 200 g di burro, 100 g di zucchero, 2 tuorli d'uovo, 1/2 arancia, vanillina.

Utilizzando una frusta montate il burro con lo zucchero e unite successivamente i tuorli d'uovo, la scorza grattugiata dell'arancia e una punta di vanillina purissima. Amalgamate al composto così ottenuto la farina, setacciata, e impastatelo per pochi minuti prima di metterlo a riposare in frigorifero. Stendete la pasta con il mattarello.

Pasta frolla per crostate

250 g di farina, 125 g di burro, 70 g di zucchero, 2 tuorli, 1/4 di dl d'acqua, 1/2 limone non trattato, 1 pizzico di sale.

Setacciate la farina e mescolatela con il sale, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone; versatela sulla spianatoia in modo da formare una fontana e al centro mettete il burro ammorbidito a pezzetti, i tuorli e l'acqua. Lavorate gli ingredienti per pochi minuti fino a ottenere un impasto abbastanza omogeneo, ma non ancora elastico.

Fate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigorifero per 30 minuti prima di utilizzarlo.

Pasta frolla al cacao

200 g di farina, 100 g di burro, 70 g di zucchero, 15 g di cacao in polvere, 1 uovo, 1 pizzico di sale.

Preparate una miscela con la farina, lo zucchero, il cacao e il sale; versatela sulla spianatoia formando una fontana; nell'incavo mettete il burro ammorbidito a pezzetti, il tuorlo e l'uovo intero. Lavorate per pochi minuti il composto in modo che diventi omogeneo, ma non elastico; modellatelo a palla e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti prima di utilizzarlo.

Questo impasto può essere usato da solo o abbinato a un'altra frolla tradizionale per paste e biscotti bicolori.

come fare la pasta frolla 1



Setacciate la farina e versatela sulla spianatoia formando la classica fontana.



Unite la scorza grattugiata di limone, il sale e una punta di vanillina.



Amalgamate il burro lavorando velocemente con le dita, senza formare un impasto omogeneo.



Aggiungete lo zucchero e le uova, incorporandoli il più possibile ma senza lavorare troppo la pasta.

Pasta frolla per pasticcini 1

250 g di farina, 125 g di burro, 100 g di zucchero, 3 uova, 1 tuorlo, 1/2 limone non trattato.

Utilizzando una frusta montate il burro con lo zucchero e la scorza del limone finemente grattugiata; unite poco alla volta il tuorlo e le uova intere, sempre servendovi della frusta. Da ultimo, e con l'ausilio di un cucchiaino, incorporate la farina, lavorando sino a ottenere un composto morbido da modellare con la tasca da pasticciare.

Secondo le proprie esigenze e i propri gusti, questo semplice impasto di base può essere arricchito usando aromi, come la vanillina o la cannella, o liquori, come il rum o l'alchermes.

Pasta frolla per pasticcini 2

50 g di farina, 200 g di burro, 80 g di zucchero, 20 g di pasta di mandorle, 2 tuorli, 1/2 limone non trattato, 1 pizzico di sale.

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e quindi lavoratelo con lo zucchero ottenendo un composto morbido. A parte lavorate la pasta di mandorle con i tuorli. Amalgamate quindi i due composti, poi impastateli con la farina setacciata insieme al sale. Aggiungete la scorza grattugiata del limone. Modellate l'impasto a palla e mettetelo, coperto da pellicola, in frigorifero per qualche ora prima di utilizzarlo.

La pasta di mandorle può essere anche sostituita con pasta di noci; l'impasto inoltre può acquisire aromi diversi con l'aggiunta di elementi di complemento a vostro gusto.

Pasta frolla alle mandorle

250 g di farina, 100 g di mandorle pelate, 100 g di burro, 75 g di zucchero, 1 tuorlo, 1 uovo intero, 1/2 limone non trattato, latte, 1 pizzico di sale.

Sbriciolate finemente le mandorle al mixer o utilizzando un mortaio. Disponetele in una ciotola e aggiungete la quantità di zucchero necessaria ad assorbire le sostanze grasse; miscelate quindi il composto ottenuto con il tuorlo in modo da ottenere un palla ben amalgamata.

Unite alla farina la scorza del limone grattugiata finemente e il sale e versatela sulla spianatoia in modo da formare una fontana; all'interno dell'incavo mettete l'impasto di mandorle e lo zucchero rimasto.

Aggiungete il burro ammorbidito a temperatura ambiente, l'uovo intero e il latte necessario; lavorate per pochi minuti tutti gli ingredienti così da ottenere un impasto omogeneo, ma non ancora elastico.

Fate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigorifero per 30 minuti prima di utilizzarlo.

come fare la pasta frolla alle mandorle



Sbriciolate finemente le mandorle al mixer o in un mortaio e mescolatele con dello zucchero.



Versate la farina sulla spianatoia e all'interno dell'incavo mettete l'impasto preparato con mandorle, zucchero e tuorlo.



Aggiungete anche il burro ammorbidito a temperatura ambiente, poco latte e l'uovo intero.



Lavorate per pochi minuti tutti gli ingredienti così da ottenere un impasto omogeneo, ma non ancora elastico.

Pasta brisée 1

250 g di farina, 150 g di burro, 1 pizzico di sale.

La pasta brisée (cioè "rotta") è la versione francese della pasta frolla; seppur meno dolce è usata per le stesse preparazioni. Versate la farina sulla spianatoia in modo da formare una fontana; nell'incavo mettete il burro tagliato a tocchetti e ammorbidito, il sale e lavorate velocemente con la punta delle dita per ottenere delle briciole. Unite acqua gelata (un cucchiaino alla volta) lavorando quanto basta per ottenere un composto omogeneo, ma non elastico; mettetelo in frigorifero per 30 minuti prima di utilizzarlo, stendendolo a uno spessore di 3-4 mm. Utilizzate la pasta per foderare uno stampo per crostate (26-28 cm di diametro) unto di burro o, anche, degli stampini da tartellette. Procedete poi alla farcitura e cottura secondo ricetta.

Pasta brisée 2

250 g di farina, 50 g di burro, 50 g di strutto, 1 pizzico di sale.

Portate a bollore 1 dl d'acqua con il burro e lo strutto, che devono fondere completamente; a questo punto togliete il liquido dal fuoco e incorporate la farina lavorandola con un cucchiaino di legno sino a ottenere un impasto soffice. A raffreddamento avvenuto, la pasta avrà una notevole consistenza e sarà particolarmente adatta per pasticci da modellare manualmente, per ottenere forme non regolari o per le quali non esistono stampi.

Pasta brisée per crostate

300 g di farina, 1 cucchiaino di zucchero, 150 g di burro, 1 pizzico di sale.

Tagliate il burro a tocchetti, setacciate la farina, mescolatela con lo zucchero e il sale e disponetela a fontana sulla spianatoia. Unite il burro a tocchetti e impastate velocemente con la punta delle dita per ottenere delle briciole; aggiungete poi acqua fredda sino ad avere un impasto morbido e liscio. Dategli la forma di un panetto, avvolgetelo in un foglio di alluminio e riponetelo in frigorifero almeno per 1 ora prima di preparare la crostata.

In seguito, infarinate il piano di lavoro e con il matterello stendete la pasta a uno spessore di 3-4 mm; utilizzatela poi per foderare uno stampo per crostate (26-28 cm di diametro) unto di burro. Procedete infine alla farcitura e alla cottura della crostata secondo ricetta.

A piacere potrete conservare una piccola porzione di pasta per decorare la superficie con striscioline disposte a grata o piccoli fiori ritagliati con un apposito stampino. Se desiderate farcire la crostata di crema pasticcera e frutta, è preferibile cospargere il fondo della pasta con amaretti sbriciolati o biscotti per evitare che, assorbendo l'umidità della farcitura, si ammorbidi eccessivamente.

come fare la pasta brisée per crostate



Tagliate il burro, precedentemente fatto ammorbidire, a tocchetti.



Setacciate la farina, mescolatela con lo zucchero e il sale e disponete il composto a fontana.



Unite il burro a tocchetti e impastate velocemente per ottenere delle briciole; aggiungete poi acqua fredda.



Date all'impasto la forma di un panetto, avvolgetelo in un foglio di alluminio e riponetelo in frigorifero.

Pan di Spagna 1

300 g di farina, 5 uova, 300 g di zucchero, 1 dl di latte, 5 g di lievito per dolci, 1/2 limone.

Montate a neve gli albumi con 150 g di zucchero, battete i tuorli con il rimanente zucchero in modo da ottenere un composto spumoso e soffice. Amalgamatelo delicatamente agli albumi e incorporate gli altri ingredienti poco alla volta, dopo aver unito il lievito alla farina. Unite anche il succo del limone. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C dopo aver versato il composto in una teglia, imburrata e infarinata. L'uso del lievito dà la possibilità di ridurre la quantità di uova.

Pan di Spagna 2

150 g di farina, 6 uova, 250 g di zucchero, 25 g di burro, 1/2 limone non trattato.

Con una frusta, o con il mixer, lavorate i tuorli con 150 g di zucchero; montate quindi a neve ben ferma gli albumi con il rimanente zucchero. Amalgamate delicatamente i due composti incorporando anche la scorza grattugiata del limone; unite poi a poco a poco la farina setacciata e il burro fuso ma raffreddato. Cuocete in forno moderatamente caldo (180 °C) dopo aver versato il composto in una teglia imburrata e infarinata.



come fare il pan di Spagna 1



Montate a neve fermissima gli albumi con 150 g di zucchero.



Sbattete i tuorli con lo zucchero per ottenere un composto soffice.



Amalgamate i tuorli agli albumi montati a neve con un movimento dal basso verso l'alto per non smontarli.



Unite il lievito per dolci alla farina e aggiungetelo al composto con un setaccio in modo da non formare grumi.

Pound cake

250 g di farina, 250 g di burro, 250 g di uova, 250 g di zucchero, 10 g di lievito per dolci.

Questo dolce tipicamente inglese deve il suo curioso nome ("torta libbra") al fatto che la ricetta originale prevede una libbra di ciascuno degli ingredienti. In questo modo si otterrebbe, naturalmente, un dolce troppo grande per le normali esigenze: tuttavia mantenendo le proporzioni di 1 : 1 per ciascun ingrediente il risultato è lo stesso.

Montate a spuma il burro, ammorbidito, assieme allo zucchero; unite a poco a poco le uova (calcolatene circa 8) sbattendo il composto. Aggiungete la farina, alla quale avrete in precedenza miscelato il lievito per dolci. Suddividete il composto ottenuto in tortiere rettangolari o rotonde, foderate con la carta da forno, oppure in piccoli stampi monodose. Fate cuocere in forno a calore moderato (180 °C) per circa 1 ora se il dolce è in stampi grandi, per 30-40 minuti se è diviso in più stampini.

Le varianti per ottenere pound cake di consistenze e sapori diversi sono molte. A un uguale quantitativo di farina, burro, uova intere e zucchero aggiungete aromi, spezie, frutta secca in proporzioni diverse. Aumentando via via la dose di frutta, fino ad arrivare a un impasto che prevede la metà del suo peso in sola frutta, potrete ottenere composti sempre più pesanti, non sempre graditi al nostro gusto.

Torta Margherita

100 g di farina, 100 g di fecola, 6 uova, 180 g di zucchero, 140 g di burro, 1 cucchiaino di marsala secco, 1 pizzico di sale.

Montate i tuorli con metà zucchero ottenendo un composto spumoso; sbattete gli albumi con il rimanente zucchero, il sale e il marsala; amalgamate i due composti con delicatezza. Incorporate a poco a poco la farina e la fecola, ben setacciate, mescolando dall'alto in basso con un cucchiaio di legno. Aggiungete per ultimo il burro fuso leggermente tiepido. Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocete in forno caldo (175 °C circa).

Questo impasto è di solito usato per ottenere dischi di torta da sovrapporre e farcire con creme; ma la Margherita è ottima anche da sola spolverizzata con zucchero a velo.

Torta Maddalena

250 g di farina, 250 g di fecola di mais, 250 g di zucchero, 20 g di miele fluido (acacia, millefiori, girasole ecc.), 4 uova.

Montate a neve ben ferma gli albumi con metà dello zucchero e lavorate i tuorli con quello rimanente e con il miele. Amalgamate delicatamente i due com-

posti, mescolando dal basso verso l'alto, e aggiungete la farina e la fecola di mais setacciate. Versate il composto in un apposito stampo (o in singoli stampini se desiderate ottenere le tradizionali madeleines), imburrate e infarinato, e fate cuocere in forno a 200 °C per 15-20 minuti.

Pasta genoise (o genovese)

125 g di farina, 4 uova, 125 g di zucchero, 60 g di burro, 1 pizzico di sale.

Il segreto per la buona riuscita e la giusta lievitazione di questo impasto sta nel non stancarsi mai di mescolare, montando bene le uova con lo zucchero e amalgamando con cura gli altri ingredienti. Fate ammorbidire a bagnomaria il burro, fin quasi a scioglierlo. In una casseruola tenuta a bagnomaria, badando che il liquido non bolla e non entri acqua nel composto, lavorate a lungo le uova con lo zucchero in modo che risulti una crema soffice e ben gonfia. Fate raffreddare continuando sempre a mescolare. Unite poco alla volta la farina a pioggia, facendo attenzione che non si formino grumi, poi il burro e un pizzico di sale. Versate in uno stampo unto e infarinato e cuocete a 180 °C per 30-40 minuti. La genoise è la base per le tradizionali torte soffici, farcite e ricoperte.

come fare la pasta genoise



Fate ammorbidire a bagnomaria il burro, fin quasi a scioglierlo.



Unite all'impasto di uova e zucchero la farina a pioggia.

Torta paradiso

50 g di farina, 150 g di fecola, 200 g di burro, 200 g di zucchero a velo, 5 uova, 1 pizzico di essenza di vaniglia, essenza di limone, 1 pizzico di sale. Lavorate per 7-8 minuti lo zucchero, il sale, il burro e le essenze fino a ottenere una crema spumosa. Unite le uova, una alla volta, e quindi lavorate ancora per 7-8 minuti. Incorporate la farina setacciata. Montate a neve fermissima gli albumi, unitene un paio di cucchiaini all'impasto per ammorbidirlo e amalgamate il resto mescolando dal basso verso l'alto per non smontarlo. Ponete in forno a 160 °C per 40 minuti.

Variando le essenze nelle dosi e nei gusti sarà possibile dare una fragranza personale a questo classico dolce, che può essere utilizzato senza ulteriori interventi o può diventare la base di un dolce elaborato.

Pane dolce per trecce

500 g di farina, 3 dl di latte, 50 g di burro, 30 g di zucchero, 30 g di lievito di birra, 10 g di malto, 1/2 limone non trattato, 1 pizzico di sale.

Sciogliete il lievito di birra, già sbriciolato in 1 dl di latte, e lasciate che sulla superficie si formi una schiuma leggera. Nel frattempo versate sulla spianatoia la farina, alla quale avrete già aggiunto il sale, lo zucchero, il malto e la scorza grattugiata del limone, formando una fontana. Mettete nel centro dell'incavo il burro

consigli

- Per ottenere una neve soda, gli albumi devono essere a temperatura ambiente e vanno separati accuratamente dai tuorli.
- È necessario controllare anche che la terrina e la frusta siano prive di tracce di unto ed è preferibile montare gli albumi insieme a un pizzico di sale o un cucchiaino di miele.
- Se si utilizza una frusta elettrica, gli albumi vanno montati dapprima a bassa velocità, fino a renderli cremosi, poi si può aumentare al massimo sino a ottenere una neve ferma. Lo zucchero deve essere aggiunto gradualmente e incorporato con molta cautela.
- Gli albumi sbattuti avranno raggiunto la giusta consistenza quando, inserendo nel mezzo della massa bianca un cucchiaino da caffè, esso rimarrà in equilibrio.
- Quando amalgamate gli albumi montati all'impasto del dolce, è molto importante mescolare sempre con delicatezza e dal basso verso l'alto, in modo da non smontare il tutto, aggiungendo piccole quantità alla volta.
- È preferibile anche cuocere il dolce subito dopo aver incorporato gli albumi, per non correre il rischio che la neve montata si afflosci.

come fare il pane dolce per trecce



Sciogliete il lievito fresco, già sbriciolato, nel latte e lasciate che sulla superficie si formi una schiuma leggera.



Lavorate gli ingredienti con vigore e a lungo, così da ottenere un impasto elastico e omogeneo.



Fate una palla, copritela con un panno e mettete a lievitare in luogo tiepido finché non sarà raddoppiata.



Quest'impasto è particolarmente indicato per la preparazione di trecce e panini dolci.

fuso, ma alla stessa temperatura degli altri ingredienti, copritelo con poca farina, unite il lievito ormai pronto e il restante latte. Lavorate con vigore e a lungo, così da ottenere un impasto elastico. Modellatelo a palla, copritelo con un panno e mettetelo a lievitare in luogo tiepido fino a che non avrà raddoppiato il volume. Quest'impasto è indicato per la preparazione di trecce e panini dolci.

Pane dolce ricco

600 g di farina, 40 g di lievito, 100 g di zucchero, 1 uovo, 1,5 dl di latte, 150 g di burro, 5 g di malto, 1 limone non trattato, 1 pizzico di sale.

Sciogliete il lievito, sbriciolato, nella metà del latte leggermente intiepidito e lasciate che si formi sulla superficie una leggera schiuma. Versate in una ciotola 150 g di farina disponendola a fontana; unite al centro il lievito ormai pronto e impastate per ottenere un composto di media consistenza (detto "lievitino"), che metterete a lievitare in luogo caldo in modo che raddoppi di volume. Versate nel robot da cucina dotato di accessorio per l'impasto il burro fuso (ma alla stessa temperatura degli altri ingredienti), il rimanente latte, l'uovo, la farina rimasta con lo zucchero, il sale, il malto e la scorza grattugiata del limone; infine aggiungete anche il lievitino e azionate l'apparecchio. Ottenuto un impasto elastico e omogeneo, spegnete la macchina e lasciate lievitare per alcune ore, poi procedete a modellare in varie forme su un piano infarinato.

Dolce briosciato

200 g di farina manitoba, 100 g di farina, 60 g di zucchero fine di canna, 1,5 dl di latte, 70 g di burro, 2 tuorli, 10 g di lievito di birra, 1 cucchiaino di semi di anice, 1 pizzico di sale.

Sciogliete il lievito in mezzo bicchiere di latte appena tiepido. Dopo 10 minuti versatelo nel robot da cucina dotato di accessorio per l'impasto, aggiungete il resto del latte, i tuorli e azionate per 5 secondi in modo che i liquidi si mescolino. Unite le farine setacciate, il burro ammorbidito, lo zucchero, i semi di anice e il sale e frullate finché vedrete che l'impasto forma una palla elastica. Lasciate lievitare circa 2 ore all'interno del robot, possibilmente lasciando la macchina in un posto tiepido. Prelevate l'impasto e lavoratelo per qualche minuto a mano, poi dividetelo in varie palline grandi come una grossa albicocca. Preparate una tortiera (tonda o quadrata) imburrata e infarinata e metteteci dentro le palline un po' distanziate tra loro perché lievitando crescono almeno del doppio. Coprite la tortiera con un panno umido e fate lievitare almeno 3 ore prima di infornare.

Volendo, il pane briosciato si può realizzare anche senza l'aggiunta di semi di anice.

come fare il pane dolce ricco



Mescolate a mano gli ingredienti per il lievito servendovi di una frusta.



Dopo aver versato nel robot tutti gli ingredienti, aggiungete anche il lievito.



Spegnete il robot e fate lievitare l'impasto nel suo bicchiere.



Su un piano infarinato, sagomate le forme desiderate.

Pasta sfoglia

200 g di farina, 200 g di burro, 1 pizzico di sale.

Per la preparazione della pasta sfoglia dovrete utilizzare attrezzi freddi e acqua gelata. Impastate la farina e un pizzico di sale con una tazza d'acqua gelata fino a ottenere un impasto sodo che farete riposare, coperto da un canovaccio, in un luogo buio e fresco. Con le dita bagnate lavorate il burro fino a ottenere la stessa consistenza della pasta, poi dategli una forma rettangolare.

Stendete la pasta sul piano di lavoro ben infarinato e al centro disponete il burro; ripiegate la pasta sul burro a mo' di pacchetto e premetela leggermente con il matterello, così che il burro si incorpori; lasciate riposare 5 minuti. Dedicatevi ora ai classici "giri" che servono a dare alla pasta sfoglia la caratteristica consistenza a "foglietti" sovrapposti. Tenete a disposizione della farina in modo da infarinare il piano di lavoro e il matterello. Stendete la pasta in modo da formare un rettangolo sottile di circa 1 cm di spessore, ripiegate in tre a quadrato e stendetela di nuovo dopo averle fatto fare un giro su se stessa, poi ripiegate di nuovo in tre e fatela riposare per circa 15 minuti in frigorifero. Ripetete le stesse operazioni, osservando il periodo di riposo per altre tre volte (i "giri" devono essere otto in tutto). La pasta sfoglia è ora pronta per essere impiegata come base per moltissimi dolci, ma anche per preparazioni salate.

Pasta sfoglia rapida

250 g di farina, 175 g di burro, 1 pizzico di sale.

Dividete il burro in piccoli fiocchi e lavoratelo con un po' di farina per pochi minuti. Mettete la farina sulla spianatoia così da formare una fontana, aggiungete il sale, 1 dl d'acqua e il burro e lavorate con molta leggerezza, in modo che l'impasto raggiunga la consistenza di un burro. A questo punto mettetelo in frigorifero per circa 15 minuti, prima di dare almeno tre giri (vd. la spiegazione della procedura per la pasta sfoglia). Tra un giro e l'altro lasciate riposare l'impasto almeno 10 minuti e, alla fine, fate riposare per 30 minuti prima dell'uso. Modalità e tempi di cottura equivalgono poi a quelli della pasta sfoglia "classica".

Pasta sfoglia per strudel

250 g di farina, 50 g di burro, 1 uovo, 20 g di zucchero, 1 pizzico di sale.

Setacciate la farina con il sale e lo zucchero; versatevi 6 cucchiaini d'acqua tiepida, l'uovo e il burro a temperatura ambiente. Impastate con energia sbattendola per renderla elastica. Fatene una palla e lasciatela riposare per 1 ora in luogo tiepido e asciutto, coperta con un tovagliolo. Disponete sul tavolo da cucina un canovaccio, spolverizzatelo di farina e stendetevi la pasta fino a ottenere un rettangolo di circa 50 x 70 cm (la sfoglia deve essere sottilissima). A questo punto è pronta per essere utilizzata.

come fare la pasta sfoglia



Impastate la farina con un pizzico di sale e dell'acqua gelata.



Con le dita bagnate lavorate il burro e dategli una forma rettangolare.



Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato e mettete al centro il panetto di burro preparato.



Ripiegate la pasta sul burro e premetela con il matterello, così che il burro si incorpori.



Stendete la pasta con il matterello e ripiegate la più volte in tre, in modo da formare un quadrato.



Dopo ogni "giro", lasciate riposare la pasta per circa 15 minuti in frigorifero. I "giri" devono essere otto in tutto.

Pasta per bignè 1

150 g di farina, 120 g di burro, 4 uova, 1 pizzico di sale.

In un tegame dai bordi alti e dal fondo spesso portate a ebollizione 2,5 dl d'acqua, il burro e un pizzico di sale. Quando incomincia a bollire togliete dal fuoco e versate rapidamente la farina mescolando con un cucchiaino di legno. Rimettete sul fuoco, riportate a bollore e, sempre mescolando, fate cuocere finché il composto non si staccherà dalle pareti sfrigolando leggermente. Togliete il tegame dal fuoco, fate intiepidire e incorporate al composto le uova precedentemente sbattute molto bene; versatele con molta precauzione, a filo, mescolando di continuo in modo che si amalgamino perfettamente all'impasto. Al termine otterrete una pasta morbida come una crema.

Riempite con il composto una tasca di tela e, spremendola sopra la piastra del forno imburata, formate delle palline grosse come una noce distanti 3 cm circa l'una dall'altra. Mettete in forno a 200 °C per 15 minuti circa. Staccate i bignè dalla piastra quando si saranno raffreddati e farciteli a piacere.

Pasta per bignè 2

140 g di farina ricca di glutine, 4 uova, 120 g di burro.

Mettete in una casseruola 2,5 dl d'acqua con il burro e bollite il tutto. Aggiungete in una sola volta la farina al liquido che bolle rimestando con una spatola di legno, fino a quando l'impasto non si staccherà perfettamente dalle pareti e dal fondo della casseruola. Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare e versate le uova una alla volta, mettendo la successiva solo quando la precedente sarà ben incorporata.

Con la tasca da pasticcere modellate i bignè, delle dimensioni volute, direttamente sulla teglia da mettere in forno. Una particolare attenzione dovrà essere rivolta alla cottura, che avverrà a un calore né troppo moderato né troppo intenso. L'impasto per i bignè può essere integrato con quantità minime di zucchero o di sale.

consigli

Con il termine bignè si intendono due diverse preparazioni, una fritta, l'altra cotta, prima sul fuoco, poi in forno: la pasta choux viene inserita in una tasca da pasticcere, dotata di bocchette di vario tipo, con le quali ottenere risultati diversi di forma e dimensione, spremuta in piccole quantità su una placca da forno e infine portata a cottura. Dato che la pasta choux ha un gusto neutro, il bignè può essere farcito salato. Ideale, ad esempio, come ripieno, la salsa besciamella o una crema a base di crostacei, funghi o fonduta di formaggio.

come fare i bignè



Versate la farina, mescolando, nel composto di burro, zucchero e acqua.



Cuocete per circa 8 minuti finché il composto non si staccherà dalle pareti.



Amalgamate poco alla volta le uova, versandole dopo averle sbattute.



Utilizzando una tasca da pasticciare a bocchetta liscia, formate delle palline grosse come una noce.



A cottura ultimata, togliete i bignè dalla piastra, lasciateli raffreddare e farciteli a piacere.

Meringhe

3 albumi, 150 g di zucchero, 1/2 limone, 1 pizzico di sale.

Ricoprite due placche con la carta da forno. Portate la temperatura del forno a 120 °C. Con la frusta elettrica montate gli albumi per 5 minuti. Quando avranno raggiunto una consistenza sufficientemente spumosa, aggiungete il sale e una spruzzatina di succo di limone. Montate per altri 5 minuti. Versate 1 cucchiaino di zucchero alla volta, montando per 1 minuto tra un cucchiaino e l'altro. Il composto risulterà lucido e molto denso. In tutto dovrete sbattere gli albumi per circa 20 minuti. Fate riposare le fruste elettriche per 2 minuti ogni 5 minuti, così eviterete di surriscaldarle. Inserite la meringa in una tasca da pasticciere dotata di bocchetta dentellata e formate sulle placche da forno tanti piccoli ciuffetti leggermente distanziati l'uno dall'altro (questo perché in cottura tendono a gonfiarsi). Infornate le meringhe e abbassate la temperatura a 90 °C. Lasciatele asciugare per 2 ore finché non si staccheranno con facilità. Fatele raffreddare del tutto.

Con queste dosi dovrete ottenere circa 50 meringhette.



come fare le meringhe



Lavorate con la frusta elettrica gli albumi per 5 minuti fino a che non avranno raggiunto una consistenza spumosa.



Aggiungete lo zucchero un cucchiaino alla volta, montando per 1 minuto tra un cucchiaino e l'altro.



Aiutatevi con un bicchiere da bibita per inserire il composto nella tasca da pasticciere.



Formate sulla placca ricoperta di carta da forno tante piccole meringhe, distanziandole l'una dall'altra.

Pasta biscuit

50 g di farina, 50 g di zucchero, 2 uova, vaniglia, 1 pizzico di sale.

Mescolate con cura le uova e fatevi sciogliere lo zucchero finché il composto non avrà consistenza cremosa e fluida. Insaporite con la vaniglia e il sale, poi amalgamatevi, sempre mescolando con cura, la farina. Versate il composto in una teglia dai bordi bassi foderata di carta da forno zuccherata e infarinata e, dopo averlo pareggiato con una spatola in uno strato alto un dito, fatelo cuocere in forno caldo per circa 15 minuti. Sfornate e coprite con un canovaccio umido. Quando si sarà raffreddato, aiutandovi con un coltello, rovesciate la pasta sul canovaccio o su un foglio di carta oleata.

La pasta biscuit a questo punto è pronta per essere utilizzata per la realizzazione di rotoli farciti di crema, marmellata, panna, frutta ecc. Per una buona riuscita, quindi, è necessario che questa pasta sia spugnosa ed elastica in modo da poter essere arrotolata su se stessa mantenendo la forma. Per facilitare l'operazione si usa solitamente un canovaccio umido.

Base per cheesecake o semifreddi

200 g di biscotti tipo digestive (o allo zenzero o alla cannella), 100 g di burro fuso, 1/2 limone.

Rivestite con carta da forno il fondo e le pareti di uno stampo a cerniera da 20 cm. Tagliate la carta in eccedenza ma ricordatevi di lasciare qualche centimetro in più perché il dolce tenderà ad alzarsi durante la cottura. Nel robot da cucina dotato di lame ricurve riducete i biscotti in polvere, trasferiteli in una ciotola e amalgamateli accuratamente con il burro fuso e il succo di limone. Stendete il composto sul fondo dello stampo, premete bene e mettetelo in frigorifero per 30 minuti circa.

Trascorso questo tempo, per utilizzare questa base per il classico cheesecake o per altri semifreddi sarà sufficiente preparare una crema, versarla sul composto di biscotti e fare cuocere in forno a una temperatura di 150 °C per 50 minuti circa, finché il bordo non sarà appena dorato. Quindi sfornate e fate raffreddare, poi mettete in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.

Pasta per biscotti arrotolati

250 g di farina, 250 g di zucchero, 7 uova, 5 tuorli.

Utilizzando una frusta sbattete le uova intere con i tuorli e lo zucchero così da ottenere un composto soffice e spumoso. Aggiungete la farina mescolando delicatamente e, non appena il composto risulterà perfettamente amalgamato, stendete la pasta in due teglie allo spessore di un dito e fate cuocere in forno caldo per 15 minuti. Togliete quindi dal forno, rovesciate la pasta su un canovaccio e procedete alla farcitura come per la pasta biscuit.

come fare la pasta biscuit



Mescolate con cura le uova e fatevi sciogliere lo zucchero finché il composto non avrà consistenza cremosa e fluida.



Versate il composto in una teglia e pareggiatelo con una spatola in uno strato alto un dito.



Una volta raffreddata, rovesciate la pasta su un canovaccio e farcitela a piacere con creme o marmellate.



Aiutandovi con il canovaccio arrotolate strettamente la pasta su se stessa, iniziando dal lato corto.

Pasta per biscotti

200 g di farina, 200 g di zucchero, 6 uova, 100 g di burro, aromi a piacere. Con una frusta lavorate 100 g di zucchero con i tuorli e 100 g con gli albumi così da ottenere con i primi una spuma soffice e con i secondi il classico composto a neve, ben sodo. Amalgamate delicatamente le due miscele mescolando con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto in modo che non smonti, e quindi incorporate l'aroma scelto (vanillina, zenzero, acqua di fiori d'arancio, anice ecc.) e la farina, poca per volta avendo cura che non si formino grumi. Unite il burro fuso e, sempre delicatamente, lavorate l'impasto per renderlo del tutto omogeneo.

A questo punto l'impasto è pronto per modellare biscotti in forme a piacere utilizzando la tasca da pasticciare, prima di cuocere in forno a 180 °C per circa 15 minuti.

Pasta per biscotti al cucchiaino

80 g di farina, 80 g di fecola di patate, 8 tuorli, 5 albumi, 200 g di zucchero, 1 limone non trattato.

Con una frusta montate i tuorli con 100 g di zucchero e la scorza grattugiata del limone. Montate a neve ben soda gli albumi con lo zucchero rimanente. Amalgamate delicatamente i due composti e poi aggiungete poco alla volta la farina, opportunamente setacciata, e la fecola di patate. Lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo.

Mettete il composto in una tasca da pasticciare, spremete sulla placca del forno imburrrata e infarinata tanti piccoli bastoncini e fate cuocere a 180 °C per circa 15 minuti.

consigli

Per la preparazione dei biscotti non di pasta frolla, si seguono due procedimenti di base.

- Procedimento a caldo: prevede che le uova e lo zucchero vengano amalgamati, intiepiditi a bagnomaria e quindi montati perché si trasformino in un composto soffice nel quale sarà successivamente incorporata delicatamente la farina e, se previsto dalla ricetta, anche il burro.
- Procedimento a freddo: prevede che i tuorli vengano montati con una metà dello zucchero necessario, ma separatamente dagli albumi, da montare a neve con il restante zucchero. I due composti vengono poi amalgamati delicatamente prima di incorporare con grande cautela la farina, ed eventualmente il burro. In entrambi i casi le dosi degli ingredienti devono essere valutate con cura per ottenere risultati perfetti.



Pasta per croissant

300 g di farina, 1 dl di latte, 80 g di burro, 15 g di lievito di birra, 1 cucchiaio di zucchero, 1 pizzico di sale.

Sciogliete bene il lievito in una tazzina di latte. Versate sulla spianatoia 200 g di farina, alla quale avrete già miscelato lo zucchero e il sale; unite 20 g di burro fuso (ma alla stessa temperatura degli altri ingredienti), il latte e il lievito. Lavorate a lungo per ottenere un impasto di media consistenza. Mettetelo a lievitare in luogo caldo per 4-5 ore. Rimettetelo sulla spianatoia e lavoratelo ancora per 10 minuti circa. Stendetelo con il matterello. Unite la farina e il burro rimasti e disponete il composto sopra l'impasto, così da poterlo ripiegare tre volte come se si trattasse di una pasta sfoglia.

Lasciate in frigorifero per 15 minuti circa, quindi rimettetelo sulla spianatoia, stendetelo con il matterello e ripieгатelo ancora. Dopo aver ripetuto quest'operazione tre volte, stendete la sfoglia sottile e ricavate tanti triangoli con base di circa 12 cm.

Se volete farcirli, ponete un cucchiaino di crema o di marmellata al centro di ogni triangolo. Arrotolate i triangoli di pasta partendo dalla base. Sigillate la punta pizzicandola con le dita. Disponete i croissant su una placca coperta di carta da forno, arcuate le estremità dei dolci e spennellate il tutto con uovo sbattuto. Cuocete in forno a 200 °C per 15 minuti circa.

Pasta per brioche dolci

250 g di farina, 75 g di burro, 1/2 dl di latte, 25 g di lievito di birra, 2 uova, 40 g di zucchero, 1/2 limone non trattato, 1 pizzico di sale.

Sciogliete il lievito di birra sbriciolato in 1/4 di dl di latte intiepidito. Lasciate riposare in modo che sulla superficie si formi una leggera schiuma. Nel frattempo versate a fontana sulla spianatoia la farina, già miscelata con il sale, lo zucchero e la scorza del limone grattugiata. Al centro mettete le uova e il burro a pezzetti e alla stessa temperatura degli altri ingredienti; coprite con poca farina, unite il lievito e il rimanente latte impastando vigorosamente. Lavorate per 15 minuti circa in modo da ottenere un impasto elastico e omogeneo. Modellate l'impasto a palla e mettetelo a lievitare in luogo caldo e protetto dalle correnti d'aria, dopo averlo coperto con un panno.

Trascorsa 1 ora circa, rimettetelo sulla spianatoia e lavoratelo ancora. Suddividetelo quindi in pezzi delle dimensioni volute e fate terminare la lievitazione. Quando le brioche saranno ben gonfie, adagiatele sulla placca del forno imburrata e infarinata e fate cuocere in forno precedentemente scaldato a 200 °C per 15 minuti circa.

Se lo desiderate, potete spennellare le forme con uovo sbattuto subito prima di cuocerle: avrete una coloritura bruna se usate il solo tuorlo, più chiara usando l'uovo intero.

come fare i croissant



Disponete l'impasto di burro e farina sopra la pasta e ripiegate la tre volte.



Stendete la sfoglia sottile e ricavate dei triangoli con base di circa 12 cm.



Ponete un cucchiaino di marmellata al centro di ogni triangolo.



Arrotolate i triangoli di pasta partendo dalla base. Sigillate la punta pizzicandola con le dita.



Disponete su una placca coperta da carta da forno, arcuate le estremità e spennellate con uovo sbattuto.

Marzapane

300 g di mandorle dolci di Avola, 300 g di zucchero, 2 mandorle amare, 1 cucchiaino di miele, 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio, olio di mandorle.

Scottate le mandorle per 2 minuti in acqua a bollore, quindi scolatele e pelatele accuratamente. Stendetele su una placca e ponetele nel forno caldo in modo che asciughino, ma stando attenti che non prendano colore: le mandorle per il marzapane devono essere perfettamente bianche. Lasciatele infine raffreddare e quindi tritatele finemente. Ponete la polvere di mandorle in un mortaio e pestatela, riducendole in pasta. A questo punto unite, goccia a goccia, l'acqua di fiori d'arancio.

Versate quindi lo zucchero in una casseruolina antiaderente, unite 1,5 dl di acqua e lasciate cuocere fino a quando non avrà raggiunto la temperatura di 115 °C. Aggiungete le mandorle già preparate, il miele (manterrà la pasta più morbida) e proseguite la cottura a fuoco molto basso, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, sino a che la massa sarà omogenea e consistente. Versatela su un piano di marmo, che avrete leggermente unto con poco olio di mandorle. Appena sarà possibile toccare la pasta senza scottarsi, dividetela in pezzi e lavoratela con le mani e poi con un matterello fino a che non sarà diventata morbida e pastosa.

A questo punto il marzapane è pronto per essere usato nelle varie preparazioni. Se desiderate conservarlo, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in un vaso o in un altro contenitore al fresco.

Crêpe

80 g di farina, 1,5 dl di latte, 2 uova, 1 cucchiaino di burro fuso, 1 cucchiaino di zucchero, 1 pizzico di sale.

In una ciotola capiente mettete la farina, versate il latte a filo mescolando con un cucchiaino di legno per non formare grumi. Unite poi, poco alla volta, le uova sbattute, lo zucchero e un pizzico di sale.

Con una frusta sbattete bene il composto fino a renderlo omogeneo. Se si formassero dei grumi passatelo al colino. Continuate a sbattere e incorporate il burro fuso. Ponete la padella antiaderente su fiamma media a riscaldare, ungetela con burro o olio, quindi, con un ramaio, versate una minima quantità di composto facendo in modo che si distribuisca su tutto il fondo aiutandovi con una spatola o inclinando la padella. Cuocete a fiamma moderata, fino a che i bordi della crêpe non inizieranno a incresparsi.

A questo punto, prendendo la crêpe da un bordo, con un mestolino piatto e aiutandovi con una mano, rigiratela e fatela cuocere anche dall'altro lato. Continuate così fino a esaurire il composto, ricordandovi di mescolarlo tutte le volte e di ungere la padella.

come fare le crêpe



In una ciotola capiente mettete la farina, versate il latte a filo mescolando con un cucchiaino di legno.



Unite le uova sbattute, lo zucchero e il sale. Sbattete il composto, quindi incorporate il burro fuso.



Versate il composto in una padella antiaderente, distribuendolo bene su tutta la superficie.



Cuocete la crêpe fino a quando i bordi iniziano a incresparsi. Quindi rigiratela e cuocete l'altro lato.



Farciture e coperture

Crema di burro

200 g di burro, 100 g di zucchero, 40 g di zucchero a velo, 3 tuorli.

Lavorate a lungo il burro, appena ammorbidito, con lo zucchero per ottenere un composto spumoso. Montate i tuorli con lo zucchero a velo. Con delicatezza incorporate a questo composto quello di burro così da ottenere una crema liscia e omogenea.

Crema alla vaniglia

1,5 dl di latte, 1 baccello di vaniglia, 1,5 dl di panna, 3 tuorli, 40 g di zucchero.

Fate bollire il latte con il baccello di vaniglia; eliminatelo e aggiungete la panna liquida. Portate a bollore, quindi levate dal fuoco. Mescolate senza sbattere i tuorli con lo zucchero e incorporatevi accuratamente il miscuglio di panna e latte; filtrate il composto e versatelo in una teglia foderata di carta da forno.

Cuocete la crema per circa un'ora e 20 minuti in forno a meno di 100 °C. Tenetela in frigo per 3-4 ore, prima di utilizzarla.

Crema al cioccolato 1

5 dl di latte, 3 dl di panna, 120 g di zucchero, 3 tuorli, 120 g di cioccolato fondente, 30 g di fecola, 1/2 baccello di vaniglia.

Mescolate la fecola con poco latte diluito con qualche cucchiata d'acqua. Portate a ebollizione il latte con la panna e lo zucchero dopo aver messo nel tegame la vaniglia. A ebollizione avvenuta amalgamatevi la fecola diluita e lasciate sul fuoco per 1 minuto. Incorporate a poco a poco i tuorli rimescolando con una frusta. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato e unitelo alla crema dopo aver tolto il baccello di vaniglia.

Crema al cioccolato 2

5 dl di latte, 150 g di zucchero, 150 g di cioccolato fondente, 20 g di fecola di patate, 1/2 dl di caffè.

Unite la fecola di patate a 5 cl di latte. Mescolate lo zucchero, il caffè e il rimanente latte. Fate cuocere a fuoco lento mescolando continuamente con un cucchiaino di legno; quando il composto prende il bollore unite la fecola, e cuocete a fuoco molto basso per circa 1 minuto, mescolando. Togliete dal fuoco e unite il cioccolato, fuso in precedenza a bagnomaria alla temperatura di 32 °C.

Crema pasticcera

6 tuorli, 7,5 dl di latte, 150 g di zucchero, 50 g di farina, 10 g di burro, 1/4 di baccello di vaniglia.

Mettete il latte in un tegame, unite il baccello di vaniglia e portate a ebollizione. A parte frullate i tuorli con lo zucchero finché risultano bianchi e spumosi. Unite la farina e mescolate bene. Versate a poco a poco il latte bollente mescolando in continuazione. Mettete il composto in un tegame sul fuoco e, mescolando di continuo, portate a bollore; togliete subito dal fuoco, unite il burro e fate raffreddare rapidamente il composto.

La crema può essere aromatizzata con scorza grattugiata di limone o con poche gocce di liquore e può essere arricchita con l'aggiunta di cioccolato fondente (10 g per 100 g di crema base), pistacchi o nocciole tritate (5 g per 100 g di crema base) e così via.

Crema inglese

5 tuorli, 7 dl di latte, 140 g di zucchero, 1 limone non trattato.

Fate bollire il latte con 70 g di zucchero e la scorza di limone. Lavorate a parte i tuorli con altri 70 g di zucchero finché non saranno spumosi. Unitevi il latte a filo dopo aver eliminato la scorza del limone. Ponete il composto a bagnomaria e, mescolando senza far raggiungere il bollore, fate andare fino a quando la crema non velerà il cucchiaino. Passate la crema con un colino fine.

Fatela raffreddare, mescolando via via perché non si formi una pellicola in superficie.

Crema ganache (o parigina)

200 g di cioccolato fondente, 50 g di burro, 2 dl di panna.

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato secondo le indicazioni fornite a p. 34; quindi toglietelo dal fuoco e versatevi il burro a pezzetti e la panna fresca. Sbattete il tutto con una frusta, così che gli ingredienti si amalgamino bene e si montino.

come fare la crema pasticcera



Mettete il latte in un tegame insieme al baccello di vaniglia.



A parte, in una zuppiera, frullate bene i tuorli insieme allo zucchero.



Versate a poco a poco il latte bollente sul composto, sempre mescolando per lo stesso verso.



Mettete il composto in un tegame sul fuoco; fatevi sciogliere il burro e lasciate raffreddare.

Crema chantilly

4 tuorli, 30 g di farina, 120 g di zucchero, 4 dl di latte, 1/2 limone non trattato, 2,5 dl di panna per dolci, 1 pizzico di sale.

Nonostante la vera chantilly si prepari con panna freschissima e zucchero, vi proponiamo una versione molto diffusa nel nostro Paese che prevede l'aggiunta della crema pasticcera alla panna in una proporzione del 30-70% a seconda dei gusti e dell'uso che se ne vuole fare.

Fate sobbollire il latte con la scorza del limone. In una terrina montate i tuorli, il sale e lo zucchero con le fruste, unite a pioggia la farina e mescolate ancora per 1-2 minuti. Versate a filo il latte nel composto delle uova, dopo averlo filtrato, mescolando in continuazione con la frusta a mano. Trasferire il composto in un pentolino e cuocete la crema amalgamando con una spatola di legno per non creare grumi. Lasciate sobbollire finché la crema non si sarà addensata; levatela dal fuoco e fatela raffreddare coperta da pellicola. Montate la panna, incorporatela dolcemente alla crema pasticcera mescolando dall'alto in basso per non smontarla.

Crema frangipane

120 g di farina, 6 tuorli, 80 g di zucchero, 50 g di amaretti, 50 g di mandorle spellate, 6 dl di latte, 40 g di burro, 1/4 di baccello di vaniglia, 1 pizzico di sale.

Passate al mixer gli amaretti e le mandorle. Portate a ebollizione il latte aromatizzato con la vaniglia e un pizzico di sale. A parte lavorate i tuorli con lo zucchero. Quindi amalgamatevi la farina mescolando bene in modo che non rimangano grumi. Versate a filo il latte e ponete a cuocere, a fiamma moderata o meglio a bagnomaria, mescolando continuamente fino a ottenere la densità desiderata. Togliete il baccello di vaniglia e sempre mescolando aggiungete il burro fuso, le mandorle e gli amaretti. Fate raffreddare la crema prima di usarla.

consigli

- La crema pasticcera è la più classica delle creme dolci ed è indicata per farcire torte, bignè, cannoli, ma anche per confezionare dolci al cucchiaino.
- Lo zabaione, crema dal ricco aroma, va servito da solo, per farcire soprattutto bignè o come ingrediente fondamentale per la realizzazione di bavarese, mousse e budini.
- La crema ganache, grazie alla consistenza vellutata, si usa per farcire torte molto elaborate. Mentre la frangipane si presta a farcire crostate e brioche.
- La crema inglese, fine e delicata, si presta a essere servita fredda, da sola, o ad accompagnare dolci secchi; è molto usata anche in gelateria.

come fare la crema chantilly



Con la frusta elettrica montate i tuorli insieme allo zucchero e al sale.



Incorporate piano la panna alla crema pasticcera mescolando dall'alto in basso.

come fare la crema frangipane



Passate al mixer gli amaretti e le mandorle in modo da ottenere una polvere.



Lavorate i tuorli con lo zucchero. Amalgamatevi la farina e, a filo, il latte.

Crema al limone

250 g di zucchero, 100 g di burro, 3 uova, 3 limoni non trattati.

Montate il burro con lo zucchero, unite le uova, la scorza grattugiata di 1/2 limone e il succo di tre. Cuocete a bagnomaria, sempre rimestando, fino quasi all'ebollizione. Spegnete e frullate il composto per ottenere una crema omogenea. Passatela al setaccio e, mentre raffredda, mescolatela ogni tanto così che non si formi la pellicola in superficie.

Zabaione

5 tuorli, 100 g di zucchero, 3 bicchierini di marsala secco.

In una terrina sbattete lo zucchero con le uova per circa 15 minuti (meno se usate le fruste elettriche), in modo da ottenere una crema soffice e spumosa. Trasferite il composto in un pentolino e, mescolando, unite il marsala. Mettete poi sul fuoco a bagnomaria, sempre sbattendo con la frusta. Spegnete poco prima che inizi a bollire.

Secondo il vostro gusto, è possibile sostituire metà del quantitativo di marsala con del vino bianco.

Crema alla ricotta

500 g di ricotta, 5 dl di latte, 150 g di zucchero, 3 tuorli, 75 g di uva passa, 3,5 dl di panna, 3 fogli di colla di pesce, 1/2 baccello di vaniglia, 1/2 limone non trattato.

Mettete il latte in un tegame con la vaniglia e scaldatelo leggermente. Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero e la scorza grattugiata del limone, uniteli al latte e cuocete a fuoco lento il composto, mescolando e senza far prendere bollore. Quando avrà raggiunto una colorazione rosata, togliete la vaniglia e incorporate i fogli di colla di pesce, ammorlati in acqua. Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare e amalgamatevi, lavorando accuratamente, la ricotta setacciata e la panna.

Il quantitativo di gelatina da abbinare a questa crema dipenderà dall'uso che se ne vuole fare.

Mousse al cioccolato

200 g di cioccolato di copertura al latte, 3 tuorli, 40 g di zucchero, 3 fogli di colla di pesce, 1,5 dl di panna liquida.

Montate le uova con lo zucchero, amalgamatele al cioccolato fuso e intiepidito e fate cuocere a bagnomaria per qualche minuto. Aggiungete la gelatina ammorbidita in poca acqua fredda, montate la panna e incorporatela, mescolando con un cucchiaino di legno dall'alto in basso.

Farcia al cacao

100 g di cacao, 100 g di burro, 1 bicchierino di rum, zucchero.

Tagliate il burro a tocchetti e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente. Lavoratelo poi con una spatola o un cucchiaino di legno, sino a che non avrà assunto l'aspetto di una crema spumosa. A seconda dei vostri gusti e dell'impiego di cacao amaro o zuccherato, potrete incorporare gradualmente in questa fase della preparazione anche qualche cucchiainata di zucchero. Sempre mescolando, aggiungete il cacao e, da ultimo, il rum. Continuate a mescolare fino a quando tutti gli ingredienti non saranno perfettamente amalgamati e la farcia non risulterà liscia e omogenea.

Farcia agli amaretti

120 g di amaretti, 100 g di zucchero, 2 uova, 150 g di burro, 100 g di farina, 2 dl di latte, 1 cucchiaino di brandy.

Utilizzando una frusta montate a crema il burro assieme allo zucchero; incorporate gli amaretti passati al mixer e ridotti in polvere, e lavorate a lungo per amalgamare perfettamente gli ingredienti. Unite a poco a poco le uova intere, la farina passata al setaccio, il latte e il brandy. Utilizzate questo composto come ripieno per torte alle mandorle o per paste frolle, ricordando che deve essere cotto assieme alla base.

Farcia al caffè

10 g di caffè solubile, 3 fogli di colla di pesce, 80 g di zucchero, 3 tuorli, 0,5 dl di latte, 5 dl di panna.

Lasciate in ammollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce per 15 minuti, poi strizzateli e fateli sciogliere in un pentolino a bagnomaria. In una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero, finché otterrete una crema spumosa cui aggiungerete, sempre mescolando con cura, il latte a temperatura ambiente versato a filo. Immergete il contenitore in acqua fredda e aggiungete lentamente la colla di pesce sciolta, il caffè solubile e, per ultima, la panna montata inglobandola con pochi giri dal basso verso l'alto per non smontarla.

Farcia alle fragole

200 g di fragole, 3 fogli di colla di pesce, 80 g di zucchero, 5 dl di latte, 3 tuorli, 5 dl di panna.

Lavate velocemente le fragole in acqua corrente, asciugatele tamponandole con un canovaccio e frullatele. Lasciate in ammollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce per 15 minuti, poi strizzateli e fateli sciogliere in un pentolino a bagnomaria. In una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero, finché non avrete

ottenuto una crema spumosa cui aggiungerete, sempre mescolando con cura, il latte a temperatura ambiente versato a filo. Aggiungete lentamente al composto anche la colla di pesce sciolta, il frullato di fragole e, per ultima, la panna montata, unendola con pochi giri dal basso verso l'alto per non smontarla.

Gelatina di base

100 g di zucchero, 10 fogli di colla di pesce, 1 albume, 1/2 limone non trattato, 1/2 limone.

Mettete i fogli di colla di pesce in poca acqua tiepida. In una casseruola di acciaio, scaldare leggermente 3 dl d'acqua e aggiungete lo zucchero insieme a un pizzico di scorza di limone finemente grattugiata. Dentro un'altra casseruola montate a neve ben soda l'albume con il succo del limone e uniteli alla colla di pesce che avrete tolto dall'acqua, strizzato e sciolto a bagnomaria. Sopra questo composto versate lo sciroppo di zucchero, preparato in precedenza, e mettete la casseruola sul fuoco portando a bollore. Toglietela a questo punto dal fuoco e lasciate riposare la gelatina fino a quando sulla superficie non si sarà formato uno strato di albume. Filtratela attraverso un panno, leggermente inumidito, in modo che ne risulti un liquido perfettamente trasparente.

Per colorare o per insaporire la gelatina di base è necessario incorporare gli ingredienti di complemento prescelti (frullati di frutta, liquori e così via) quando è ancora liquida.

Gelatina al vino

2,5 dl di gelatina di base, 2 dl di vino bianco aromatico.

Preparate la gelatina di base (vd. sopra) e lasciatela raffreddare; dopo averla filtrata scaldatela nuovamente e amalgamate il vino scelto, che dovrà essere particolarmente aromatico, come per esempio il marsala, il porto, il mader, il vinsanto e così via.

Varianti raffinate prevedono l'uso di vino rosato, oppure di moscato o, ancora, di prosecco spumante.

Gelatina di fragole

2,5 dl di gelatina di base, 175 g di fragole.

Pulite perfettamente le fragole eliminando eventuali impurità; passatele al setaccio così da ottenere una purea e incorporatela alla gelatina di base (vd. sopra) già filtrata e raffreddata. Utilizzate questa gelatina come una saporita farcia per charlotte o per torte a strati realizzate con torta Maddalena, pasta genoise oppure biscuit. Potete sostituire la purea di fragole con purea di lamponi o di frutti di bosco misti o altra frutta.

come fare la gelatina di base



Mettete i fogli di gelatina in poca acqua tiepida.



Scaldare l'acqua e aggiungete lo zucchero mescolato alla scorza del limone.



In una ciotola montate a neve ben soda l'albume con il succo di limone.



Mescolate la gelatina sciolta con l'albume montato.



Versate a filo sul composto lo sciroppo di zucchero preparato in precedenza e lasciato freddare.



Dopo il tempo di riposo, filtrate la gelatina attraverso un panno inumidito per ottenere un liquido trasparente.

Confettura di fragole

1 kg di fragole, 300 g di zucchero.

Lavate, asciugate e togliete il picciolo alle fragole. Tagliate a pezzi quelle più grosse e mettete tutta la frutta in una terrina a macerare con lo zucchero per almeno 12 ore. Ponetele infine sul fuoco e bollite per circa 20 minuti.

Invasate quindi a caldo, capovolgendo i barattoli e lasciandoli così fino a completo raffreddamento.

Confettura di rose

1 kg di mele renette, 250 g di petali di rose profumate, 1 limone non trattato, 300 g di zucchero.

Sbucciate le mele, tagliatele a pezzettini, mettetele in una terrina mescolandole con la scorza grattugiata e il succo del limone, e i petali di rosa puliti; lasciatele macerare per 1 ora. Mettete il tutto sul fuoco a fiamma moderata e mescolate sin quando le mele non si saranno disfatte; se fosse necessario schiumate di tanto in tanto. Passate il composto attraverso un setaccio aiutandovi con una spatola di legno, quindi rimettete al fuoco amalgamandovi lo zucchero. Cuocete sinché la marmellata non avrà preso consistenza. Invasate a caldo, capovolgete i barattoli e lasciate raffreddare prima di riporre in dispensa.

Confettura di albicocche

2 kg di albicocche, 300 g di zucchero.

Lavate, asciugate e snocciolate le albicocche. Rompete alcuni noccioli, bollitene le mandorle per qualche minuto e tenetele da parte. Preparate uno sciroppo mettendo sul fuoco lo zucchero con una quantità di acqua sufficiente; mescolate su fiamma bassa sinché non sarà sciroppato, quindi unite i frutti e cuocete per 20 minuti. Poco prima di togliere dal fuoco, aggiungete le mandorle per dare un sapore particolare alla confettura. Invasate a caldo, capovolgete i barattoli e lasciate raffreddare prima di riporre in dispensa.

Confettura di amarene

2 kg di amarene, 400 g di zucchero, 1 limone non trattato, cannella.

Lavate le amarene, privatele di nocciolo e picciolo e mettetele a cuocere; non appena si saranno ammorbidite passatele al setaccio.

Aggiungete al passato lo zucchero, la scorza del limone grattugiata e la cannella; rimettete sul fuoco cuocendo lentamente sino a raggiungere la consistenza voluta. Invasate a caldo, capovolgete i barattoli e lasciate raffreddare prima di riporre in dispensa.

come fare la confettura di fragole



Pulite le fragole, sciacquatele velocemente in acqua fredda e tagliate quelle più grandi.



Mettete le fragole in una terrina con 300 g di zucchero e fatele macerare almeno per 12 ore.



Ponetele sul fuoco e fatele bollire per circa 20 minuti fino a raggiungere la giusta consistenza.



Invasate la confettura a caldo; poi capovolgete i barattoli fino a completo raffreddamento.

Marmellata di arance

2 kg di arance non trattate, 800 g di zucchero di canna, 200 g di uva passa, 100 g di gherigli di noce.

Scegliete arance grosse e sane, sbucciatele, tagliatele a pezzetti sopra a un recipiente in modo da non perdere il succo e grattugiatene la scorza (non la parte bianca), tenendola da parte. Mettete poi le arance in una pentola d'acciaio inossidabile e lasciatele cuocere per circa 30 minuti a fuoco non troppo allegro, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo lavate l'uva passa e lasciatela in ammollo in poca acqua.

Trascorso il tempo di cottura previsto, aggiungete alle arance la scorza precedentemente grattugiata, l'uvetta e lo zucchero, mescolate accuratamente il tutto e lasciate bollire a fuoco vivace per circa 20 minuti prima di unire anche le noci tritate. Portate nuovamente a ebollizione e infine invasate la confettura appena tolta dal fuoco. Chiudete i vasi con i coperchi e capovolgeteli immediatamente su un piano di legno, riponendoli in dispensa solamente quando si saranno del tutto raffreddati.

Confettura di more

1 kg di more, 300 g di zucchero.

Lasciate le more a bagno per pochi istanti in acqua, quindi scolatele bene e passatele al setaccio. Mescolate il passato allo zucchero, mettete il tutto al fuoco e cuocete su fiamma bassa mescolando di tanto in tanto, sinché la marmellata non avrà raggiunto la giusta consistenza. Togliete infine dal fuoco e invasate a caldo, capovolgendo immediatamente i vasetti di vetro su un piano di legno e riponendoli in dispensa solamente quando si saranno raffreddati del tutto.

Confettura di anguria

1 kg di polpa d'anguria, 200 g di zucchero di canna, 1 limone non trattato, 1 baccello di vaniglia.

Private l'anguria dei semi e tagliatela a pezzetti. Mescolate lo zucchero alla polpa d'anguria tagliata a pezzi e lasciate riposare il tutto per una notte in un recipiente di vetro. Trascorso il tempo previsto, scolate la frutta dal succo e mettete quest'ultimo a bollire in una casseruola finché non si sarà addensato. Allora unitevi la frutta, la scorza grattugiata del limone, la vaniglia e cuocete a fuoco lento, rimestando frequentemente per evitare che la marmellata possa attaccarsi al fondo della pentola.

Infine invasate a caldo, capovolgete immediatamente i vasetti su una superficie di legno e quindi lasciateli raffreddare. Poi conservateli in un luogo buio e fresco.

come fare la marmellata di arance



Sbucciate e tagliate a pezzetti circa 2 kg di arance.



Mettetele a cuocere in una pentola per circa 30 minuti a fuoco moderato.



Aggiungete l'uva passa, lo zucchero e la scorza grattugiata.



Unite infine le noci tritate e portate nuovamente a ebollizione.

Confettura di bacche di rosa canina

1 kg di bacche di rosa canina, 1 dl di vino bianco secco, 600 g di zucchero. Le bacche di rosa canina si possono raccogliere in autunno, quando i fiori sono ormai caduti. Cogliete dunque le bacche, privatele dei gambi e della peluria che le caratterizza, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e non togliete i semi. Mettetele invece a bagno in una terrina con il vino bianco e lasciatele macerare per 6 giorni.

Trascorso questo tempo, trasferite il tutto sul fuoco, portate a bollore, lasciate cuocere per 1 ora a fiamma moderata. Passate il composto ottenuto al passaverdure e unitevi lo zucchero. Dopo aver mescolato, mettete nuovamente sul fuoco, riportate a ebollizione, spegnete immediatamente e invasate a caldo. Capovolgete i vasi su un piano di legno dopo averli tappati e infine riponeteli per la conservazione in un luogo buio e fresco.

Confettura di castagne al latte

1 kg di castagne, 1 bicchiere di latte intero, 300 g di zucchero di canna, 1 baccello di vaniglia.

Lessate le castagne e privatele della buccia e della pellicola interna. Mettetele in una terrina e unitevi il latte, schiacciandole con un cucchiaino di legno sino a ottenere una pasta omogenea e soda che passerete al setaccio e rimetterete poi nuovamente nella terrina.

Nel frattempo ponete sul fuoco a fiamma non troppo alta lo zucchero; bagnatelo con poca acqua, aggiungete la vaniglia e fatelo caramellare, mescolandolo con un cucchiaino di legno. Poi eliminate la vaniglia, versate lo sciroppo nella terrina delle castagne facendolo lentamente cadere dall'alto e contemporaneamente mescolando lentamente la pasta di castagne, in modo da amalgamare completamente il tutto. Mescolate per qualche minuto e quindi invasate la marmellata ancora calda. Chiudete, i vasetti, capovolgeteli su un piano di legno e, una volta raffreddati, conservateli in luogo fresco e buio.

Confettura di ananas

2 kg di polpa di ananas, 400 g di zucchero, 2 limoni non trattati.

Scegliete ananas maturi al punto giusto, liberateli con attenzione dalla buccia (infiorescenze comprese) e dal torsolo centrale, poi tagliate la polpa a pezzettini. Mettete sul fuoco una casseruola con la polpa di ananas, lo zucchero, pochissima acqua e il succo filtrato dei limoni. Mescolando spesso, portate la marmellata a cottura su fiamma moderata. Invasate a caldo, chiudete i vasetti, capovolgeteli su un piano di legno e, una volta raffreddati, conservateli in luogo fresco e buio.



Glassa all'acqua

250 g di zucchero in polvere, 1 dl d'acqua, aroma a piacere.

Mescolate lo zucchero nell'acqua in modo da ottenere un composto abbastanza consistente, che potrete colorare e aromatizzare a piacere con essenza di vaniglia o di limone, o ancora con olio di mandorle e così via.

La glassa, da spremere mediante una tasca da pasticciere o da spalmare con una spatola piatta, serve per decorare dolci diversi di buona consistenza: essendo piuttosto pesante, infatti, tende a schiacciare gli impasti troppo morbidi. La glassa bianca si rivelerà indispensabile per torte nuziali. Per altre occasioni speciali, quali un battesimo o una prima comunione, colorate la glassa di rosa o di azzurro.

Glassa al cioccolato 1

150 g di cioccolato fondente, liquore.

Mettete il cioccolato sminuzzato in una casseruolina con 1/2 bicchiere d'acqua; scaldate su fiamma bassa, meglio se a bagnomaria, mescolando con cura fino a che non sarà completamente sciolto. Se il composto fosse troppo denso, diluitelo con un po' d'acqua bollente. Aromatizzate a piacere con qualche goccia di liquore.

Glassa al cioccolato 2

350 g di cioccolato, 0,5 dl di panna fresca, 50 g di burro.

Versate la panna in una tegamina, unite il cioccolato spezzettato e fatelo sciogliere a bagnomaria, mescolando per amalgamare i due ingredienti. Non portate ad alta temperatura e fate attenzione a non far entrare acqua nel composto. Versate in una ciotola e incorporate il burro ammorbidito a dadini mescolando bene, finché non avrete ottenuto la consistenza desiderata.

A questo punto, ponete una gratella su un piatto, appoggiatevi il dolce e versatevi la glassa che stenderete con una spatola di metallo. Potrete riutilizzare la glassa in eccesso colata nel piatto, scaldandola sempre a bagnomaria fino a che non sarà nuovamente fluida.

Glassa al cioccolato bianco

150 g di cioccolato bianco, essenza di vaniglia (o di fiori d'arancio).

Sminuzzate il cioccolato e mettetelo in una casseruola con 1/2 bicchiere d'acqua; scaldate quindi su fiamma bassa, mescolando continuamente fino a scioglierlo. Se dovesse risultare troppo denso, diluite il composto con un po' d'acqua bollente. Aromatizzate con alcune gocce di essenza di vaniglia o di fiori d'arancio.

come fare la glassa al cioccolato 2



In un pentolino a bagnomaria scaldate il cioccolato spezzettato con la panna mescolando fino a scioglierlo.



In una ciotola versate il composto fuso, unitevi il burro morbido a dadini e amalgamate.



Fate intiepidire, mescolando spesso, fino a che abbia raggiunto la consistenza desiderata.



Appoggiate il dolce su una gratella, versatevi la glassa e stendetela con una spatola di metallo.

Glassa fondente

250 g di zucchero, 50 g di glucosio, 5 dl d'acqua, olio di mandorle.

Sciogliete lo zucchero nell'acqua, unite il glucosio e, mescolando continuamente così che lo zucchero non si cristallizzi sulle pareti del tegame, portate a ebollizione a fuoco lento. Il composto sarà pronto quando, rotolandolo tra le dita bagnate, farà una piccola palla non molto elastica. Versate lo zucchero su un piano di marmo unto d'olio di mandorle e spruzzatelo con poca acqua; lasciatelo intiepidire e lavoratelo a lungo con una spatola spingendolo dall'esterno verso il centro, così che diventi bianco e compatto. Modellatelo in forma sferica e mettetelo in un contenitore di porcellana; copritelo con un panno inumidito e conservatelo fino al momento opportuno.

Se desiderate colorare o aromatizzare questa glassa, riscaldatela leggermente in un recipiente e incorporatevi caffè in polvere, cioccolato sciolto, succo di frutta e così via.

Glassa al caffè

3,5 dl di caffè ristretto, 250 g di zucchero a velo.

Incorporate poco per volta lo zucchero al caffè ancora molto caldo; mescolate continuamente con un cucchiaino di legno finché il composto assumerà consistenza piuttosto densa.

Glassa alla marmellata

3 cucchiaini di marmellata (di pesche o di albicocche), 1/2 limone.

Sciogliete su fiamma bassa la marmellata con il succo del limone e 2 cucchiaini d'acqua. Portate a bollore, quindi lasciate leggermente raffreddare senza smettere di mescolare. Utilizzate la glassa ancora calda per lucidare torte e dolci, aiutandovi con un cucchiaino o un pennello.

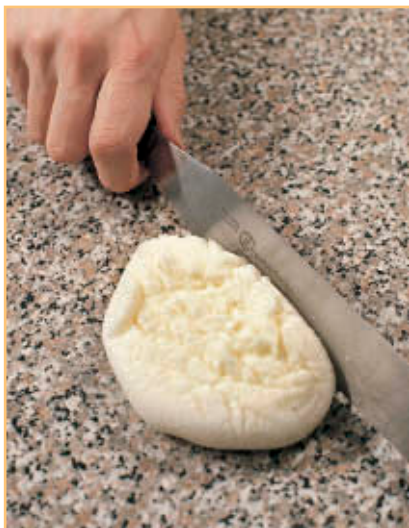
consigli

- La glassa va sempre stesa dopo che il dolce si è raffreddato.
- Se la torta richiede decorazioni con frutta o altre guarnizioni, devono essere applicate non appena è stata effettuata la glassatura, cioè prima che, raffreddandosi, la glassa diventi fragile e di conseguenza si incrina.
- A differenza delle altre glasse, quella fondente si conserva per lungo tempo in frigorifero purché avvolta in un panno umido e poi nella pellicola. Per riutilizzarla al momento del bisogno, scaldare a fuoco molto dolce un po' di acqua e quindi aggiungete la quantità necessaria di glassa, continuate a scaldare mescolando fino a quando non risulterà morbida e omogenea.

come fare la glassa fondente



Sciogliete lo zucchero nell'acqua e unite il glucosio mescolando, così che lo zucchero non si cristallizzi.



Lavorate lo zucchero servendovi di una spatola, finché non sarà diventato bianco e compatto.



Per aromatizzare o colorare la glassa mettetela in un recipiente e riscaldatela leggermente.



Incorporatevi quindi il caffè in polvere (o del cioccolato sciolto), lavorando bene fino a che non sarà ben amalgamato.

Glassa reale

200 g di zucchero a velo, 1 albume, 1/2 limone.

Mescolate con un cucchiaino di legno lo zucchero a velo, l'albume e 2-3 gocce di succo di limone abbastanza a lungo da ottenere un composto sodo, liscio e omogeneo che userete per decorare dolci, paste ecc. versandolo e spalmandolo con una spatola piatta o un coltello. Potete ottenere varianti di sapore integrando lo zucchero in polvere con essenze a piacere.

Glassa agli agrumi

1 arancia non trattata, 2 limoni non trattati, 1 mandarino, 200 g di zucchero, zucchero a velo.

Spremete l'arancia, i limoni e il mandarino, raccogliete il succo e filtratelo per eliminare le impurità. Sciogliete in un tegame lo zucchero con 1 dl d'acqua; immergetevi la scorza dell'arancia e quella di 1 limone, alle quali avrete tolto tutta la pellicina bianca. Lasciate in infusione per qualche minuto; togliete le scorze e unite il succo ricavato in precedenza. Unite a poco a poco tanto zucchero a velo quanto ne serve per ottenere un composto di una certa consistenza.

Salsa alla frutta

400 g di un unico tipo di frutta (fragole, lamponi, albicocche, pesche, ribes ecc.), 70 g di zucchero, 1/2 limone.

Preparate la frutta, togliendo eventuali piccioli e noccioli e sciacquandola. Fatela scolare bene e mettetela in un pentolino con lo zucchero e il succo del limone, cuocendo piano per 5-7 minuti. Una volta fredda, frullatela, a seconda dei gusti, in modo che risulti omogenea e morbida o che restino interi alcuni pezzetti di frutta.

Salsa al caramello

50 g di zucchero, 1,5 dl di panna fresca.

Scaldate lo zucchero con 1 cucchiaino d'acqua in un pentolino con il bordo alto senza mescolare. Quando è dorato, togliete dal fuoco e versate la panna, mescolando molto velocemente. Fate andare su fuoco molto dolce fino a sciogliere del tutto il caramello. Usate la salsa quando sarà tiepida.

Salsa al cioccolato

20 g di burro, 200 g di cioccolato fondente, 2 dl di latte, 0,6 dl di panna. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato tritato e il burro a pezzetti. Bollite il latte con la panna. Mescolate i due composti e fate raffreddare.

come fare la glassa agli agrumi



Filtrate il succo di arancia, limone e mandarino per eliminare le impurità.



Preparate uno sciroppo facendo sciogliere lo zucchero nell'acqua.



Immergetevi la scorza di 1 arancia e di 1 limone, alle quali avrete tolto la pellicina bianca amara.



Unite al composto di sciroppo e succo lo zucchero a velo e amalgamate in modo da ottenere un composto consistente.

Salsa alla vaniglia

70 g di zucchero, 3 tuorli, 2,5 dl di latte, 1/2 baccello di vaniglia.

Portate a ebollizione il latte con la vaniglia. In un pentolino dal fondo spesso amalgamate i tuorli e lo zucchero con un cucchiaino di legno e non con la frusta, perché il composto deve risultare morbido ma non schiumoso. Unite il latte caldo, da cui avrete tolto la vaniglia, e fate cuocere su fuoco dolce, fino a quando la crema velerà il cucchiaino.

Colate la salsa in una ciotola con un passino, spolverizzate con un po' di zucchero e lasciate raffreddare.

Salsa alle nocciole

250 g di nocciole freschissime da sgusciare, 180 g di zucchero, 120 g di burro, 4 uova, 60 g di cacao amaro, 1 pizzico di sale.

Sgusciate le nocciole, frullatele nel robot con lo zucchero finché non avrete ottenuto un composto di consistenza farinosa. Ogni tanto fermate il motore per fare raffreddare un po' l'impasto (scaldandosi troppo infatti c'è il rischio che il sapore delle nocciole risulti alterato) e mescolate il composto con una spatola rimuovendolo dalle pareti.

Sciogliete il burro in un pentolino a bagnomaria, versatelo nel robot e fate andare ancora 1 minuto. Unite il cacao setacciato, le uova e un pizzico di sale e azionate il robot per altri 2 minuti.

Trasferite il composto in una casseruola, fate cuocere a bagnomaria su fuoco dolce, mescolando sempre con una spatola di legno finché non si sarà addensato: calcolate circa 15 minuti. Lasciate raffreddare mescolando ogni tanto, riponete in frigorifero in un contenitore dotato di coperchio a chiusura ermetica e consumate entro 3 giorni.

La salsa alle nocciole è perfetta come complemento di vari tipi di dessert ma è ottima anche semplicemente spalmata su una fetta di pane.

consigli

La salsa alla vaniglia costituisce la base per diverse varianti. Ecco alcuni esempi:

- Salsa al rum: una volta pronta, aggiungete 2 cucchiaini di liquore.
- Salsa al caffè: quando il composto di vaniglia è ancora caldo, amalgamatevi bene 1 tazzina di caffè ristretto o 1 cucchiaino raso di caffè solubile.
- Salsa alle mandorle: fate una pasta frullando 1 cucchiaino di zucchero con 70 g di mandorle spellate, precedentemente tostate in forno per pochi minuti. Amalgamate con cura il composto alla salsa di vaniglia.

come fare la salsa alle nocciole



Con uno schiaccianoci sgusciate le nocciole, che devono essere freschissime.



Frullate nel robot le nocciole e lo zucchero per ottenere un composto farinoso.



Unite al composto di nocciole e zucchero le uova, il cacao setacciato, il burro sciolto e il sale.



Fate addensare la salsa a bagnomaria fino a quando non avrà assunto una consistenza cremosa.





Il ricettario

Per gustare i risultati di ciò
che abbiamo imparato,
possiamo cimentarci nella
preparazione di qualche
dolce ricetta: una torta,
rustica o raffinata, oppure
una crostata, tradizionale
o esotica, o ancora un
delicato dolce al cucchiaio,
dei deliziosi biscottini o
degli invitanti cioccolatini.



Torte e ciambelle

◀ **Ciambella di riso alle prugne**

250 g di riso, 1 l di latte, 200 g di miele, 30 g di maizena, 4 uova, 75 g di prugne secche snocciolate, 30 g di burro, 1 cucchiaino di farina, 1 baccello di vaniglia.

Cuocete il riso insieme al latte, a una noce di burro e al baccello di vaniglia. Togliete l'impasto dal fuoco quando il latte sarà completamente assorbito, fatelo intiepidire e amalgamatevi il miele, i tuorli e la maizena. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, incorporatevi anche le prugne secche spezzettate. Versate il composto in uno stampo da ciambelle che avrete imburrato e spolverizzato di farina, riempiendolo per 2/3. Cuocete in forno a 200°C per 20 minuti. Lasciate raffreddare la ciambella o se preferite servitela appena tiepida.

Torta frangipane con ciliegie

Pasta frolla, 120 g di burro, 150 g di zucchero, 2 uova, 120 g di mandorle macinate, 20 g di farina, 1 cucchiaino di cacao amaro, 150 g di cioccolato fondente, 450 g di ciliegie snocciolate, 1 pizzico di cannella.

Preparate la pasta frolla secondo ricetta (vd. p. 70); fatene una palla e mettetela in frigo avvolta in pellicola da cucina per circa 30 minuti. Stendete quindi la pasta nella tortiera imburrata e spolverizzata di farina, bucherellandola; fate un bordo alto, coprite il fondo della pasta con carta da forno e dei fagioli secchi, quindi infornatela per 10 minuti. Nel frattempo, montate con il frullatore il burro e lo zucchero, portate la velocità al minimo e aggiungete le uova, le mandorle, la cannella, la farina e il cacao. Distribuite sul fondo della pasta 100 g di cioccolato grattugiato, poi fate uno strato con le ciliegie, coprite con la crema e infornate per 35 minuti.

Decorate la torta con una griglia utilizzando il cioccolato rimasto sciolto a bagnomaria (vd. p. 34).

Millefoglie

Pasta sfoglia, crema pasticcera, 70 g di mandorle, 70 g di nocciole, zucchero a velo.

Dopo aver preparato la pasta sfoglia secondo ricetta (vd. p. 84), ricavatene cinque o sei dischi di uguale diametro, poi cuoceteli e fateli raffreddare. Preparate anche la crema pasticcera secondo ricetta (vd. p. 100).

Fate tostare mandorle e nocciole in forno e sbriciolatele finemente.

Poco prima di servire, confezionate la torta formando degli strati di pasta ricoperti da uno spesso strato di crema; terminate con un disco di pasta sfoglia che cospargerete di zucchero a velo. Spalmate un leggerissimo strato di crema anche sui bordi della torta ricoprendoli poi con il trito di mandorle e nocciole.

Torta al cioccolato bianco

300 g di farina, 125 g di burro, 180 g di zucchero, 3 uova, 60 g di cacao amaro, 1 bustina di lievito per dolci, 1/2 cucchiaino di bicarbonato, 1 dl di latte.

Per la glassa: 80 g di zucchero, 1 uovo, 100 g di burro, 250 g di cioccolato bianco, 1 pizzico di cremor tartaro.

Per lo sciroppo: 150 g di marmellata di lamponi, 5 cucchiaini di liquore al lampone.

Per la decorazione: sigari di cioccolato bianco e nero.

Mescolate il cacao con circa 1 dl di acqua bollente aggiunta a filo, in modo da ottenere un miscuglio liscio e omogeneo; fate raffreddare. Sbattete il burro nel frullatore finché non sarà diventato cremoso, aggiungete lo zucchero, poi un uovo dopo l'altro. Amalgamatevi la pasta di cacao; riducendo al minimo la velocità del frullatore, aggiungete la farina setacciata con il lievito e il bicarbonato, alternandola al latte.

Dividete l'impasto in tre tortiere imburrate e spolverizzate di farina; infornate e cuocete per 20 minuti a 180 °C.

Preparate ora la glassa: versate nel pentolino lo zucchero, 0,5 dl d'acqua e il cremor tartaro; fateli andare a fuoco dolce sino a che lo zucchero non sarà ben sciolto, e quindi portatelo alla temperatura di 115 °C. Aggiungete questo composto all'uovo sbattuto versandolo poco alla volta e mescolate finché non sarà a temperatura ambiente. Sempre sbattendo, unite il burro morbido a dadini e infine il cioccolato bianco, sciolto a bagnomaria (vd. p. 34). Riscaldare la marmellata di lamponi e unitevi il liquore, mescolando.

Sistematelo il primo strato di torta su un piatto, bagnatelo con lo sciroppo di lamponi e poi spalmatelo con un terzo della glassa al cioccolato bianco; ripetete con gli altri strati, quindi ricoprite la torta con la glassa. Decorate con sigari di cioccolato bianco e di cioccolato nero (vd. p. 38).

Torta allo zabaione

Pan di Spagna, 2 cucchiaini di grand marnier, 50 g di cioccolato fondente, 1 dl di panna.

Per la farcia: 60 g di zucchero, 3 uova, 25 g di farina, 1 dl di vino bianco, 1,8 dl di panna fresca, 1,8 dl di marsala.

Preparate il pan di Spagna secondo ricetta (vd. p. 76). Preparate la farcia allo zabaione scaldando il vino e il marsala in un tegamino. Mescolate bene insieme le uova e lo zucchero e poi, poco alla volta, la farina setacciata in modo che non si formino grumi. Allungate il tutto con il vino caldo e mescolate. Mettete la crema sul fuoco e fate andare a fiamma bassa, sempre mescolando, per 3-4 minuti. Lasciatela raffreddare e quindi amalgamatevi la panna montata.

Spennellate di grand marnier uno dei due dischi di pan di Spagna e copritelo con un terzo della farcia allo zabaione. Stendetevi sopra il secondo disco e procedete nello stesso modo, bagnando con il liquore e farcendo con la crema che andrà a ricoprire l'intera superficie, inclusi i bordi. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato tritato mescolato alla panna. Usando un cono fatto di carta da forno riempito di composto, disegnatte delle linee e, aiutandovi con uno stecchino, create dei motivi decorativi (vd. p. 30).

Torta farcita al caffè

250 g di farina, 250 g di zucchero, 8 uova, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato.

Per la farcia: 4 tuorli, 175 g di burro, 100 g di zucchero, 1/2 bicchiere di caffè, granella di zucchero.

In un pentolino lavorate con una frusta le uova e lo zucchero. Ponete il recipiente sul fornello a fiamma bassissima e continuate a montare il composto con la frusta, finché non sarà diventato gonfio e cremoso. Mescolando bene, aggiungete la farina setacciata e lo zucchero vanigliato. Versate l'impasto in uno stampo dai bordi alti, unto di burro e infarinato, e fate cuocere in forno già caldo (180 °C) per circa 30 minuti; quindi sfornate e fate raffreddare.

Preparate la farcia: in una casseruola lavorate lo zucchero con i tuorli per ottenere un composto spumoso. Aggiungete il caffè e cuocete su fiamma dolce, mescolando; appena la crema velerà il cucchiaino (non deve bollire), toglitela dal fuoco e versatela in una terrina molto fredda. Lasciate intiepidire la crema, incorporate il burro a fiocchi e amalgamate con cura.

Dividete in tre dischi uguali la base della torta e spalmate ogni disco con uno strato uniforme di crema al caffè spesso circa 1 cm. Ricomponete la torta, rivestite di crema anche i bordi, poi guarniteli con la granella di zucchero. Riempite una tasca da pasticciere con la farcia rimasta e decorate la superficie del dolce secondo il vostro gusto.



Torta kiwi e frutti di bosco

150 g di farina, 60 g di zucchero, 1 uovo, 50 g di nocciole in polvere, 1-2 cucchiaini di panna acida.

Per la farcia: 40 g di polpa di cocco grattugiata, 20 g di zucchero, 250 g di frutti di bosco.

Per la crema: 4 tuorli, 60 g di zucchero, 80 g di farina, 5 dl di yogurt, 1 limone non trattato, 4 albumi.

Per la copertura: 500 g di kiwi, confettura di albicocche.

Lavorate gli ingredienti per l'impasto fino a ottenere un composto omogeneo. Stendete la pasta formando un disco. Ponetelo in uno stampo imburrato e infarinato in modo da ottenere un bordo alto circa 4 cm. Preparate la farcia: caramellate la polpa di cocco con lo zucchero e distribuitela sulla base della torta; disponetevi sopra i frutti di bosco. Per la crema lavorate i tuorli e lo zucchero e unite via via la farina, lo yogurt, la scorza grattugiata del limone, il succo filtrato di 1/2 limone e gli albumi montati a neve ben ferma. Stendete questo composto sullo strato di frutti di bosco e fate cuocere per circa 30 minuti a 180 °C. Quando il dolce sarà freddo ricopritelo con i kiwi sbucciati e tagliati a fette. Sciogliete sul fuoco qualche cucchiaino di confettura di albicocche con poca acqua e lucidate la superficie.



Stendete la pasta e ponetela in uno stampo così da ottenere un bordo.



Distribuite i frutti di bosco sopra la polpa di cocco caramellata.



Stendete la crema allo yogurt sopra i frutti di bosco.



Decorate la superficie della torta con fettine di kiwi.

Torta Gutenberg

120 g di farina, 200 g di zucchero, 180 g di cioccolato fondente, 120 g di burro, 4 tuorli, 5 albumi, essenza di vaniglia, 1 pizzico di sale.

Per la crema: 3 tuorli, 35 g di zucchero, 15 g di gelatina in fogli, 50 g di cioccolato fondente, 50 g di cioccolato al latte, 0,7 dl di grand marnier, 1 albume, 4,7 dl di panna montata, 250 g di pere sciropate.

Per la decorazione: strisce di cioccolato.

Preparate l'impasto: dopo aver spezzettato il cioccolato con un coltello, scioglietelo a bagnomaria (vd. p. 34). In una terrina montate il burro con 40 g di zucchero, servendovi di uno sbattitore elettrico; mescolatevi il cioccolato fuso, ormai freddo, il sale e la vaniglia. Continuando a sbattere a una velocità inferiore, aggiungete i tuorli, uno per volta, e quindi la farina. In un altro recipiente montate gli albumi con 160 g di zucchero, a neve fermissima; amalgamateli all'impasto di cioccolato, un po' alla volta, praticando con una spatola di gomma dei tagli a croce nel composto, ma senza mescolare per non smontarli. Versate l'impasto in una tortiera rivestita con carta da forno e cuocete a 180 °C per 1 ora circa; quindi sformatela e lasciatela raffreddare. Per la crema, fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda per 10 minuti, poi strizzatela e scioglietela su fuoco basso in poca acqua. In una terrina a bordi alti montate con lo sbattitore elettrico i tuorli con 15 g di zucchero fino a che non ricadono a nastro; aggiungetevi quindi la gelatina sciolta. Fate fondere a bagnomaria sia il cioccolato fondente sia quello al latte con un po' di grand marnier; fateli intiepidire e mescolateli alle uova. Montate gli albumi a neve fermissima, aggiungete in ultimo 20 g di zucchero e mescolate pochi secondi finché non diventano lucidi. Unite al composto di cioccolato prima gli albumi montati e poi la panna, sempre stando attenti a non smontare.

Tagliate un terzo della torta preparata e disponetela di nuovo nella tortiera (conservate il resto per un'altra preparazione); bagnate con il liquore avanzato, quindi stendetevi metà della crema preparata; distribuitevi a raggiera le pere sciropate tagliate a spicchi, avendo cura di lasciar liberi il centro e il bordo (sarà più facile tagliare le fette). Ricoprite con la crema restante e fate raffreddare per 2 ore circa in frigorifero. Al momento di servire, sformate la torta sul piatto e decorate con strisce di cioccolato (vd. p. 38) piegate a fiocco.

Torta di amaretti

220 g di amaretti, 200 g di zucchero, 7 uova, 70 g di pangrattato, 1/2 bustina di lievito per dolci, 1 limone non trattato, liquore all'amaretto.

Per la decorazione: 2 cucchiaini di zucchero a velo, amaretti piccoli.

Passate gli amaretti al mixer. In una terrina lavorate lo zucchero con i tuorli fino a che l'impasto non sarà diventato soffice e chiaro; a questo punto incorporate gli albumi montati a neve mescolando con delicatezza dal basso

verso l'alto. Unite al composto anche gli amaretti polverizzati e il pangrattato, quindi ammorbiditelo con un bicchierino di liquore e il succo del limone. Aromatizzate con la scorza grattugiata del limone e, da ultimo, incorporate il lievito. Versate l'impasto in una tortiera rivestita di carta da forno e cuocete a 180 °C per 40 minuti. Sfornate la torta, spolverizzatela con zucchero a velo e decoratela con piccoli amaretti.

Ciambella pistacchi e cioccolato

200 g di farina, 50 g di fecola di mais, 4 uova, 150 g di burro, 125 g di zucchero, 100 g di cioccolato fondente, 50 g di pistacchi, 10-15 ciliegie sciroppate, 2 cucchiaini di lievito, 3 cucchiaini di latte.

Per la glassa: 350 g di zucchero a velo, 1 limone, 1 cucchiaino di cacao amaro.

Mettete il cioccolato a pezzetti e il latte in un tegamino, fateli sciogliere a fuoco basso e poi lasciateli raffreddare. Sbattete energicamente le uova con lo zucchero e il burro ammorbidito; amalgamatele poi alla farina precedentemente mescolata al lievito, alla fecola di mais e al cioccolato sciolto. Unite infine i pistacchi tritati finemente e le ciliegie sciroppate tagliate in quattro parti (tenetene da parte alcune per guarnire). Mescolate e ponete l'impasto in uno stampo da ciambelle imburato. Fate cuocere in forno a 200 °C per circa 40 minuti; quindi sfornate il dolce su una griglia. Per preparare la glassa mescolate lo zucchero a velo a 3-4 cucchiaini di succo di limone. Ricoprite il dolce con la glassa tenendone da parte 2-3 cucchiaini, cui aggiungerete il cacao sciolto in 1 cucchiaino d'acqua. Decorate il dolce con la glassa al cacao e con le ciliegie sciroppate che avevate tenuto da parte.

Ciambella in salsa speziata

150 g di maizena, 150 g di zucchero, 4 uova, 80 g di burro, 80 g di nocciole, 50 g di cacao amaro, 1 pizzico di sale.

Per la salsa: 180 g di cioccolato bianco, 1,5 dl di panna fresca, pepe garofanato, 1 pizzico di zenzero, 1 pizzico di cannella, 1/2 bustina di vanillina. Tritate finemente le nocciole con un cucchiaino di zucchero. In una ciotola sbattete a crema le uova con il resto dello zucchero e il sale. Incorporatevi poco alla volta la maizena setacciata con il cacao, le nocciole tritate e il burro, fuso a bagnomaria e fatto raffreddare. Versate il composto in uno stampo da ciambella di 24 cm di diametro imburato e infarinato e infornate a 180 °C per 50 minuti. Nel frattempo preparate la salsa sciogliendo a bagnomaria il cioccolato e la panna, a cui avrete aggiunto lo zenzero, la cannella, la vanillina e una macinata di pepe garofanato. Servite la ciambella ben fredda accompagnata dalla salsa alle spezie.

Ciambella golosa farcita

150 g di farina, 120 g di burro, 2 uova, 1 baccello di vaniglia, 1 cucchiaino di zucchero a velo, glassa fondente, 1 pizzico di sale.

Per la farcia: 40 g di farina, 50 g di zucchero, 2 dl di latte, 300 g di frutti di bosco, 2 dl di panna montata, 2 tuorli, 20 g di burro, 1/2 bicchierino di brandy.

Cominciate preparando l'impasto: portate a ebollizione 2 dl di acqua con il burro, il sale e la vaniglia, quindi versatevi tutta insieme la farina, togliete dal fuoco e mescolate fino a farla amalgamare tutta. Mettete nuovamente il composto sul fuoco e riprendete a mescolare fin quando non si sarà formata una palla che si staccherà naturalmente dalle pareti della pentola. Una volta intiepidita ed eliminato il baccello di vaniglia, aggiungete mescolando lo zucchero a velo e 1 uovo; quando quest'ultimo si sarà inglobato nel composto, unite anche il secondo. Con l'aiuto di una tasca da pasticciere, distribuite il tutto su una teglia imburata creando un cerchio chiuso, come una ciambella. Quindi ponete a cuocere in forno preriscaldato a 190 °C per circa 30 minuti; poi fate raffreddare.

Nel frattempo, preparate la farcia: in una casseruola mescolate i tuorli con lo zucchero e la farina e aggiungete poco alla volta il latte bollente e il burro sempre mescolando. Mettete il tutto sul fuoco, portate a ebollizione e continuate a girare per circa 10 minuti, fin quando la crema non presenterà una certa consistenza. A fine cottura unite il brandy, mescolate e fate raffreddare.

Intanto, lavate la frutta e, se di grosse dimensioni (fragole, grosse more), tagliatela conservando qualche frutto integro per la decorazione finale. Aggiungetevi la panna montata e la crema e amalgamate mescolando delicatamente. Tagliate il dolce raffreddato a metà e farcite la prima parte con la crema. Adagiatevi sopra l'altra metà e cospargetela con la glassa fondente (vd. p. 116). Fate raffreddare prima di servire.

Saint-Honoré

Pasta per bignè, crema pasticcera.

Per la pasta base: 70 g di farina, 1 uovo, 1 cucchiaino di zucchero, 40 g di burro, 1 pizzico di sale.

Per il caramello: 150 g di zucchero, 1/2 limone.

Per la decorazione: 2,5 dl di panna, 2 cucchiaini di zucchero a velo.

Preparate la pasta base mescolando la farina al sale e allo zucchero e disponetela a fontana sul piano di lavoro infarinato; al centro disponete il burro fatto ammorbidire e tagliato a pezzettini e il tuorlo d'uovo. Impastate il tutto aiutandovi con dell'acqua fredda, fin quando non avrete ottenuto un impasto liscio e omogeneo che farete riposare in ambiente fresco avvolto in un canovaccio infarinato. Intanto preparate la crema pasticcera secondo ri-

chetta (vd. p. 100) e ponetela a raffreddare. Preparate anche la pasta per bigné (vd. p. 86), tenetene da parte circa 2 tazze e con la rimanente confezionate dei bigné di piccole dimensioni.

Stendete la pasta base dandole una forma tonda di circa 20 cm di diametro e 1 cm di altezza. Inumiditene accuratamente con un po' di albume i contorni e con la tasca per dolci dotata di bocchetta tonda distribuite la pasta per bigné tenuta da parte in modo da formare un orlo. Bucherellate a fondo tutta la superficie del disco di pasta e ponetela a cuocere sulla gratella in forno caldo a 180 °C per circa 30 minuti.

Nel frattempo farcite i bigné con la crema pasticcera, poi tuffatene la parte superiore in un caramello, preparato facendo sciogliere sulla fiamma lo zucchero in un bicchiere d'acqua con qualche goccia di limone, senza mai mescolare. Montate la panna, addolcendola con lo zucchero a velo e, con l'aiuto di una siringa con la bocchetta piatta, ricoprite la base della torta sfornata e raffreddata. Disponete lungo tutto il contorno della torta una corona di bigné; se ne avanzassero usateli per decorare anche il centro.

Torta tre creme

Pan di Spagna, 6 uova, 150 g di burro, 100 g di zucchero a velo, 50 g di torrone, 30 g di croccante, 30 g di cacao amaro, 30 g di cioccolato al latte, 1 bicchierino di rum.

Per la decorazione: ciliegie candite, zucchero a velo.

Preparate il pan di Spagna (vd. p. 76). Preparate anche la farcia: tritate separatamente il torrone, il croccante e il cioccolato. Mettete in una terrina il burro ammorbidito e, con un mestolo, lavoratelo fino a ottenere una crema soffice. Unitevi, uno alla volta e alternandoli con lo zucchero a velo setacciato, i tuorli, amalgamando bene prima di aggiungere il successivo.

Dividete la crema ottenuta in tre parti: unite alla prima il cacao, alla seconda il torrone e il cioccolato, all'ultima il croccante. In un recipiente a parte metete una cucchiata di ognuna delle tre creme e mescolate bene. Dividete ora il pan di Spagna in quattro dischi di uguale spessore; collocatene uno sul piatto da portata, bagnatelo con un po' di liquore e versatevi sopra la crema al cacao, stendendola bene con una spatola; posate sopra un secondo disco di pan di Spagna, bagnate anche questo con il liquore e stendetevi la crema al croccante; sovrapponetevi il terzo disco, spruzzatelo di liquore e spalmatevi la crema al cioccolato e torrone. Collocate l'ultimo disco di pan di Spagna, irroratelo con un po' di liquore e versatevi il composto ottenuto mescolando le creme, in modo da coprire la superficie e i bordi della torta. Lasciate il dolce in frigorifero 1 notte.

Al momento di servire, decorate con le ciliegie candite e una spolverata di zucchero a velo.



Mimosa

Pan di Spagna, 50 g di farina, 70 g di zucchero, 4 tuorli, 5 dl di latte, 1 bustina di vanillina, 2,5 dl di panna, 1 scatola di ananas sciroppato.

Preparate il pan di Spagna (vd. p. 76). Preparate anche la crema: scaldate il latte e unitevi i tuorli sbattuti con lo zucchero. Mescolate bene finché il composto non risulterà cremoso. Aggiungete quindi, un po' alla volta, la farina e la vanillina setacciate, continuando a mescolare finché la crema non si sarà addensata; quindi lasciatela freddare. Montate la panna ben ferma e amalgamatela alla crema, che deve essere fredda, lasciando da parte 4 cucchiaini di panna. Tagliate l'ananas a pezzi molto piccoli e mescolateli al composto. Dividete il pan di Spagna in tre dischi: sbriciolatene uno ottenendo delle piccole molliche; spennellate un altro disco con lo sciroppo dell'ananas e spalmatevi sopra uno strato di crema. Appoggiate sopra l'ultimo disco di pan di Spagna e ripetete l'operazione. Distribuite le molliche su tutta la superficie e premete con le mani per farle aderire. Spennellate i fianchi della torta con la panna tenuta da parte e applicate le "briciole" di pasta in modo che tutto il dolce sembri il fiore della mimosa. Fate riposare alcune ore prima di servire.



Unite i tuorli, sbattuti con lo zucchero, al latte scaldato.



Aggiungete un po' alla volta la farina e la vanillina setacciate insieme.



Spalmate su un disco di pan di Spagna uno strato di crema all'ananas.



Distribuite le "briciole" di pan di Spagna sulla superficie della torta.

Torta di carote



280 g di carote, 200 g di farina, 50 g di zucchero di canna, 2 uova, 1 vasetto di yogurt bianco, 1 limone non trattato, 1 bustina di lievito per dolci. Per la decorazione: 100 g di zucchero, 3 cucchiaini di rum.

Lavate le carote e tritatele finemente. Lavorate lo zucchero con i tuorli fino a ottenere un impasto omogeneo al quale unirete, mescolando con cura, la farina, le carote finemente grattugiate, lo yogurt, la scorza del limone grattugiata e il succo. Montate a neve gli albumi e uniteli delicatamente al composto. Incorporate infine il lievito. Versate l'impasto in una tortiera unta e infarinata e cuocete in forno a 200 °C per 40 minuti. Mettete in un pentolino lo zucchero e il rum e fate cuocere fino a caramellarlo. Stendete tra due fogli di carta da forno il caramello con un matterello e fate raffreddare. Infine decorate con la granella di zucchero e il caramello spezzettato.

Rotolo mandorle e cioccolato

30 g di farina, 100 g di mandorle, 100 g di zucchero, 3 uova, 3 albumi, 30 g di burro, 1 pizzico di sale.

Per lo sciroppo di lamponi: 75 g di zucchero, 5 cucchiaini di liquore ai lamponi. Per la farcia e per decorare: 250 g di cioccolato fondente, 1,25 dl di latte, 2,5 dl di panna, 500 g di lamponi.

Passate le mandorle nel tritatutto con 2 cucchiaini di zucchero e versate il composto in un recipiente aggiungendo altri 2 cucchiaini di zucchero. Incorporate, una alla volta, le uova intere, amalgamando bene e incorporatevi gradualmente la farina setacciata. Montate gli albumi a neve fermissima aiutandovi con il sale. Aggiungete 2 cucchiaini di zucchero e lavorateli ancora. Incorporateli delicatamente, con un movimento dal basso verso l'alto, al composto di mandorle e infine unite anche il burro fuso e a temperatura ambiente. Stendete uniformemente il composto sulla placca e cuocete per 12-15 minuti in forno preriscaldato a 200 °C. A cottura ultimata, togliete il dolce e fate raffreddare su una superficie piana coperto da un canovaccio umido.

Preparate lo sciroppo: sciogliete lo zucchero in acqua a fuoco basso, quindi lasciate sobbollire finché il liquido non si sarà schiarito e aggiungete il liquore. Per la farcia sciogliete il cioccolato nel latte a bagnomaria. Montate la panna; quando il cioccolato sarà tiepido, aggiungetevi prima 1 cucchiaino di panna e poi unite il resto delicatamente per non smontare.

Rovesciate il dolce mantenendolo sopra al canovaccio, spennellate con lo sciroppo e spalmatevi due terzi di farcia. Lasciate da parte una dozzina di lamponi per guarnire e disponete i rimanenti sulla farcia. Arrotolate il dolce partendo dal lato più corto aiutandovi con il telo; spalmate poi la superficie e i lati con la farcia restante. Guarnite i lamponi tenuti da parte. Tenete il rotolo in frigorifero, togliendolo 1 ora prima per servirlo a temperatura ambiente.



Torta ai pinoli dal cuore tenero

300 g di farina, 120 g di burro, 150 g di zucchero, 2 uova, 1/2 bustina di lievito per dolci, 200 g di pinoli, zucchero a velo.

Per la crema: 1 l di latte, 1 limone non trattato, 120 g di zucchero, 6 uova, 50 g di farina, 20 g di burro.

Preparate la crema: fate bollire il latte con la scorza del limone. Lavorate i tuorli con lo zucchero, incorporandovi la farina, poi versate a filo il latte bollente. Cuocete il composto a fiamma bassa, mescolando, fino a ottenere una crema densa. Toglietela dal fuoco, incorporatevi il burro, fatela raffreddare e mettetela in frigorifero per 4 ore.

Nel frattempo preparate la pasta: disponete la farina a fontana su un piano di lavoro, aggiungete il lievito e amalgamatevi il burro a pezzetti; unite quindi 1 uovo, 1 tuorlo e lo zucchero. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per 30 minuti in frigorifero. Stendete la pasta, adagiatela in uno stampo rivestito di carta da forno in modo da ottenere un bordo di circa 3 cm. Bucherellatene la superficie e versatevi la crema fredda. Distribuite su questa i pinoli (messi a bagno in acqua fredda per 10 minuti e scolati) e cuocete per 40 minuti in forno caldo a 180 °C. Quando sarà pronta, fatela raffreddare e spolverizzatela con zucchero a velo.

Torta squisita alle nocciole

240 g di farina, 250 g di zucchero a velo, 200 g di burro, 4 uova, 150 g di nocciole, 30 g di cacao amaro, 150 g di cioccolato fondente, 2 cucchiaini di miele, 1 cucchiaino di rum, 1 pizzico di sale.

Montate a spuma lo zucchero a velo con il burro, lasciato ammorbidire in precedenza a temperatura ambiente, e al sale. Unite delicatamente al composto i tuorli e, mescolando con un cucchiaino in legno, amalgamate la farina e il cacao setacciati insieme, il cioccolato spezzettato, le nocciole tritate grossolanamente, il rum, il miele e gli albumi montati a neve. Versate l'impasto in uno stampo rettangolare, imburrito e infarinato, e passate la torta in forno preriscaldato a 200 °C per circa 20 minuti. A metà cottura, copritela con un foglio d'alluminio per evitare che diventi troppo scura; una volta cotta, spegnete il forno e lasciate raffreddare la torta su una gratella prima di servirla.

Torta di mele renette e mandorle

200 g di farina, 175 g di zucchero, 4 uova, 50 g di burro, 15 g di lievito per dolci, 2 dl di latte, 5 mele renette, 50 g di mandorle, 1 limone, zucchero a velo.

Sbucciate le mele, tagliatele a pezzettini e irroratele con il succo del limone perché non anneriscano. In un recipiente mescolate la farina, lo zucchero, le

uova, il burro fuso, il lievito, il latte, in modo da ottenere un composto omogeneo. Per ultimo aggiungete i pezzettini di mela sgocciolati.

Imburrate una teglia rotonda e versateci il composto, cospargendone la superficie con le mandorle. Fate cuocere per 35-40 minuti in forno preriscaldato a 180 °C. La torta risulterà cotta quando, infilandovi uno stecchino, ne uscirà asciutto. Lasciate raffreddare su una gratella, spolverizzate con dello zucchero a velo e servite.

Torta di fichi e uva passa

500 g di fichi secchi, 100 g di uva passa, 100 g di gherigli di noce, 2 cucchiaini di miele, 100 g di mandorle, 4 cucchiaini di farina, 3 cucchiaini di pangrattato, 50 g di burro, 1 limone non trattato, 1/2 bicchiere di succo di mela, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale.

Tagliate i fichi a fettine piuttosto sottili e quindi cuoceteli a fuoco lento per circa 30 minuti assieme all'uva passa precedentemente lavata e a una quantità d'acqua sufficiente a coprirli. Mentre i fichi e l'uva passa cuociono, tritate le mandorle e le noci e mescolatele in una terrina con la farina, il miele, il pangrattato, la cannella, il sale e la scorza grattugiata del limone. Quando fichi e uva passa saranno pronti, uniteli al composto insieme al burro fuso a bagnomaria e al succo di mela.

Lasciate riposare circa 2 ore a temperatura ambiente, quindi versate l'impasto in una teglia imburrata e infarinata oppure rivestita di carta da forno e cuocete a temperatura abbastanza elevata (intorno ai 200 °C) per circa 30 minuti, finché la torta non risulterà ben asciutta.

Torta alle fragole

Pasta genoise, 200 g di fragole, 3 uova, 3 fogli di colla di pesce, 80 g di zucchero, 0,5 dl di latte, 3 dl di panna.

Per la decorazione: 2 dl di panna, fragole.

Preparate prima la pasta genoise secondo ricetta (vd. p. 79). Una volta sfornata, fate raffreddare la torta e quindi tagliatela in senso orizzontale in due dischi. Passate adesso a preparare la farcitura. Pulite accuratamente le fragole e frullatele. Lasciate in ammollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce per 15 minuti, poi strizzateli e fateli sciogliere a bagnomaria. Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una crema soffice e spumosa, quindi aggiungetevi il latte a temperatura ambiente e mescolate bene. Aggiungete lentamente la colla di pesce e le fragole frullate. Infine unite delicatamente la panna montata. Versate il composto su uno dei dischi, livellate e coprite con l'altro disco. Montate la panna per la decorazione, spalmatela sulla superficie della torta con una spatola e decorate con fragole intere.



Rotolo farcito al cacao

Pasta biscuit, 120 g di burro, 30 g di cacao in polvere, 2 cucchiaini di zucchero, 1 bicchierino di rum, zucchero a velo.

Preparate la pasta biscuit secondo ricetta (vd. p. 90), cuocetela e sformatela, rovesciandola su un canovaccio. Lasciate raffreddare.

Preparate la farcitura: lavorate il burro, precedentemente ammorbidito, con un cucchiaino di legno fino a renderlo spumoso. Quindi aggiungete il cacao setacciato e il rum e mescolate fino a quando non avrete ottenuto una crema liscia e omogenea.

Stendete la farcia sul rotolo lasciando liberi 2-3 cm di uno dei lati più corti. Aiutandovi con il canovaccio, formate un rotolo ben stretto partendo da un lato corto e ponetelo a raffreddare in frigorifero.

Il rotolo può essere servito intero o già affettato.



Versate il composto in una teglia ricoperta con carta da forno.



Paregiate il composto con una spatola in uno strato alto un dito.



Rovesciate la pasta e farciteda lasciando liberi 3-4 cm.



Con il canovaccio arrotolate la pasta iniziando dal lato corto farcito.

Torta al rum

Pasta genoise.

Per la meringa: 6 albumi, 130 g di zucchero a velo, 30 g di cacao, 100 g di mandorle, 1 pizzico di sale.

Per la farcia: crema ganache, 80 g di uva passa, 3 cucchiaini di rum scuro, 8 dl di panna.

Per la bagna: 80 g di zucchero, 3 cucchiaini di rum scuro.

Preparate la pasta genoise secondo ricetta (vd. p. 79), avendo l'accortezza di diminuire il quantitativo di farina a 100 g e di aggiungere all'impasto 30 g di cacao amaro. Quando sarà pronta, tagliatela in due dischi. Montate gli albumi a neve ferma con il sale e 30 g di zucchero a velo. Incorporatevi il restante zucchero a velo setacciato con il cacao e le mandorle tritate e versate l'impasto nello stampo della pasta genoise. Infornate a 180 °C per 20 minuti e, una volta che la meringa si è raffreddata, mettetela in frigo. Preparate la ganache secondo ricetta (vd. p. 102) e aggiungetevi l'uva passa messa in ammollo nel rum e strizzata. Preparate anche la bagna: sciogliete lo zucchero in 1 bicchiere d'acqua e fate sobbollire per 5 minuti. Togliete dal fuoco, unitevi il rum e fate raffreddare. Tagliate la meringa in due dischi.

Usate come base un disco della pasta genoise, spennellatelo con la bagna e spalmatelo con uno strato di ganache al rum. Coprite con un disco di meringa e fate uno strato di panna montata, coprite con l'altro disco di meringa e terminate con un disco di genoise pennellata di bagna. Rivestite bordi e superficie con la ganache rimasta.

Torta farcita al ribes

160 g di mandorle, 150 g di zucchero, 70 g di burro, 6 uova, 150 g di cioccolato fondente, 1 cucchiaino di rum, 1 cucchiaino di brandy.

Per la farcia: 250 g di ribes nero, 50 g di zucchero, 50 g di cioccolato al latte, 4 dl di panna da montare, 1 bustina di zucchero vanigliato.

Sbattete il burro, lo zucchero e i tuorli fino a ottenere un composto spumoso. Fate fondere il cioccolato in un tegamino a calore moderato, mescolando. Amalgamatelo ai tuorli sbattuti, unitevi le mandorle macinate, il brandy e il rum. Montate a neve gli albumi, aggiungeteli all'impasto e ponete il tutto in uno stampo ben imburrito. Cuocete in forno a 180 °C per 35 minuti.

Sfornate la torta, lasciatela raffreddare e incidete sulla sua superficie un disco spesso circa 1/2 cm, facendo attenzione a lasciare integro un bordo largo 3 cm circa e a non intaccare il fondo. Tagliate a pezzetti questo disco di pasta e fatelo seccare in forno al massimo calore, facendo attenzione a non bruciarlo. Ponete poi i pezzetti su una spianatoia e riduceteli in briciole con un matterello. Dopo averlo pulito, fate cuocere il ribes per 2 minuti assieme allo zucchero; lasciatelo raffreddare e distribuitelo nell'incavo della torta. Mon-

tate la panna con lo zucchero vanigliato, mescolatevi il cioccolato grattugiato e distribuite il tutto sul ribes, formando una cupola che cospargerete con le briciole di pasta.

Torta di mandorle e caramello

4 uova, 130 g di zucchero, 4,5 dl di latte, 10 biscotti al cioccolato, 150 g di cacao amaro, 60 g di mandorle.

Per il caramello: 100 g di zucchero, 1/2 limone.

In una terrina sbattete le uova con lo zucchero sino a che non saranno diventate spumose; aggiungete a filo il latte appena scaldato quindi, sempre mescolando con una spatola di gomma, i biscotti sbriciolati e il cacao setacciato. Preparate il caramello mettendo in un pentolino lo zucchero con 4 cucchiaini d'acqua e il succo del limone (serve a non fare cristallizzare lo zucchero). Ponete sul fuoco, muovete ogni tanto senza mai mescolare e bagnate i bordi del pentolino con un pennello, per evitare che eventuali schizzi di zucchero brucino. Versate il caramello sul fondo della tortiera imburrata e ricopritelo completamente con le mandorle a scaglie.

Quando si sarà raffreddato, stendetevi sopra l'impasto al cacao avendo cura di lisciarlo bene, e infine cuocetelo a bagnomaria per circa 50 minuti in forno caldo a 180 °C. Prima di rovesciare la torta sul piatto da portata, aspettate 4-5 minuti; servitela tiepida. Se il caramello sul fondo dovesse indurirsi troppo e non riuscite a sformare la torta, riscaldatelo leggermente immergendo la teglia nell'acqua bollente per qualche minuto. Se volete essere sicuri di riuscire a sformare con facilità, rivestite solo il fondo della torta con carta da forno e toglietela quando il caramello si è indurito.

Torta di mandarini

250 g di farina, 150 g di zucchero, 3 uova, 5 mandarini non trattati, 1 bustina di lievito per dolci, 100 g di burro, 1/2 bicchiere di liquore al mandarino, 1 pizzico di sale.

Per la farcia: 50 g di farina, 100 g di zucchero.

Lavorate le uova con lo zucchero e il sale. Sempre mescolando incorporate la scorza dei mandarini (tenete il succo da parte per la farcia), il burro ammorbidito, la farina, il lievito e il liquore. Amalgamate delicatamente gli ingredienti, quindi versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato. Fate cuocere per 45 minuti in forno caldo a 180 °C, quindi sfornate e lasciate raffreddare la torta su una gratella. Preparate nel frattempo la farcitura: sciogliete a bagnomaria la farina con lo zucchero in una casseruola e aggiungete il succo dei mandarini. Quando il composto si sarà addensato, lasciate raffreddare. Dividete la torta in due dischi e farcitela con la farcia fredda.

Torta al profumo d'arancia



190 g di farina, 80 g di zucchero a velo, 4 uova, 90 g di cioccolato fondente, 200 g di fichi secchi, 170 g di scorzette d'arancia candita, 90 g di mandorle, 200 g di nocciole, 1 bicchierino di rum, 1 bustina di lievito per dolci.

Per la copertura: 160 g di cioccolato fondente, 1 cucchiaino di rum, latte.

Per la decorazione: 20 nocciole, scorzette d'arancia candita, trucioli di cioccolato.

Montate a lungo le uova con lo zucchero in modo da ottenere una crema omogenea e spumosa. Incorporatevi quindi il cioccolato spezzettato, le mandorle e le nocciole tritate, i fichi secchi anch'essi tagliati a pezzi e le scorzette d'arancia candita. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati tra loro, unite al composto il rum e la farina setacciata con il lievito. Versate il tutto in uno stampo di 26 cm di diametro già imburato e infarinato e infornate a 180 °C per 45 minuti. Togliete dal forno, sformate la torta e lasciatela raffreddare. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente (vd. p. 34), aggiungendo qualche goccia di latte e il rum per renderlo lucido, e usatelo per ricoprire la torta. Decorate con le nocciole, le scorzette d'arancia candita e dei trucioli di cioccolato (vd. p. 36); fate rapprendere la glassa e servite.

Dacquoise al cacao con fragole

Per la meringa: 8 albumi, 240 g di zucchero, 150 g di polvere di nocciole, 3 cucchiaini di cacao amaro, 1 pizzico di sale.

Per la farcia: 400 g di cioccolato fondente, 3,5 dl di panna liquida, fragole.

Con il termine dacquoise si indica praticamente una meringa alle mandorle o alle nocciole.

Foderate la placca con un foglio di carta da forno sul quale avrete disegnato due cerchi di 22 cm di diametro. Montate a neve gli albumi con il sale, aggiungete metà dello zucchero, sbattete ancora e completate con l'altra metà; quindi aggiungete le nocciole e il cacao mescolati insieme. Trasferite due terzi del composto in una tasca con la bocchetta liscia e con questa disegnatte sulla placca due spirali, partendo dal centro di ognuno dei cerchi. Infornate a 110 °C per 1 ora e 30 minuti, senza chiudere completamente il forno. Riempite la tasca con la meringa avanzata e disegnatte con essa delle strisce su una placca foderata di carta da forno; cuocete anche queste con il solito sistema per 10 minuti. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria (vd. p. 34) e fuori dal fuoco aggiungetevi la panna bollente; una volta tiepida, lasciate la farcia in frigorifero per 2 ore. Staccate i dischi di dacquoise dalla placca; sistemate un disco su un piatto di portata, spalmatevi due terzi della farcia, poi coprite col secondo disco e spalmate la superficie con la farcia rimasta. Spezzettate grossolanamente le strisce di dacquoise e cospargetene il centro della torta, alternandole alle fragole intere.





Crostate e strudel

◀ **Crostata gran cru**

Pasta frolla, 200 g di cioccolato fondente da copertura (criollo), 50 g di cioccolato al latte da copertura, 1,5 dl di panna liquida.

Per la guarnizione: sigari di cioccolato.

Preparate la pasta frolla (vd. p. 70) e mettetela in frigorifero, avvolta nella pellicola, per 30 minuti. Trascorso questo tempo, stendete la pasta in uno stampo da crostate di 24 cm di diametro imburato e spolverizzato di farina, facendo un bordo alto due dita che potete rigirare a cordoncino. Bucherellate il fondo con una forchetta, coprite con carta da forno e riempite la crostata con dei fagioli secchi. Infornate per 20 minuti a 180 °C, eliminate i fagioli e la carta, cuocete ancora 5 minuti, poi sfornate e lasciate raffreddare. Sciogliete i due tipi di cioccolato a bagnomaria, portate a bollore la panna in un pentolino, quindi amalgamateli bene mescolando a piccoli gesti circolari con una spatola di gomma. Versate la ganache sulla crostata preparata e fate raffreddare. Prima di servire, decorate con sigari di cioccolato (vd. p. 38).

Crostata di ricotta con cacao amaro

250 g di farina, 100 g di burro, 3 uova, 8 cucchiaini di zucchero, 1/2 bustina di lievito per dolci, 500 g di ricotta, 2 cucchiaini di cacao amaro, 1 limone non trattato, 1/2 bicchierino di cognac.

Su un piano infarinato mescolate la farina con 2 uova, 5 cucchiaini di zucchero, il burro fuso ma non caldo, il lievito e un po' di scorza del limone grattugiata. Amalgamate fino a ottenere un impasto omogeneo e distendete la pasta in una teglia unta di burro.

Preparate la farcitura unendo alla ricotta lo zucchero rimanente, il cacao amaro, 1 uovo e il cognac. Lavorate l'impasto, in modo da ottenere una crema morbida che poi spalmerete sulla crostata. Mettete in forno preriscaldato a 180 °C e cuocete per circa 30 minuti.



Meringata al limone

200 g di farina, 4 uova, 160 g di burro, 330 g di zucchero, 2,5 limoni non trattati, fragoline, 1 pizzico di sale.

Lavorate la farina setacciata, il sale e 100 g di burro. Sbattete 1 uovo, 50 g di zucchero e un po' di scorza del limone grattugiata, fino a ottenere un composto spumoso da unire al precedente impasto. Fate riposare per 1 ora in frigorifero coperto da pellicola. Nel frattempo, in un pentolino lavorate 3 tuorli e 100 g di zucchero fino a ottenere un composto soffice, unitevi la scorza del limone grattugiata e il succo e fate cuocere a bagnomaria senza far bollire. Poi fate raffreddare. Stendete la pasta su carta da forno e formate un cerchio di diametro superiore a quello della tortiera. Adagiate sia la carta sia la pasta sul fondo della tortiera, punzecchiate-la e copritela con altra carta da forno e fagioli. Cuocete per 30 minuti a 200 °C; togliete fagioli e carta e cuocete altri 10 minuti. Montate a neve 3 albumi e lo zucchero rimanente e versate il ripieno sulla base cotta. Decorate con gli albumi montati a neve utilizzando una tasca da pasticciare. Infornate di nuovo a 200 °C per 5 minuti. Sfornate e decorate a piacere con le fragoline.



Unite a farina e burro il composto di uova, zucchero e scorza di limone.



Adagiate l'impasto con la carta da forno nella tortiera.



Coprite la base della meringata con altra carta da forno e fagioli.



Decorate con ciuffi di albumi montati a neve.

Crostata alle due marmellate

Pasta frolla, 3 tazzine di marmellata di albicocche, 3 tazzine di marmellata di more.

Preparate la pasta frolla secondo ricetta (vd. p. 70) e lasciatela riposare per circa 30 minuti. Stendete la pasta e foderate uno stampo per crostate a cerniera di 28 cm di diametro, unto di burro, lasciando da parte una minima quantità di pasta. Bucherellate il fondo con uno stuzzicadenti e distribuite le due marmellate in modo da formare sei spicchi, alternando i due colori. Dalla pasta rimasta ricavate delle listarelle di circa 1/2 cm di larghezza che disporrete a separare gli spicchi di marmellata; ripiegate pizzicando il bordo sulle estremità delle strisce. Fate cuocere in forno già caldo a 180 °C per 30 minuti circa.

Crostata con mascarpone e fragoline

Pasta frolla, 350 g di mascarpone, 2 cucchiaini di zucchero a velo, 2,5 dl di panna, 10 g di burro, 3 cucchiaini di liquore all'arancia.

Per la decorazione: 300 g di fragoline di bosco, zucchero a velo.

Preparate la pasta frolla secondo ricetta (vd. p. 70) e fatela riposare per 30 minuti. Trascorso questo tempo, stendete la pasta in uno stampo da crostate di 24 cm di diametro imburato e spolverizzato di farina, facendo un bordo alto due dita che potete rigirare a cordoncino. Bucherellate il fondo con una forchetta, coprite con carta da forno e riempite la crostata con dei fagioli secchi. Infornate per 20 minuti a 180 °C, eliminate i fagioli e la carta, cuocete ancora 5 minuti, poi sfornate e lasciate raffreddare.

Montate poi bene la panna e unitela delicatamente al mascarpone, al liquore e allo zucchero a velo. Distribuite il composto sul fondo della crostata disposta su un piatto da portata. Coprite con le fragoline di bosco precedentemente lavate e asciugate, disponendole su tutta la superficie. Per finire spolverizzate con zucchero a velo.

Crostata glassata alla crema di menta

230 g di biscotti secchi, 120 g di burro, 90 g di cioccolato fondente.

Per la crema: 2 uova, 60 g di zucchero, 1,5 dl di panna fresca, 2,3 dl di panna acida, 3 cucchiaini di foglie di menta tritate, 2 fogli di colla di pesce.

Per la glassa: 120 g di cioccolato fondente, 60 g di zucchero, 60 g di cacao in polvere.

Sbriciolate finemente i biscotti e amalgamateli con il cioccolato precedentemente fatto fondere a bagnomaria insieme al burro. Foderate con il composto una teglia da crostate di 26 cm di diametro. Mettete i fogli di colla di pesce in ammollo in acqua fredda, quindi fateli sciogliere a bagnomaria e me-

scolateli con la panna acida. Montate a neve ferma gli albumi; quindi montate la panna con lo zucchero, e aggiungete le foglie di menta tritate finemente. Incorporate la panna al composto di gelatina e panna acida, quindi unitevi delicatamente gli albumi. Versate il tutto sulla base di biscotti e mettetelo in frigorifero per almeno 3 ore.

Mettete in una casseruola il cioccolato fondente, il cacao e lo zucchero e scaldateli facendoli amalgamare a fuoco basso. Quando la glassa è pronta, togliete la crostata dal frigo e ricopritela prima di servire.

Strudel con le pesche

Pasta sfoglia per strudel, 750 g di pesche gialle, 2 fette di pane raffermo, 40 g di uva passa, 1 pizzico di cannella, 2 cucchiaini di zucchero, zucchero a velo.

Preparate la pasta sfoglia per strudel secondo ricetta (vd. p. 84). Mettete a bagno l'uva passa, sbucciate e snocciate le pesche, che taglierete a tocchetti piuttosto piccoli. Ponete la pasta su un foglio di carta da forno leggermente infarinato, disponetela sul piano di lavoro e stendetela lavorandola con il matterello in modo che diventi sottilissima. Cospargete la pasta con la mollica di pane ridotta in piccole briciole, l'uva passa strizzata e i pezzettini di pesca. Spolverizzate con lo zucchero e con la cannella. Arrotolate lo strudel e con le dita fate pressione sulle estremità, in modo da chiuderlo bene. Disponete il dolce sulla placca rivestita di carta da forno e infornate a 200 °C per 30 minuti. Servite tiepido o freddo, cosperso di zucchero a velo.

Crostata di mandorle con lo zenzero

250 g di farina, 100 g di zucchero, 1 tuorlo, 130 g di burro, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale.

Per la farcia: 250 g di mandorle, 50 g di biscotti secchi, 120 g di zucchero a velo, 50 g di miele, 2 cucchiaini di cacao zuccherato, 1 cucchiaino di polvere di zenzero, 1 arancia non trattata, 1 bicchierino di liquore all'arancia. Setacciate la farina con lo zucchero e la vanillina e impastatela con il tuorlo leggermente sbattuto e il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti. Aggiungete un pizzico di sale e allungate con 30 ml di acqua gelata. Amalgamate bene, avvolgete la pasta nella pellicola e fate raffreddare in frigorifero per 30 minuti. Stendete quindi la pasta con un matterello e servitene per fodere uno stampo da crostate imburato e infarinato. Frullate le mandorle con lo zucchero a velo, quindi unitevi il miele, la scorza d'arancia grattugiata e il liquore all'arancia. Mescolate bene e incorporate il cacao, lo zenzero e i biscotti tritati. Versate il composto sulla base di pasta frolla e mettete in forno preriscaldato a 180 °C per 45 minuti. Fate raffreddare prima di servire.



Crostata susine e lamponi

Per l'impasto: 200 g di farina, 60 g di zucchero, 125 g di burro, 1 uovo.

Per la farcia: 600 g di susine rosse, 20 lamponi, 250 g di ricotta, 3 uova, zucchero in zollette, 100 g di zucchero, 50 g di fecola, 2,5 dl di panna.

Impastate sul piano di lavoro la farina, lo zucchero, l'uovo e il burro fino a ottenere un impasto morbido. Stendetelo con un matterello e ponetelo in una teglia imburata, sollevando e premendo contro le pareti il bordo di pasta.

In una ciotola amalgamate bene la ricotta, i tuorli, lo zucchero, la panna e la fecola. Poi incorporatevi delicatamente 2 albumi montati a neve. Versate la farcia sulla base di pasta, livellandone la superficie.

Lavate le susine rosse, dividetele a metà, privandole del nocciolo, e distribuitele sulla farcia, ben distanziate, con sopra una zolletta di zucchero per ciascuna metà. Quindi infornate per 40 minuti a 200 °C. Lasciate raffreddare la torta, infine decoratela a piacere con i lamponi lavati e asciugati.



Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto morbido.



Amalgamate la ricotta, i tuorli, lo zucchero, la panna e la fecola.



Incorporate delicatamente nel composto gli albumi montati a neve.



Lavate le susine rosse, dividetele a metà e privatele del nocciolo.

Strudel di mele

Pasta sfoglia per strudel, 2 kg di mele renette, 150 g di biscotti secchi, 50 g di uva passa, 50 g di pinoli, 1/2 bicchiere di succo di mela, 2 cucchiari di miele morbido, 1 limone non trattato, 1 pizzico di cannella.

Preparate la pasta sfoglia per strudel secondo ricetta (vd. p. 84). Mettete in ammollo l'uva passa dopo averla lavata; sbucciate le mele, tagliatele a fettine e irroratele di succo di limone in modo che non anneriscano. Versate quindi i due ingredienti in una terrina, unite il miele, la cannella, i pinoli e la scorza grattugiata del limone, mescolate e lasciate macerare.

Stendete la pasta sopra un canovaccio infarinato tirando una sfoglia molto sottile; cospargete su due terzi i biscotti sbriciolati e versatevi sopra il composto di uva passa e mele. Iniziate poi ad arrotolare la sfoglia alzando il canovaccio dal lato con il ripieno, in modo che alla fine rimanga sopra la parte di sfoglia vuota.

Aiutandovi sempre con il canovaccio, ponete lo strudel sulla placca del forno imburrata e infarinata e infornate a 220 °C. Dopo 30 minuti di cottura spennellate la sfoglia con il succo di mele e lasciate poi cuocere ancora per 15-20 minuti circa. Se lo gradite, spolverate di zucchero a velo.

Crostata con banane caramellate

Pasta frolla alle mandorle, 1 grossa banana, 140 g di zucchero, 40 g di burro, 1 limone.

Per la ganache: 200 g di cioccolato fondente, 70 g di zucchero, 1 uovo, 3 tuorli, 170 g di burro.

Preparate l'impasto della pasta frolla alle mandorle secondo ricetta (vd. p. 72) e mettetelo in frigo, avvolto nella pellicola, per 30 minuti. Stendete la pasta in uno stampo rettangolare di 35 x 12 cm imburrato e infarinato, facendo un bordo alto due dita; bucherellate il fondo, copritelo con della carta da forno e riempitelo con dei fagioli secchi; infornate per 20 minuti a 180 °C, quindi sfornate, eliminate i fagioli e la carta e mettete da parte.

Ricavate dalla banana delle fette oblique e bagnatele nel succo del limone. Sciogliete il burro in una padella e fateci saltare le fette di banana ben asciutte a fuoco vivace, poi aggiungete lo zucchero e cuocetele girandole spesso, finché non saranno ben caramellate; quindi lasciatele raffreddare.

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria (vd. p. 34); in un'altra casseruola fate fondere il burro. Sbattete l'uovo e i tuorli con lo zucchero; aggiungete a poco a poco il cioccolato fuso lasciato intiepidire, senza sbattere; nello stesso modo amalgamate il burro. Distribuite infine la ganache sulla base di pasta frolla alle mandorle preparata e infornate ancora per 10-12 minuti. Trascorso questo tempo, guarnite la crostata disponendo sulla superficie le banane caramellate e servite.

Crostata di mirtilli

150 g di farina, 150 g di ricotta, 150 g di burro, 750 g di mirtilli, 3 cucchiaini di nocciole tritate, 2,5 dl di panna, 2 uova, 30 g di zucchero, 30 g di mandorle, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale.

Lavorate farina, ricotta, burro e sale, fino a ottenere un impasto omogeneo; mettetelo in frigorifero per 30 minuti. Trascorso il tempo, stendete la pasta e formate un disco sottile con un diametro di circa 4 cm più ampio rispetto a quello dello stampo che intendete usare. Imburrate lo stampo e disponetevi la pasta, cospargendola con le nocciole tritate. Pulite i mirtilli e distribuiteli sulla base della torta. Sbattete le uova e mescolatevi lo zucchero, le mandorle tritate, la panna e un pizzico di cannella; versate il tutto sopra ai mirtilli. Mettete a cuocere in forno preriscaldato a 225 °C per circa 20 minuti.

Strudel di frutta secca e mascarpone

Pasta sfoglia per strudel, 250 g di mascarpone, 200 g di nocciole, 200 g di uva passa, 100 g di gherigli di noce, 50 g di burro, 100 g di amaretti, 50 g di pinoli, 1,5 dl di succo d'arancia, zucchero a velo.

Preparate la pasta sfoglia per strudel secondo ricetta (vd. p. 84). Occupatevi quindi del ripieno. Lavate l'uva passa e mettetela a macerare nel succo d'arancia. Tostate le noci, le nocciole e i pinoli facendoli saltare in una padella; poi macinate il tutto. Scolate l'uva passa, mettetela in una ciotola e amalgamatevi il mascarpone e la frutta secca tritata. Stendete la pasta sopra un canovaccio infarinato tirando una sfoglia molto sottile; spalmatevi il burro fuso e cospargete con gli amaretti sbriciolati. Distribuitevi sopra anche la crema di mascarpone. Iniziate poi ad arrotolare la sfoglia alzando il canovaccio dal lato con il ripieno, in modo che alla fine rimanga sopra la parte di sfoglia vuota. Aiutandovi sempre con il canovaccio, ponete lo strudel sulla placca del forno imburrata e infarinata e infornate a 220 °C. Cuocetelo poi in forno per circa 40 minuti e servitelo tiepido, cosperso di zucchero a velo a piacere.

Crostata ai datteri

250 g di farina, 4 uova, 3 dl di panna, 125 g di burro, 110 g di zucchero, 75 g di datteri, 4 cucchiaini di polpa di cocco grattugiata, 1 pizzico di sale. Lavorate la farina con 1 uovo, il burro, 60 g di zucchero, 0,5 dl di panna e il sale; quindi mettete in frigorifero per 30 minuti. Stendete l'impasto e adagiatelo in uno stampo imburrato ricoprendone anche le pareti. Preparate la farcitura: snocciolate i datteri, spezzettateli e distribuiteli sulla base di pasta; sbattete le uova rimaste con 2,5 dl di panna; amalgamatevi 50 g di zucchero e la polpa di cocco e versate il tutto sopra i datteri. Fate cuocere la crostata in forno caldo a 200-225 °C per 30-40 minuti.



Crostata light alle fragole

Per la base: 170 g di farina, 80 g di farina integrale, 15 prugne secche, 30 g di burro, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 uovo, 30 g di zucchero, 1 pizzico di sale.

Per la farcia: 200 g di lamponi, 30 g di zucchero, 300 g di fragole, 1 limone non trattato.

Snocciate le prugne e, con il frullatore a immersione, riducetele in purea. Tenetela in frigorifero per un paio d'ore. Nel robot (accessorio lame) mettete l'uovo, il burro sciolto freddo, 4 cucchiaini di purea di prugne, lo zucchero, il lievito, le due farine, il sale e frullate a impulsi fino a ottenere un impasto compatto e non appiccicoso. Tenete la pasta in frigorifero per 1 ora, poi spianatela col matterello a uno spessore di 3-4 millimetri, trasferitela in una teglia, coprite con dei fagioli secchi e cuocete in forno per 15 minuti a 180 °C. Togliete fagioli e carta e cuocete altri 5 minuti. Sciogliete sul fuoco 30 g di zucchero, aggiungete i lamponi, poca scorza del limone e cuocete per 2 minuti. Frullate col frullatore a immersione e, quando è freddo, versatelo sulla base raffreddata. Distribuitevi sopra le fragole e decorate con menta fresca.



Frullate le prugne con il frullatore a immersione.



Mettete tutti gli ingredienti in un robot da cucina.



Trasferite la pasta stesa nella teglia.



Riempite con i fagioli secchi.

Strudel al cocco

Pasta sfoglia per strudel, 80 g di zucchero, 80 g di burro, 3 uova, 140 g di polpa di cocco in polvere, 1 dl di panna, 50 g di canditi, 1 limone non trattato, zucchero a velo, 1 pizzico di sale.

Preparate la pasta sfoglia per strudel secondo ricetta (vd. p. 84) e lasciatela riposare per 30 minuti, avvolta in un telo umido. Nel frattempo preparate il ripieno: lavorate a crema 60 g di burro, 40 g di zucchero, 20 g di cocco in polvere, la scorza grattugiata del limone, la panna e 3 tuorli, unendoli uno alla volta. Montate gli albumi a neve ferma con il sale, quindi uniteli mescolando dal basso verso l'alto per non smontare. Stendete la pasta sopra un canovaccio infarinato tirando una sfoglia molto sottile; spennellatela con il burro rimasto che avrete fatto fondere. Amalgamate il cocco in polvere e lo zucchero rimasti con i canditi. Distribuite questo composto sulla sfoglia e ricoprite con la crema precedentemente preparata. Arrotolate la pasta, sigillate le estremità e mettete lo strudel sulla placca imburata. Fate cuocere in forno a 180 °C per 1 ora. Servite tiepido, con una spolverata di zucchero a velo.

Crostata cioccolato e pere

Pasta frolla al cioccolato, 9 pere di media grossezza, 80 g di zucchero di canna, 1 pizzico di cannella, 50 g di cioccolato fondente.

Preparate l'impasto della pasta frolla alle mandorle secondo ricetta (vd. p. 72) e mettetelo in frigo, avvolto nella pellicola, per 30 minuti. Sbucciate intanto 4 pere e riducetele a tocchetti; mettetele in un pentolino con 40 g di zucchero di canna, un dito di acqua e la cannella. Cuocetele su fuoco dolce fino a che non cominceranno a disfarsi; fatele ritirare qualche minuto, quindi frullatele e tenetele da parte. Dividete a metà le altre pere nel senso della lunghezza e levate il torsolo senza romperle; poggiate una mezza pera su un tagliere e, tenendola ferma con una mano in modo che mantenga la forma, tagliatela a fettine sottili senza scomporla. Ripetete l'operazione con le altre, per poi adagiarle una accanto all'altra su una teglia coperta di carta da forno, premendo su ognuna perché si aprano un poco rimanendo leggermente sovrapposte. Spolverizzate ogni pera con lo zucchero di canna, quindi infornate a 200 °C per circa 20 minuti.

Stendete la sfoglia al cacao in una teglia da crostate imburata e infarinata, facendo un bordo alto due dita; bucherellate il fondo, copritelo con carta da forno e riempitelo con dei fagioli secchi; cuocete in forno caldo a 180 °C per 20-25 minuti (cottura in bianco). Eliminate quindi i fagioli e la carta; fate cuocere ancora 5 minuti, poi sfornate la sfoglia e fate raffreddare. Spennellate il fondo e i bordi della crostata con il cioccolato fuso a bagnomaria (vd. p. 34), fatele tirare qualche minuto e poi stendetevi il purè di pera. Disponete sopra la crostata le fettine caramellate, in modo da coprire tutta la superficie.

Strudel al rabarbaro

Pasta sfoglia per strudel, 1 kg di rabarbaro, 500 g di mascarpone, 5 uova, 100 g di mandorle, 70 g di zucchero, 60 g di burro, 2 cucchiaini di sciroppo di lamponi, zucchero a velo, 1 pizzico di sale.

Preparate la pasta sfoglia per strudel secondo ricetta (vd. p. 84) e lasciatela riposare per 30 minuti, avvolta in un telo umido.

Nel frattempo preparate il ripieno: pulite il rabarbaro, lavatelo e tagliatelo a pezzi piuttosto piccoli. Quindi mettetelo in una pentola larga assieme allo sciroppo di lamponi e cuocetelo con poca acqua sino a quando non sarà diventato morbido, ma facendo attenzione che non si disfi. Poi lasciatelo raffreddare. Intanto amalgamate il mascarpone con 4 tuorli e lo zucchero, lavorando bene in modo da ottenere un composto cremoso. Sgocciolate il rabarbaro, incorporatelo alla crema di mascarpone e unitevi delicatamente anche gli albumi di 4 uova montati a neve con il sale.

Stendete la pasta sopra un canovaccio infarinato tirando una sfoglia molto sottile; spalmatevi il burro fuso e cospargetevi le mandorle finemente macinate o tritate. Distribuitevi sopra il composto di mascarpone e rabarbaro, e arrotondate il dolce. Adagiate lo strudel sulla placca imburata e infarinata e spennellatelo con 1 tuorlo sbattuto. Infornate a 200 °C e cuocete per circa 5 minuti. Servitelo guarnito con una spolverata di zucchero a velo.

Crostata farro, ricotta e mele

150 g di farina di farro integrale, 100 g di farina, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 120 g di burro, 100 g di zucchero, 1 uovo, 1 limone non trattato, 1 pizzico di sale.

Per la farcia: 150 g di ricotta fresca, 100 g di panna, 3 mele, 80 g di zucchero, 1 uovo, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 3 biscotti, latte.

Preparate la pasta frolla disponendo sulla spianatoia la farina integrale a fontana, unitevi la farina di grano, il sale, il lievito per dolci, lo zucchero, il burro tagliato a pezzettini, l'uovo, la scorza grattugiata del limone, e lavorate energicamente fino a creare una pasta elastica. Fate riposare in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la farcia: sbucciate le mele e grattugiatele con una grattugia a fori larghi. A parte frullate panna, ricotta, uovo, zucchero e cannella, amalgamate e unite alle mele. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta sul piano di lavoro leggermente infarinato, lavoratela con il mattarello e stendetela in una tortiera ricoperta con carta da forno, tenendo da parte la pasta avanzata. Spolverizzate la pasta nella tortiera con i biscotti sbriciolati. Versate poi la farcia e, con la pasta avanzata, formate delle strisciole che andranno a disegnare la classica griglia. Spennellate le strisce con il latte e infornate a 180 °C per 45 minuti.

Crostata alla crema di tofu

200 g di farina integrale, 100 g di semola di grano duro, 2 cucchiaini di olio di mais, 2 cucchiaini di malto di riso, 1 limone non trattato, 100 g di nocciole, pangrattato integrale, cioccolato di carrube grattugiato, 1 pizzico di sale.

Per la crema: 2 limoni, 350 g di tofu fresco, 50 g di malto di riso, 50 g di mandorle, 2 cucchiaini di sale.

Disponete le farine a fontana sul piano da lavoro, versate al centro l'olio e strofinate delicatamente con le mani, così da incorporare gli ingredienti e ottenere una specie di sabbiolina. Aggiungete del sale, il malto, la scorza grattugiata del limone, le nocciole tostate, private della pellicina e tritate finissimamente. Proseguite a impastare velocemente con la punta delle dita e incorporatevi infine 2 dl di acqua ben ghiacciata. Infarinate un canovaccio pulito, mettetevi l'impasto e lasciatelo riposare al fresco almeno per 1 ora.

Nel frattempo dedicatevi alla preparazione della crema di tofu: versate un po' d'acqua in un pentolino, aggiungetevi il succo dei limoni, il sale e il tofu tagliato a pezzi, cuocete per 2 minuti, scolate e lasciate raffreddare. Versate il tutto nel frullatore, unitevi il malto, poca acqua e frullate, così da ottenere un composto omogeneo. Per concludere tritate le mandorle e incorporatele alla crema, mescolando accuratamente.

Stendete quindi l'impasto con il matterello allo spessore di 1 cm; se tendesse a rompersi o sbriciolarsi, ponetelo tra due fogli di carta oleata. Scaldate il forno a 200 °C circa, ungete una teglia con dell'olio e spolveratela di pangrattato, foderatela con l'impasto, infornatela e fate cuocere per 20 minuti. Togliete quindi dal forno, lasciate raffreddare, sformate su un piatto da portata, spalmate con la crema di tofu e spolverate con del cioccolato di carrube grattugiato. Prima di servire, fate riposare almeno 2 ore.

Crostata ricotta e gianduia

Pasta frolla, 5 dl di latte, 4 tuorli, 125 g di farina, 80 g di cioccolato gianduia, 100 g di ricotta.

Preparate l'impasto per la frolla (vd. p. 70) e avvolgetelo nella pellicola trasparente lasciando riposare 1 ora in frigorifero. Intanto preparate la crema. In una terrina sbattete i tuorli con lo zucchero e unite la farina formando un composto omogeneo. Versatevi poi a filo il latte caldo e rimettete sul fuoco mescolando con una frusta fino a quando la crema non avrà la giusta consistenza. Versatela quindi in una terrina e unitevi il cioccolato tritato amalgamando bene. Fate raffreddare e incorporatevi anche la ricotta. Stendete sul piano infarinato la frolla e foderatevi una tortiera imburrata, tenendone da parte un poco. Bucherellate il fondo e farcite con la crema. Livellate la superficie e rifinite con striscioline di frolla incrociate. Infornate a 180 °C per 30 minuti.

Crostata di lamponi e cioccolato

250 g di farina, 120 g di farina di mandorle, 100 g di zucchero, 120 g di burro, 2 uova, 450 g di marmellata di lamponi, 60 g di cioccolato fondente, 1 arancia non trattata, 1 cucchiaino di rum, cannella, 1 pizzico di sale.

Lavorate il burro ammorbidito con lo zucchero fino a ottenere una crema morbida, cui unirete le due farine, i tuorli, il cioccolato grattugiato, il succo e la buccia grattugiata dell'arancia, un pizzico di cannella e il rum. Lavorate l'impasto con le mani amalgamando bene; dategli poi la forma di una palla e lasciate riposare coperto da un canovaccio per 1 ora in luogo fresco.

Stendete quindi 3/4 della pasta e utilizzatela per foderare una teglia da crostate (24 cm di diametro), precedentemente imburrrata e infarinata, in modo che fuoriesca leggermente dai bordi. Distribuite sulla superficie della crostata la marmellata e piegate i bordi all'interno. Con la pasta tenuta da parte preparate delle lunghe listarelle da disporre sulla crostata a formare il classico motivo intrecciato. Cuocete infine in forno preriscaldato a 150 °C per 60-70 minuti.

Strudel con salsa di ribes

Pasta sfoglia per strudel, 100 g di mandorle, 100 g di pistacchi, 100 g di nocciole, 130 g di burro, 80 g di zucchero di canna, 100 g di cioccolato fondente.

Per la salsa: 250 g di ribes rosso, 50 g di zucchero.

Preparate la pasta sfoglia per strudel secondo ricetta (vd. p. 84) e lasciatela riposare per 30 minuti, avvolta in un telo umido.

Nel frattempo preparate il ripieno: tritate grossolanamente la frutta secca, trasferitela nella padella e fatela tostare per qualche minuto. Fuori dal fuoco, aggiungete 70 g di burro, fatto ammorbidire a temperatura ambiente, a pezzetti e lo zucchero di canna; quindi fate raffreddare. Riducete a scaglie il cioccolato (vd. p. 36) e mescolatelo al resto.

Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta sopra un canovaccio infarinato tirando una sfoglia molto sottile; spalmatevi una parte del burro rimasto, che avrete fatto fondere, e cospargetevi la farcia preparata lasciando un bordo di 2 cm. Arrotolate la pasta, sigillate le estremità e mettete lo strudel sulla placca imburrrata. Spennellatelo uniformemente di burro e infornatelo a 180 °C per 25 minuti circa.

Preparate adesso la salsa: pulite accuratamente il ribes e privatelo dei rametti (tenete da parte qualche grappolino per usarlo come decorazione). Mettete in un pentolino il ribes con un po' d'acqua, fatelo andare per circa 10 minuti, poi aggiungete lo zucchero e cuocete ancora 10 minuti, finché la salsa non avrà preso consistenza. Servite lo strudel tagliato a fette, su un fondo di salsa e decorate con grappolini di ribes.



Nidi d'ape

Per la pasta: 300 g di farina, 100 g di burro, 80 g di zucchero, 20 g di lievito di birra, 3 tuorli, 4 cucchiaini di latte, 1 pizzico di sale.

Per la farcia: 150 g di cioccolato fondente, 1 albume, 100 g di gherigli di noce.

Disponete a fontana sul piano di lavoro la farina setacciata e versatevi al centro il lievito sciolto nel latte tiepido, i tuorli, lo zucchero, il sale e il burro, fatto ammorbidire a temperatura ambiente, a pezzetti. Amalgamate gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Copritelo e lasciatelo lievitare 40 minuti.

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria mescolandolo con l'albume. Togliete dal fuoco e incorporatevi le noci tritate. Stendete la pasta portandola a uno spessore di 3 mm e tagliatela a strisce larghe 8 cm. Spalmate ogni striscia con la farcia e arrotolatela nel senso della larghezza. Tagliate i rotoli a fette di 1 cm e disponetele in una tortiera imburrata. Fate lievitare ancora per 40 minuti. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 40-45 minuti e sformate su un piatto da portata.



Disponete a fontana la farina e unitevi gli altri ingredienti.



Sciogliete il cioccolato a bagnomaria mescolandolo con l'albume.



Spalmate le strisce con la farcia e arrotolatele nel senso della larghezza.



Tagliate i rotoli a fette di 1 cm e disponetele in una tortiera imburrata.



Dolci al cucchiaino e budini

◀ **Bavaresi al cuore di cioccolato**

Crema inglese, glassa al cioccolato, 4 fogli di colla di pesce, 3 dl di panna, 30 g di zucchero, 50 g di cioccolato.

Preparate una crema inglese secondo ricetta (vd. p. 100) e fatevi sciogliere, quando è ancora calda, la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata. Montate la panna con lo zucchero e incorporatela alla crema quando è fredda ma non ancora addensata, mescolando sempre dal basso verso l'alto. Versate tre quarti della crema in otto stampini individuali e amalgamate il resto con 80 g di glassa al cioccolato (vd. p. 114). Mettete questa crema al cioccolato in una tasca da pasticciare, fate penetrare la bocchetta nella crema inglese per circa 1 cm e premete facendo in modo da formare un cuore di cioccolato all'interno delle bavaresi. Mettete le bavaresi a raffreddare in frigorifero. Quando si sono addensate, sformatele su dei piattini e decoratele con altra glassa e scaglie di cioccolato (vd. p. 36).

Mousse al caffè

5 uova, 200 g di zucchero, 1 tazzina di caffè, 1 cucchiaino di caffè in polvere, 4,5 dl di latte, 3 dl di panna, 50 g di farina, 1 baccello di vaniglia.

Fate bollire il latte (tenetene da parte un bicchiere) con lo zucchero e il baccello di vaniglia; mescolate con cura in modo da far sciogliere lo zucchero. Intanto sbattete i tuorli e incorporatevi la farina, poca per volta; unite anche il bicchiere di latte freddo, il latte caldo (dal quale avrete tolto la vaniglia) e la tazzina di caffè. In ultimo, quando la crema sarà ben omogenea, unite la polvere di caffè e mescolate. Rimettete la crema sul fuoco per pochi minuti mescolando con cura, poi spegnete e fate raffreddare. Intanto montate la panna e unitela al composto quando si sarà raffreddato, amalgamandolo con delicatezza dal basso verso l'alto. Versate la crema in coppette individuali e lasciate raffreddare in frigorifero per circa 2 ore.

Charlotte di lamponi

Pasta biscuit, 500 g di lamponi, 4 dl di panna, 100 g di zucchero, 1 cucchiaino di liquore ai lamponi, 4 fogli di colla di pesce, 1 limone.

Preparate la pasta biscuit secondo ricetta (vd. p. 90), cuocetela, fatela raffreddare e tagliatela a fettine non troppo sottili e rivestitevi uno stampo da charlotte. Mettete in ammollo con poca acqua la colla di pesce in modo che si ammorbidisca. Fate cuocere lo zucchero con un po' più della metà dei lamponi, passateli al setaccio e unite la gelatina ben strizzata, continuando a mescolare in modo da ottenere un composto fluido e omogeneo. Aggiungete ora il succo del limone, la panna ben montata, i rimanenti lamponi perfettamente lavati e asciugati e il liquore. Amalgamate il composto e versatelo nello stampo rotondo rivestito di pasta biscuit. Livellate la superficie e mettetelo in frigorifero per qualche ora prima di capovolgere lo stampo su un piatto da portata.

Magalof

200 g di zucchero, 5 tuorli, 1 l di latte, 100 g di savoiardi, 50 g di uva passa, 50 g di arancia candita, 3 cucchiaini di marmellata di pere, 3 dl di panna, 1 baccello di vaniglia, 1 bicchierino di cognac, 4 fogli di colla di pesce.

Mettete a bagno l'uva passa nell'acqua tiepida e la colla di pesce ad ammorbidire in acqua fredda. In una casseruola portate a bollore il latte con la vaniglia. In un'altra casseruola sbattete i tuorli con lo zucchero; aggiungete il latte caldo, dal quale avrete tolto la vaniglia, mescolando energicamente. Rimettete la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando, lasciatevela fino a un attimo prima che prenda il bollore. Aggiungete la colla di pesce strizzata e fate raffreddare a temperatura ambiente. Disponete in una pirofila uno strato di crema e aggiungete alla rimanente la panna montata. Distribuitevi sopra uno strato di savoiardi imbevuti nel cognac, un po' di uva passa, ben strizzata, e di arancia candita tagliata a pezzetti; completate con uno strato di crema alla panna montata e guarnite la superficie con l'uva passa e l'arancia rimaste. Fate raffreddare in frigorifero per almeno 6 ore.

Soufflé fondente alla vaniglia

4 dl di latte, 150 g di zucchero, 1 baccello di vaniglia, 150 g di cioccolato fondente, 60 g di farina, 60 g di burro, 3 cucchiaini di cognac, 4 tuorli, 6 albumi, 1 pizzico di sale.

Per la decorazione: zucchero a velo, cacao.

Tenete da parte 1,3 dl di latte e, in un pentolino, portate a ebollizione il resto con lo zucchero e il baccello di vaniglia; levatelo dal fuoco e filtratelo.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato (vd. p. 34); stemperate la farina con il latte tenuto da parte, quindi incorporatevi il latte caldo, versandolo a filo e mescolando bene. Cuocete il tutto a fuoco dolce, girando finché non comincerà ad addensare; aggiungete il burro, il cognac, poi il cioccolato fuso, poco a poco; levate dal fuoco e lasciate intiepidire. Incorporate i tuorli al composto, uno per volta, sbattendo con una frusta. Montate a neve ferma le chiare d'uovo con il sale, poi mescolatele al resto, stando attenti a non smontarle.

Versate in uno stampo in modo che non si riempia per più di due terzi e mettetelo in forno a 180 °C per 30 minuti, senza mai aprire lo sportello. Servitelo non appena sfornato, spolverizzato di zucchero a velo e cacao.

Zuppa inglese

Pan di Spagna, crema pasticcera, 150 g di cioccolato fondente, zucchero, alchermes, rum, burro.

Preparate il pan di Spagna (vd. p. 76), fatelo raffreddare e tagliatelo poi a fette di circa 1 cm di spessore. In un pentolino fate sciogliere il cioccolato grattugiato mescolandolo su fiamma moderata insieme con 2 cucchiaini d'acqua. Preparate due dosi di crema pasticcera secondo ricetta (vd. p. 100), suddividetela, ancora calda, in due parti e a una delle due unite il cioccolato fuso amalgamando con cura. Preparate due piatti e versate in uno l'alchermes e nell'altro il rum, entrambi allungati con un po' d'acqua. Foderate uno stampo da budino con delle fette di pan di Spagna imbevute nel rum, versate parte della crema gialla e coprite poi con uno strato di fette di pan di Spagna imbevute nell'alchermes; coprite con la crema pasticcera al cioccolato e proseguite così alternando i diversi ingredienti fino a esaurimento, terminando con uno strato di crema spalmato in modo uniforme. Lasciate riposare il dolce in frigorifero per qualche ora prima di servire.

Miniflan di cioccolato

100 g di zucchero a velo, 4 uova, 140 g di burro, 1 cucchiaino di pistacchi, 1 cucchiaino di mandorle, 80 g di cioccolato fondente, liquore alla vaniglia, 1 pizzico di sale.

Sbattete con la frusta le uova, zucchero e il sale mescolando adagio per non incorporare troppa aria. Fate sciogliere insieme a bagnomaria il burro e il cioccolato e aggiungeteli delicatamente al composto di uova e zucchero. Mescolate lentamente, unite le mandorle e i pistacchi tritati e terminate con qualche goccia di liquore alla vaniglia. Imburrate e infarinate degli stampini, riempiteli con il composto e sistemateli in una teglia adatta alla cottura a bagnomaria. Cuocete in forno a 180 °C per 30 minuti. Servite freddo.



Crema di pere e mascarpone

4 pere, 60 g di zucchero, 8 amaretti, 1 bicchierino di liquore all'amaretto, 100 g di mascarpone, canditi, granella di zucchero.

Sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a pezzetti. Passatele nel mixer insieme allo zucchero, a 4 amaretti e al liquore. Dopo aver ottenuto un composto omogeneo, incorporatevi il mascarpone. Versate infine la crema in quattro coppette guarnendo ciascuna con 1 amaretto intero, qualche candito tagliato a pezzettini e 1 cucchiaino di granella di zucchero.



Sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a pezzetti.



Passatele nel mixer insieme allo zucchero, a 4 amaretti e al liquore.



Incorporate il mascarpone al composto.



Versate la crema nelle coppette e guarnite.

Budino di mandorle e uva passa

120 g di semolino, 7,5 dl di latte, 150 g di uva passa, 100 g di mandorle, 70 g di zucchero, 4 uova, 1 limone non trattato, 2 cucchiaini di liquore all'arancia, zucchero a velo, 1 pizzico di sale.

Lasciate l'uva passa in ammollo in un po' d'acqua. Quindi scaldate il latte con il sale e versatevi il semolino a pioggia, mescolando, per evitare la formazione di grumi. Mescolate e fate gonfiare per circa 10 minuti a fuoco assai moderato. Poi incorporatevi lo zucchero, togliete dal fuoco e fate raffreddare. Pre-riscaldate il forno a 200 °C e preparate un bagnomaria. Tostate 50 g di mandorle in un tegamino antiaderente; sgocciolate l'uva passa e asciugatela. Amalgamate questi due ingredienti alla crema di semolino, unite i tuorli, la scorza grattugiata del limone e il liquore. Montate gli albumi a neve ferma e incorporateli al composto. Mettete quindi il tutto in uno stampo tondo imburrato e cosparso con le restanti mandorle tritate e coprite bene con un foglio di carta stagnola, cuocendo a bagnomaria a 180 °C per circa 1 ora e 30 minuti. Lasciate riposare un poco dentro lo stampino e infine capovolgete e servite dopo aver cosparso di zucchero a velo.

Coppette alla ricotta

300 g di ricotta, 100 g di panettone, 50 g scorzette di cedro e d'arancia canditi, 25 g di gherigli di noce, 20 g di cioccolato fondente, 2 cilieGINE rosse, 2 cilieGINE verdi, 2 cucchiaini di zucchero a velo, 4 cucchiaini di liquore all'amaretto, 2 cucchiaini di brandy.

Passate al setaccio la ricotta e raccoglietela in una ciotola, lavoratela energicamente con un cucchiaino di legno incorporandovi lo zucchero a velo, fatto scendere a pioggia da un colino. Tritate grossolanamente il cioccolato fondente, tagliate a dadini i canditi e amalgamate il tutto al composto di ricotta. Tritate finemente le noci, unite metà alla ricotta e tenete da parte il resto. Tagliate il panettone a cubetti di circa 2 cm e distribuiteli in sei coppette. Mescolate in una ciotola il liquore all'amaretto con il brandy e irroratevi i cubetti di panettone; distribuitevi sopra, a cucchiaiate, il composto di ricotta e spolverizzate con il rimanente trito di noci. Guarnite infine ciascuna coppetta con un quarto di ciliegina rossa e un quarto di verde. Tenete la preparazione in frigorifero fino al momento di servire.

Parfait al caffè

6 uova, 200 g di zucchero, 20 grani di caffè, 4 cucchiaini di caffè solubile, 2,5 dl di latte, 2,5 dl di panna.

In una casseruola capace portate a ebollizione il latte con i grani di caffè macinati grossolanamente e con 100 g di zucchero. Raggiunta l'ebollizione, al-

lontanate il recipiente dal fuoco, copritelo e lasciate riposare il composto per 10 minuti. Filtratelo quindi attraverso un colino fine, aggiungete mescolando il caffè solubile, rimettete la casseruola sul fuoco e riportate a ebollizione. Lavorate i tuorli con lo zucchero rimasto finché non avrete ottenuto una spuma chiarissima. Appena il composto di latte e caffè bolle, versatelo lentamente sulla spuma d'uova e zucchero, e rimettete il tutto su fuoco dolce, mescolando continuamente: il composto non deve mai raggiungere l'ebollizione, ma raddensare a poco a poco. Quando avrete ottenuto una densità cremosa, versatelo in una terrina che metterete a raffreddare su del ghiaccio tritato, continuando a sbattere con una frusta per 10-15 minuti. Alla fine incorporate la panna stemperata con un cucchiaino di latte e fatta ben raffreddare in frigorifero. Trasferite il parfait in uno stampo e mettete in frigorifero: occorreranno 3-4 ore perché si rapprenda. Sformate subito prima di servire.

Coppette ai tre sapori

1,2 l di latte, 160 g di zucchero, 8 uova, 80 g di cioccolato fondente, 2 cucchiaini di caffè solubile, 1 baccello di vaniglia.

Sbattete le uova con lo zucchero finché non avrete ottenuto una crema spumosa, che dividerete in tre diversi recipienti. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria con 4 dl di latte (vd. p. 34), quindi aggiungetelo poco alla volta e mescolando continuamente alla crema di uno dei recipienti. Mescolate ad altri 4 dl di latte tiepido il caffè solubile e incorporatelo alla crema del secondo recipiente. Fate bollire il restante latte con il baccello di vaniglia e aggiungetelo alla crema del terzo recipiente. Versate le tre creme in piccole pirofile e cuocetele a bagnomaria in forno a 180 °C per 20 minuti. Sformate e lasciate ben raffreddare prima di servire.

Crème caramel

7 uova, 190 g di zucchero, 6 dl di latte, 1/2 baccello di vaniglia.

Portate il latte a ebollizione insieme a 140 g di zucchero, mescolando con cura in modo da farlo sciogliere. Togliete il latte dal fuoco, aromatizzatelo con la vaniglia e lasciate riposare per 20 minuti. Intanto sbattete 3 uova intere e 4 tuorli e poi unitevi, un cucchiaino alla volta, il latte dal quale avrete tolto la vaniglia. In un pentolino preparate il caramello facendo sciogliere il resto dello zucchero con qualche cucchiaino d'acqua finché non scurisce. Distribuite il caramello in stampini individuali o in un unico stampo, quindi versate il composto di latte e uova, filtrandolo per evitare la formazione di schiuma. Fate poi cuocere a bagnomaria in forno moderatamente caldo per circa 45 minuti. Fate prima raffreddare a temperatura ambiente e poi in frigorifero; sformate solo al momento di servire.

Crema gratinata alla catalana

6 tuorli, 150 g di zucchero, 60 g di amido di mais, 7 dl di latte, 1 baccello di vaniglia, 1 limone non trattato, 5 cucchiaini di zucchero di canna, 2,5 dl di panna.

Lavorate con un cucchiaino di legno i tuorli con metà dello zucchero semolato, fino a ottenere un composto liscio. Aggiungete l'amido di mais sciolto in poco latte freddo e mescolate. Grattugiate la buccia del limone e mettetela in un tegame con il latte, l'altra metà dello zucchero e i semini del baccello di vaniglia. Portate a ebollizione, poi togliete dal fuoco il tegame e versate a filo il latte nelle uova sbattute con un colino, mescolando con una frusta. Rimettete la crema su fiamma bassissima finché non si sarà addensata. Versatela in una pirofila bassa e unta di burro, spianatela e fate raffreddare. Cospargete la superficie con zucchero di canna e mettete la pirofila per 10 minuti nel forno a 175 °C. Quando sarà dorata, sfornatela; lasciate intiepidire per 5 minuti, poi guarnite con fiocchetti di panna montata. Servitela subito nello stesso recipiente di cottura.

Crema di castagne e pere

300 g di castagne, 300 g di pere, 100 g di uva passa, 30 g di pinoli, 1 pizzico di sale.

Lavate l'uva passa e lasciatela in ammollo in acqua. Bollite le castagne in acqua leggermente salata, dopo aver praticato un taglio a croce sulla parte piatta; scolatele e privatele della pellicina. Cuocete le pere, sbucciate e private del torsolo, assieme all'uva passa a fuoco molto lento. Fate quindi raffreddare e poi frullate il tutto con le castagne. Servite in coppette individuali, guarnendo la superficie con i pinoli.

Zabaione e frutti di bosco

500 g di frutti di bosco, 8 tuorli, 160 g di zucchero, 1/2 limone non trattato, 8 cucchiaini di marsala secco, 8 cucchiaini di vino bianco secco.

Mettete i frutti di bosco in un colino, passateli sotto l'acqua corrente, quindi lasciateli sgocciolare; disponeteli poi sul fondo di un'unica pirofila o di quattro piccoli recipienti da forno. Mettete in una piccola casseruola i tuorli con lo zucchero e montateli fino a ottenere una crema liscia. Aggiungete a filo, mescolando, prima il marsala e poi il vino bianco; mettete la crema a cuocere a bagnomaria su fuoco basso, continuando a lavorarla con una frusta. Appena sarà diventata soffice, toglietela dal fuoco, aggiungeteci la scorza grattugiata del limone e distribuitela sulla frutta. Mettete sotto il grill del forno finché lo zabaione non avrà assunto una bella colorazione dorata. Potete servire caldo, tiepido o freddo.

Delicatezza yogurt e ciliegie

3,5 dl di yogurt intero, 60 g di zucchero, 4 uova, 1 limone non trattato, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, 3 cucchiaini di amido di mais, 400 g di ciliegie, 5 cucchiaini di rum, burro, 1 pizzico di sale.

Per la decorazione: ciliegie in sciroppo di rum, 20 g di zucchero.

Amalgamate lo yogurt con il sale, 50 g di zucchero, lo zucchero vanigliato, i tuorli, la scorza del limone e l'amido. Ungete con del burro quattro stampini e cospargeteli di zucchero, riempiteli con il composto e copriteli con della pellicola di alluminio. Deponeteli in un recipiente adatto al bagnomaria e infornateli per circa 50 minuti a 180 °C. Fate raffreddare, poi mettete gli stampi in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire i budini, che sformerete su un piatto di portata guarnendoli con le ciliegie. Versatevi lo sciroppo ottenuto mescolando per qualche minuto, su fiamma moderata, il rum e 20 g di zucchero.

Budino di miglio

100 g di fiocchi di miglio, 200 g di frutta di stagione, 1/2 bicchiere di succo di mirtilli, 100 g di yogurt intero, 1/2 bicchiere di succo di mela, 20 g di pinoli, 1 pizzico di sale.

Tostate i fiocchi mescolandoli con un cucchiaino di legno in una padella e, quando emanano il tipico profumo, toglieteli dal fuoco e lasciateli raffreddare. Aggiungeteci la frutta ben lavata e tagliata a dadini, il succo di mirtilli, il sale e una quantità d'acqua sufficiente a coprire il tutto. Fate cuocere per circa 15 minuti a fuoco molto moderato, aggiungendo ancora una piccola quantità d'acqua se vi sembrasse necessario. Togliete infine dal fuoco, incorporate lo yogurt e il succo di mela, versate in coppette, guarnite con i pinoli e lasciate raffreddare bene prima di servire.

Crema d'arancia

3 cucchiaini di farina, 3 cucchiaini di malto d'orzo, 1 uovo, 1 arancia non trattata, 1/2 limone, 50 g di pinoli, 1 pizzico di sale.

Tostate leggermente la farina sinché emanerà il tipico profumo di noccioline; lasciatela raffreddare, mescolatela con il malto, aggiungeteci il succo e la buccia grattugiata dell'arancia e cuocete il tutto a bagnomaria per circa 20 minuti su fuoco moderato, mescolando. Nel frattempo sbattete l'uovo e aggiungeteci 1 cucchiaino di succo di limone e il sale. Trascorso il tempo previsto, unite l'uovo sbattuto agli altri ingredienti e fate ancora cuocere per 5 minuti circa, mescolando in continuazione. Togliete quindi dal fuoco, versate la crema in coppette e decorate con i pinoli. Potrete usare questa crema anche per guarnire una torta.



Delizie all'arancia

160 g di cioccolato fondente all'arancia, 160 g di burro, 50 g di farina, 100 g di zucchero, 3 uova, 50 g di cioccolato bianco, scorzette d'arancia candite, 1 pizzico di sale.

Spezzettate il cioccolato fondente all'arancia e fatelo sciogliere a bagnomaria in un pentolino insieme al burro e allo zucchero, poi lasciate intiepidire. Unite le uova e 40 g di farina setacciata con un pizzico di sale, mescolando. Imburrate e infarinate 6 stampini da muffin, utilizzando il burro e la farina rimanenti; versate in ciascuno la metà della crema al cioccolato e fate rassodare in freezer per 5 minuti. Distribuite poi pezzetti di cioccolato bianco sul composto e completate con quello rimasto. Coprite gli stampini con carta di alluminio e teneteli in freezer per 1 ora. Togliete la carta e infornateli subito a 220 °C per 15 minuti in modo che cuocia bene la parte esterna, mentre quella interna resti morbida. Sformate e servite tiepidi, guarnendo con scorzette d'arancia candite.



Tagliate il cioccolato fondente all'arancia a pezzetti.



Incorporate le uova alla crema di cioccolato, mescolando.



Ponete i pezzetti di cioccolato bianco sul primo strato di crema.



Versate la rimanente parte del composto negli stampini.

Bonet al cioccolato

200 g di zucchero, 6 uova, 7 dl di latte, 100 g di amaretti, 3 cucchiaini di cacao amaro, 1/2 limone, 2 cucchiaini di rum.

Mettete in un pentolino 50 g di zucchero con 1 cucchiaino d'acqua e 1 cucchiaino di succo di limone (serve a non fare cristallizzare lo zucchero). Fateli andare su fuoco dolce sino a che non otterrete un caramello ambrato. Versate il caramello in uno stampo, che farete ruotare in modo da ricoprire le pareti. Sbattete le uova con lo zucchero rimasto finché non diventeranno bianche e spumose; aggiungete il cacao, poi a filo il latte intiepidito; amalgamatevi quindi gli amaretti sbriciolati e il rum. Versate il composto nello stampo e aspettate che si sia dissolta la schiumetta in superficie: rischierebbe di bruciarsi in cottura.

Infornate in un bagnomaria tiepido e cuocete il bonet per circa 1 ora in forno moderatamente caldo. Potete servirlo tiepido, oppure dopo averlo lasciato in frigorifero nello stampo per qualche ora.

Budino tropicale

2 fette d'ananas, 5 dl di succo d'ananas, 6 uova, 150 g di zucchero a velo, 30 g di zucchero, 1 dl di rum, 1 cucchiaino di farina.

Per la decorazione: fettine di ananas.

Mettete in una casseruola il succo, l'ananas tagliato a dadini e lo zucchero a velo; portate a leggera ebollizione e lasciate ridurre per almeno 15 minuti; quindi fate raffreddare. Caramellate con lo zucchero il fondo e le pareti di uno stampo per budini. Sbattete energicamente le uova, incorporate mescolando il rum, lo sciroppo d'ananas ben freddo e la farina.

Travasate il composto nello stampo e cuocetelo a bagnomaria in forno già caldo a 250 °C per circa 40 minuti. Quando sarà freddo, decorate con delle fettine di ananas e servite.

Charlotte di fragoline di bosco

500 g di fragoline di bosco, 200 g di sciroppo di fragole, 2,5 dl di panna, 3 fogli di colla di pesce, 1 bicchierino di maraschino.

Mondate e lavate le fragoline; fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda. Portate a ebollizione, in una casseruola, lo sciroppo di fragole. Allontanate dal fuoco e incorporate, mescolando, la colla di pesce, scolata e strizzata, le fragoline e la panna montata. Mescolate con delicatezza per non rompere le fragole. Versate il composto in uno stampo bagnato con il maraschino e passatelo in freezer per circa 2 ore. Al momento di servire levate lo stampo dal freezer, immergetelo brevemente in acqua calda e sfornate la charlotte su un piatto da portata.

Soufflé di Ceylon

5 dl di infuso di tè, 8 savoiardi, 4 uova, 125 g di zucchero, 65 g di farina, 50 g di burro, 1 bicchierino di rum.

Fate fondere 20 g di burro, unite la farina e, immediatamente, il tè bollente, filtrato. Mescolando in continuazione, aggiungete lo zucchero e agitate il composto con la frusta fino a quando sarà arrivato a ebollizione. Toglietelo dal fuoco e, sempre mescolando, incorporatevi i tuorli, il resto del burro e lasciate raffreddare. Al composto raffreddato unite gli albumi montati a neve. In uno stampo imburrato e cosparso di zucchero fate uno strato di savoiardi inzuppati nel rum allungato con un po' acqua, versate il composto e passate il tutto in forno a 180 °C per 20 minuti. Servite il soufflé appena tolto dal forno.

Bavarese alle albicocche

350 g di zucchero, 500 g di albicocche, 1/2 limone, 4 fogli di colla di pesce, 6 dl di panna.

Per la decorazione: spicchi di albicocca.

Fate bollire 2,5 dl di acqua con lo zucchero; aggiungete la frutta (in purea o a fette, a vostro piacimento), il succo del limone e la colla di pesce, messa ad ammorbidire in acqua fredda e strizzata. Quando tutto sarà ben amalgamato, togliete dal fuoco e fate raffreddare. Amalgamatevi quindi delicatamente la panna montata. Versate il tutto in uno stampo e ponete in frigorifero per circa 2 ore. Prima di servire, sformate e decorate con spicchi di albicocca.

Soufflé cioccolato e zenzero

Per il soufflé: 100 g di farina, 100 g di torrone, 5 uova, 140 g di burro, 1 l di latte, 1 pizzico di sale.

Per la salsa di cioccolato: 200 g di cioccolato fondente, 140 g di zucchero, 3 tuorli, 2 dl di latte, 2 cucchiaini di zenzero.

Fate sciogliere il burro a bagnomaria, toglietelo dal fuoco e incorporatevi la farina. Versatevi a filo il latte portato a ebollizione, rimettete sul fuoco e fate cuocere per 10 minuti, mescolando continuamente. Fuori dal fuoco, aggiungete al composto un tuorlo alla volta aspettando che il primo sia ben amalgamato prima di aggiungere il successivo; incorporatevi poi il torrone tritato finemente e gli albumi montati a neve ferma, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli. Versate il tutto in uno stampo da soufflé e infornate a 200 °C per 30 minuti. Preparate nel frattempo la salsa di cioccolato: portate a bollire il latte con lo zenzero, togliete dal fuoco e aggiungetevi il cioccolato fuso a bagnomaria (vd. p. 34) e i tuorli montati con lo zucchero. Mescolate bene, portate di nuovo a bollire, quindi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Servire il soufflé con la salsa di cioccolato calda.

Dessert alla mela verde

Per la crema alla mela verde: 300 g di mele verdi, 100 g di zucchero, 3 uova, 3 dl di latte, 2 dl di panna, 3 dl di sciroppo di menta, 1 baccello di vaniglia, 1 cucchiaino di granella di zucchero.

Per la crema al cioccolato: 250 g di cioccolato fondente, 200 g di farina, 200 g di zucchero, 5 uova, 250 g di burro, 30 g di cacao amaro.

Portate a bollore il latte con la panna, la vaniglia e le mele grattugiate fini con la buccia. Sbattete le uova con lo zucchero e incorporatevi a poco a poco il latte caldo. Fate cuocere la crema a fuoco moderato, mescolando. Aggiungete lo sciroppo di menta e fate raffreddare. Distribuite la crema di mela in otto stampini di 6 cm di diametro e 2 cm di altezza e mettete nel freezer per 1 giorno. Il giorno successivo, montate le uova con lo zucchero, quindi incorporatevi, sempre sbattendo, la farina setacciata con il cacao e il cioccolato fuso a bagnomaria con il burro (vd. p. 34). Imburrate e zuccherate otto stampini di 10 cm di diametro e 3 cm di altezza e riempiteli a metà di crema al cioccolato. Mettete in ciascun stampino la crema alla mela ancora gelata e coprite con altra crema al cioccolato. Cospargete con la granella di zucchero e infornate a 180 °C per 10 minuti. Servite ben caldo.

Mousse mascarpone e arancia

300 g di mascarpone, 80 g di amaretti, 50 g di zucchero vanigliato, 2 tuorli, 1 arancia sanguinello non trattata, 100 g di marmellata di arance, 1 bicchierino di rum, granella di cioccolato.

Mescolate il mascarpone con lo zucchero, i tuorli e la scorza di 1/2 arancia grattugiata. Mettete il composto per qualche minuto nel freezer e, nel frattempo, spremete l'arancia. Sbriciolate gli amaretti e disponeteli sul fondo di quattro coppette individuali, quindi versate un po' di succo di arancia in ciascuna coppetta. Mettete la marmellata di arance in un tegamino, aggiungete il rum e scaldate per qualche minuto a fuoco bassissimo, in modo da sciogliere la marmellata. Versate in ciascuna coppetta una porzione di mousse di mascarpone, guarnite con un cucchiaino di salsa di arance e un pizzico di granella di cioccolato e servite la rimanente salsa tiepida a parte.

Moelleux in salsa di mandarino

330 g di cioccolato fondente, 100 g di farina, 160 g di zucchero, 5 uova, 240 g di burro.

Per la salsa al mandarino: 3 dl di succo di mandarino, 300 g di zucchero, 1 dl di rum, 1 dl di brandy, 0,5 dl di maraschino, 2 mandarini non trattati. Preparate la salsa al mandarino: fate caramellare lo zucchero in un pentolino, facendo attenzione a non bruciarlo. Togliete dal fuoco, unitevi il succo di man-

darino e fate raffreddare. Unitevi il rum, il brandy e il maraschino e le scorze dei mandarini tagliate a julienne e scottate in acqua bollente.

Mescolate la farina con lo zucchero, quindi incorporatevi un uovo alla volta. Quando il composto sarà omogeneo, unitevi a filo il cioccolato fuso a bagnomaria con il burro (vd. p. 34). Versate il composto in otto stampini imburrati e infarinati e infornate a 200 °C per 7 minuti (l'esterno dovrà essere cotto ma il cuore sempre morbido). Lasciate intiepidire, quindi sformate i dolcetti e accompagnateli con la salsa al mandarino.

Soufflé autunnale

500 g di marmellata di castagne, 50 g di mandorle, 2 uova, 100 g di burro.
Per la salsa: 2 dl di latte, 200 g di zucchero, 3 uova, 1 dl di brandy, 1 pompelmo rosa non trattato.

Mescolate la marmellata a 100 g di burro e ai tuorli. Quando il composto risulterà omogeneo, incorporate gli albumi montati a neve ferma e le mandorle che avrete tostato in forno e successivamente tritato. Ungete abbondantemente di burro uno stampo e versatevi il composto; mettete nel forno precedentemente riscaldato e cuocete per 40 minuti a 180 °C. Preparate nel frattempo la salsa: mettete al fuoco il latte e, quando comincia a bollire, regolate la fiamma in modo da farlo cuocere adagio. In un'altra casseruola sbattete lo zucchero con le uova e quando il composto è gonfio aggiungete il brandy, il succo del pompelmo e la sua scorza grattugiata. Su questa base cremosa versate a poco a poco il latte bollente continuando a sbattere il composto, quindi mettete il recipiente a bagnomaria e cuocete la crema per 10-15 minuti, senza smettere di mescolare e senza lasciare che l'acqua spicchi il bollore. Portate in tavola il soufflé ben caldo e servite la salsa a parte in una salsiera.

Crema inglese alla frutta

200 g di zucchero, 2,5 dl di panna fresca, 500 g di frutta mista (pere, mele, uva, ciliegie, ribes), 3 tuorli, 60 g di burro.

Per la decorazione: 4 ciliegie, 4 cialde.

Lavate e tagliate pere e mele senza togliere né buccia né torsolo, snocciolate le ciliegie, sgranate l'uva e cuocete tutta la frutta in una pentolino con acqua quanto basta a renderla morbida. Passate la frutta così ottenuta al setaccio e disponetela in una casseruola. Aggiungete lo zucchero, il burro precedentemente fuso a bagnomaria, i tuorli e la panna. Disponete la casseruola su fuoco dolce e lasciate addensare la crema senza portarla a ebollizione, mescolando continuamente. Disponete la crema in quattro coppette e servitela poi fredda, decorata con le ciliegie e le cialde. È anche possibile aromatizzarla con del liquore a scelta.



Crème brulée ai mirtilli

6 tuorli, 2 dl di panna, 2 dl di latte, 150 g di formaggio fresco cremoso, 80 g di zucchero, 60 g di zucchero di canna, 1 arancia non trattata, 1 baccello di vaniglia, 200 g di mirtilli. Per la decorazione: mirtilli, fragoline di bosco.

Per prima cosa frullate con le fruste elettriche la panna con il latte, poi unite i tuorli, il formaggio e lo zucchero semolato. Profumate la crema con la scorza dell' arancia grattugiata. Incidete il baccello di vaniglia per il lungo, raschiatene l'interno e unite i semini di vaniglia al composto. Cuocete la crema a bagnomaria su fuoco dolce mescolando finché non velerà il mestolo, ma facendo estrema attenzione a non farla bollire, poi levate dal fuoco. Lavate accuratamente i mirtilli, distribuiteli in quattro stampini, versatevi sopra la crema e cuocete in forno caldo a bagnomaria a 150 °C per 40 minuti circa. Cospargete la crema con lo zucchero di canna e fatelo caramellare sotto il grill. Lasciate intiepidire, distribuitevi sopra qualche mirtillo e qualche fragolina e servite.



Frullate la panna con il latte, i tuorli, il formaggio e lo zucchero.



Grattugiate della scorza d'arancia nella crema in modo da profumarla.



Incidete il baccello di vaniglia per il lungo e unite i semini alla crema.



Distribuite i mirtilli in quattro stampini e versateci sopra la crema.

Biancomangiare

200 g di mandorle, 200 g di zucchero a velo, 2,5 dl di panna, 2,5 dl di latte, 2 fogli di colla di pesce.

Fate ammorbidire la colla di pesce in poca acqua tiepida. Private le mandorle della pellicina tuffandole in acqua bollente, poi asciugatele passandole rapidamente in forno caldo e pestatele finemente nel mortaio fino a ottenere una pasta omogenea; stemperate la pasta di mandorle nel latte caldo e lasciate riposare per 1 ora. Quindi unite la panna e lo zucchero a velo e portate il tutto a ebollizione, continuando a mescolare. Togliete dal fuoco e unite la colla di pesce scolata e ben strizzata, mescolando fino a ottenere una crema omogenea. Versate il composto in stampini monoporzione o in un unico stampo inumidito. Fate raffreddare a temperatura ambiente e lasciate riposare in frigorifero per 2 ore.

Budino di yogurt e mou al cioccolato

400 g di yogurt intero, 100 g di zucchero, 1 dl di panna fresca, 150 g di cioccolato fondente, 1 dl di latte, 6 fogli di colla di pesce.

Caramellate a fuoco basso lo zucchero, mescolandolo con 3 cucchiaini d'acqua in una padella antiaderente. A parte scaldate bene la panna. Unite quindi caramello e panna. Ottenuta la mou unitela allo yogurt. Ammorbidite la colla di pesce in poca acqua fredda, sgocciolatela bene, fatela sciogliere in 0,5 dl di latte caldo e aggiungete il tutto al composto. Versate in stampini da budino, lasciando rapprendere in frigorifero per 5-6 ore. Al momento di servire fondete a bagnomaria il cioccolato (vd. p. 34) con il restante latte, distribuite il cioccolato fuso nei piattini di servizio e sformate su ciascuno un budino.

Cremini al caffè

4,5 dl di panna liquida, 3 cucchiaini di caffè in polvere, 100 g di cioccolato fondente, 6 tuorli, 1,5 cucchiaini di zucchero.

Per la salsa: 75 g cioccolato fondente, cannella.

In una casseruola portate a bollore la panna e il caffè. Togliete dal fuoco, mescolate e passate il tutto con un colino. Aggiungete il cioccolato a pezzetti e lo zucchero, poi i tuorli, uno alla volta, amalgamando bene il tutto. Dividete il composto ottenuto in 6 stampini e sistemateli in una teglia con bordi alti, riempitela d'acqua calda fino a due terzi del bordo degli stampini, coprite con un foglio d'alluminio e mettete nel forno a temperatura moderata per 30 minuti.

Nel frattempo, preparate la salsa facendo sciogliere a bagnomaria il cioccolato (vd. p. 34) profumato con qualche pizzico di cannella. Quando i cremini sono pronti, accompagnateli con il cioccolato fuso.

Panna cotta

1 l di panna, 150 g di zucchero a velo, 50 g di zucchero, 0,5 dl di latte, 2 fogli di colla di pesce, 1/2 baccello di vaniglia.

Mettete sul fuoco la panna con la vaniglia e lo zucchero a velo; mescolate fino a quando quest'ultimo non si sarà sciolto, ma fate attenzione perché il composto non deve arrivare all'ebollizione. Con 2 cucchiaini di latte fate sciogliere i fogli di colla di pesce, quindi uniteli alla panna che nel frattempo avrete tolto dal fuoco. Caramellate lo zucchero rimanente e distribuitelo in alcuni stampini, quindi versatevi sopra la panna. Fate raffreddare in frigorifero per qualche ora, poi servite sformando la panna cotta dagli stampini.

Crema profumata alla vaniglia

5 dl di latte di riso, 1/2 baccello di vaniglia, 2 cucchiaini di amido di mais, 2-3 cucchiaini di zucchero di canna, 1 pizzico di sale.

Versate il latte in un pentolino, salatelo leggermente, aggiungetevi la vaniglia tagliata a pezzi e lasciatelo sul fuoco, portandolo a bollore e mescolandolo di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.

Nel frattempo stemperate in una casseruola l'amido di mais e lo zucchero con un po' d'acqua fredda. Versate il latte sul composto, mescolate per bene con una frusta e riportate a bollore. Dopo 2 minuti togliete dal fuoco, versate in coppette e servite la crema tiepida o fredda. Al posto dello zucchero, potete usare del miele.

Budino di fragole all'orientale

200 g di fragole, 7 dl di succo di mela, 20 g di fiocchi di agar-agar, 4 cucchiaini di malto d'orzo, 1 pizzico di sale.

Per la decorazione: fragole.

Lavate le fragole delicatamente, tagliatele a metà, mettetele in una terrina e lasciatele riposare per circa 30 minuti con pochissimo sale. Nel frattempo mettete in una pentola 1 tazza d'acqua, il succo di mela, i fiocchi di agar-agar e lasciate il tutto a bagno per circa 15 minuti. Trascorso questo tempo, portate a ebollizione, abbassate la fiamma, aggiungete il malto e lasciate cuocere a fuoco molto moderato per alcuni minuti, mescolando di continuo, sino a quando l'agar-agar non sarà completamente sciolto. Aggiungete allora le fragole al liquido di cottura, trasferite il tutto in uno stampo umido d'acqua e lasciatelo raffreddare sinché non sarà ben raffreddato. Tagliate il kanten dandogli la forma che più vi ispira e servite decorando ogni pezzo con mezza fragola.

A seconda della dolcezza delle fragole potrete usare una maggiore o minore quantità di malto.



Dolcezze regionali

◀ Cassata (Sicilia)

Pan di Spagna, glassa alla marmellata, 250 g di zucchero, 500 g di ricotta, 300 g di canditi misti, 100 g di cioccolato fondente, 2 cucchiaini di pistacchi, 1 bicchierino di maraschino, 1 baccello di vaniglia.

Preparate il pan di Spagna secondo ricetta (vd. p. 76); una volta che si sarà raffreddato tagliatelo a fette spesse 1 cm e usatelo per foderare uno stampo rotondo rivestito di pellicola. Preparate la glassa alla marmellata secondo ricetta (vd. p. 116) avendo l'accortezza di utilizzare 1 bicchiere d'acqua di fiori d'arancio; spennellatevi le fette di pan di Spagna.

Fate sciogliere sul fuoco lo zucchero con mezzo bicchiere d'acqua e la vaniglia; quando sarà diventato sciropposo, togliete la vaniglia e amalgamatelo con cura alla ricotta. Amalgamate alla crema anche i canditi tagliati a dadini, il cioccolato a pezzetti, i pistacchi spezzettati e il maraschino. Versate il composto nello stampo e battete sul piano di lavoro in modo che non rimangano bolle d'aria. Coprite con altro pan di Spagna senza lasciare spazi vuoti. Fate raffreddare in frigorifero per 2-3 ore; sformate quindi il dolce e ricopritelo con la glassa alla marmellata rimasta e decorate a piacere. Fate raffreddare altre 2 ore prima di servire.

Croccante (Campania)

300 g di zucchero, 1 limone non trattato, 300 g di mandorle.

Dopo averle immerse per qualche minuto in acqua bollente, pelate le mandorle e pestatele, o tritatele in piccoli pezzi. Fate liquefare lo zucchero sul fuoco girando con un cucchiaino di legno e quando avrà preso un bel colore biondo versatevi le mandorle e continuate a girare perché si distribuiscano bene. Versate al più presto il composto su un piano di marmo unto d'olio e portatelo a un'altezza uniforme premendolo con il limone leggermente unto. Prima che l'impasto si solidifichi tagliatelo a losanghe o a barrette.

Strauben (Trentino Alto Adige)

200 g di farina, 2,5 dl di latte, 2 uova, 2 cucchiaini di burro, 1 cucchiaino di grappa, olio di semi di arachide, 1 pizzico di sale.

Mescolate nel latte tiepido la grappa, la farina, il burro, ammorbidito e spezzettato e il sale. Aggiungete quindi i tuorli e lasciate riposare la pastella. Trascorsi alcuni minuti incorporate gli albumi montati a neve ben ferma. Scaldate in una padella abbondante olio e lasciatevi colare la pastella attraverso un imbuto (in effetti per questa operazione esiste un apposito strumento: lo *Straubentrichter*) in modo da creare una lunga spirale (il verbo *strauben* significa appunto "arricciare"). Quando il dolcetto è ben dorato da un lato, giratelo in modo che acquisti un bel colore uniforme.

Lo Strauben si gusta senza niente, oppure zuccherato o con un po' di crema di susine.

Pinza (Friuli Venezia Giulia)

200 g di farina, 200 g di farina di mais fine, 4 uova, 200 g di zucchero, 1 mela, 1 limone non trattato, 60 g di uva passa, latte, burro, 25 g di lievito di birra, 1 pizzico di sale.

Dopo aver accuratamente mescolato le due farine, aggiungete il lievito sciolto in un po' d'acqua tiepida, lo zucchero, le uova e il sale. Impastate il tutto con latte sufficiente a ottenere una pasta semisoda; continuate a lavorarla aggiungendo l'uva passa lavata, lasciata in ammollo e strizzata, la mela grattugiata, il succo e la scorza grattugiata del limone.

Quando avrete amalgamato molto bene tutti gli ingredienti, mettete a lievitare la pasta in uno stampo imburrato e in luogo caldo per 2-3 ore. Quindi fate cuocere in forno a 170 °C per 1 ora circa.

Tòrcolo (Umbria)

400 g di farina, 1 uovo, 200 g di zucchero, 60 g di burro, 150 g di pinoli, 50 g di canditi, 50 g di uva passa, 1 pizzico di semi di anice, 10 g di bicarbonato, 1 pizzico di sale.

Tagliate a dadini i canditi, tritate l'uva passa, tostate in forno i pinoli per circa 3 minuti e pestateli in un mortaio. Versate la farina a fontana sulla spianatoia praticatevi un incavo e mettetevi il burro ammorbidito, i pinoli, lo zucchero, il bicarbonato, i semi di anice, l'uovo e il sale. Amalgamate tutti gli ingredienti impastando per alcuni minuti; incorporatevi i canditi e l'uva passa e date all'impasto la forma di una ciambella. Imburrate e infarinate leggermente la placca del forno, disponetevi sopra il tòrcolo e ponete in forno caldo; cuocete a 200 °C per circa 30 minuti, fino a quando la superficie non sarà diventata dorata. Lasciate raffreddare prima di servire.

Tortelli (Piemonte)

250 g di farina, 4 uova, 70 g di burro, 50 g di zucchero, 1 limone non trattato, zucchero a velo, olio di semi di arachide, 1 pizzico di sale.

In una pentola dai bordi alti fate bollire 3 dl d'acqua con il burro a pezzetti, il sale e la buccia grattugiata del limone; versatevi a pioggia la farina e mescolate sul fuoco finché la pasta non si sarà ridotta a una palla solida che si staccherà sfrigolando dalle pareti della pentola. Spegnete e unite lo zucchero. Quando l'impasto sarà intiepidito amalgamate una dopo l'altra le uova, mescolando finché il composto non sarà liscio. Scaldate l'olio in una padella e quando sarà ben caldo versatevi 4 cucchiaini di impasto alla volta. Fate gonfiare e dorare i tortelli da entrambe le parti, quindi fateli asciugare su carta da cucina e spolverizzateli con zucchero a velo.

Buccellato (Toscana)

400 g di farina, 150 g di zucchero, 50 g di burro, 10 g di lievito di birra, 2 uova, 1 limone non trattato, 1 pizzico di bicarbonato, latte, 1 pizzico di sale.

Il buccellato, dolce tradizionale lucchese, è una ciambella di origine medievale. Disponete la farina a fontana, unite lo zucchero, la scorza del limone grattugiata, il sale e il bicarbonato. Aggiungete poi le uova, il burro ammorbidito e fatto a pezzetti e il lievito di birra sciolto in poco latte. Lavorate l'impasto con le mani finché non sarà diventato liscio e compatto, allora copritelo con un canovaccio e fatelo riposare per 2 ore. Lavorate nuovamente la pasta prima di accomodarla in una tortiera per ciambelle che avrete imburrito e infarinato leggermente. Infine cuocetela nel forno a 180 °C per 40 minuti. Servite il buccellato quando è freddo, accompagnandolo con creme, marmellate casalinghe o un bicchiere di vin santo.

Pandolce genovese (Liguria)

1 kg di farina, 1/2 bustina di lievito, 75 g di zucchero a velo, 150 g di burro, 1/2 bicchierino di marsala, 1/2 arancia, 25 g di uva passa, 15 g di pistacchi, 20 g di pinoli, 5 g di semi d'anice.

Sul piano di lavoro disponete a fontana 750 g di farina e versatevi nel centro 1/2 bicchiere d'acqua e il lievito. Impastate e formate una pasta dura. Fate riposare coprendo con un panno di lana per 8 ore. Poi rimpastate con un po' d'acqua aggiungendo la rimanente farina, unite lo zucchero, il burro liquefatto, il marsala e 1/2 cucchiaino di succo d'arancia. Lavorate bene, aggiungete infine l'uva passa, i pistacchi, i pinoli e i semi d'anice. Rendete la pasta soffice formando un pane; lasciate riposare ancora 12 ore in luogo caldo, poi infornate per 40 minuti a 170 °C.



Schiacciata con l'uva

(Toscana)

300 g di pasta da pane, 150 g di zucchero, 1 kg di uva nera, 1 cucchiaino di strutto, burro, zucchero a velo.

Lavorate la pasta sulla spianatoia, aggiungendo prima lo strutto e poi 2 cucchiaini di zucchero. Lasciate quindi riposare per circa 1 ora, coperta con un canovaccio. Lavate bene l'uva e sgranate tutti gli acini; mettetene alcuni da parte e schiacciate leggermente gli altri con una forchetta. Riprendete ora la pasta, lavoratela ancora un po', quindi dividetela a metà e stendetela in due dischi piuttosto spessi. Con il primo foderate una tortiera ben unta di burro, distribuendovi sopra l'uva schiacciata. Spolverizzate quindi di zucchero, poi coprite con l'altro disco di pasta, pizzicando bene i bordi perché aderiscano a quelli del disco sottostante. Decorate infine la superficie con gli acini interi (la quantità varia a seconda del gusto) tenuti da parte; mettetene in forno e cuocete a 200 °C per 30 minuti. Al momento di servire cospargete la schiacciata con un po' di zucchero a velo.



Dopo averla lavata, sgranate l'uva e mettetene gli acini in un piatto.



Distribuite gli acini leggermente schiacciati sulla pasta.



Coprite l'uva con l'altro disco di pasta, pizzicando i bordi per farli aderire.



Decorate la superficie della schiacciata con gli acini interi.

Crema frita (Emilia Romagna)

100 g di farina, 5 uova, 50 g di zucchero, 5 dl di latte, 1 limone non trattato, pangrattato, olio di semi di arachide, zucchero a velo, 1 pizzico di sale.

In una casseruola dai bordi alti, mescolate con cura 2 uova e 1 tuorlo con lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e il sale. Quando avrete ottenuto una crema omogenea, amalgamate con cura la farina, poca per volta, e quindi, mescolando, diluite con il latte fatto riscaldare versato a filo. Ponete la casseruola su fuoco basso e portate la crema a ebollizione senza mai smettere di mescolare. Fate cuocere per qualche minuto e quindi versate la crema in una teglia precedentemente inumidita, livellandola a uno spessore di circa 2 cm.

Una volta raffreddata e rappresa, tagliate la crema a rombi di 3-4 cm di lato che, dopo aver passato nelle rimanenti uova sbattute e nel pangrattato, farete dorare in olio bollente. Fate asciugare i dolcetti su carta da cucina. Serviteli caldi e spolverizzati di zucchero a velo.

Pignolata al cioccolato (Calabria)

450 g di farina, 6 uova, 6 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, olio di semi di arachide.

Per la copertura: 1 arancia, 2 cucchiaini di cacao, 1 kg di miele, 1 pizzico di cannella, 1/2 bicchierino di liquore Strega.

In una terrina sbattete le uova e, sempre mescolando, aggiungete a filo l'olio. Impastando con le mani ed evitando di formare dei grumi, versate a pioggia, nelle uova, la farina. Lasciate quindi riposare la pasta ottenuta per qualche minuto ricoperta da un panno bagnato e strizzato; poi riprendetela, formate con essa tanti bastoncini che taglierete a pezzi piccolissimi. In una padella dai bordi alti versate abbondante olio e, quando sarà ben caldo, getatevi i pezzettini di pasta e friggeteli in modo che diventino perfettamente dorati. Quando saranno pronti, scolateli e metteteli ad asciugare su un foglio di carta da cucina.

In una pentola larga fate sciogliere il miele a fuoco basso; spegnete e aggiungete il cacao, la cannella e il liquore, mescolando bene in modo che il tutto si amalgami e diventi di colore uniforme. Versate dentro a questo composto le palline di pasta frita, giratevele in modo che si intridano bene e lasciatevele fino a quando non saranno diventate tiepide.

Disponete infine le palline di pasta in un piatto da portata con le mani bagnate nel succo d'arancia, cercando di ottenere la forma di una ciambella compatta. Quando sarà ben fredda, servitela tagliandola a fettine. La pignolata può essere guarnita in vari modi: con confettini colorati, frutta secca, candita o altro.

Frutta di Martorana (Sicilia)

500 g di zucchero, 500 g di mandorle, 10 mandorle amare, 60 g di glucosio, colori vegetali per alimenti, amido di mais, gomma arabica.

Pestate tutte le mandorle, precedentemente scottate in acqua bollente e pelate, e aggiungetevi 2 cucchiaini di zucchero. Frullatele nel mixer per ottenere una polvere zuccherata.

A parte portate a ebollizione il rimanente zucchero con il glucosio e 2 cucchiaini d'acqua per ottenere un composto filante che non deve caramellare. Versatevi la polvere di mandorle e zucchero e amalgamate. Fate cadere il composto su un tavolo di marmo e fate intiepidire. Inumidite la pasta con poca acqua e passate più volte al setaccio, ma non lavoratela troppo. Raccolgiete il composto e fatelo riposare 30 minuti, avvolto nella pellicola.

Formate con le mani dei frutti a piacere, spolverizzateli di amido di mais e fateli asciugare qualche giorno. Trascorso questo tempo, colorateli con colori vegetali, dando una o più mani di colore: passate prima i colori chiari e poi quelli scuri, facendo asciugare tra una colorazione e l'altra. Fateli asciugare ancora qualche giorno e infine lucidateli con gomma arabica sciolta in poca acqua.

A questo punto sono necessari ancora 2 giorni prima di poterli disporre in cestini o in vassoi, creando composizioni secondo la vostra fantasia.

Chifelini (Friuli Venezia Giulia)

1 kg di patate, 200 g di farina, 100 g di zucchero, 2 uova, 20 g di burro, olio di semi di arachide, 1 pizzico di sale.

Per la decorazione: cannella in polvere, zucchero a velo.

Lessate le patate, poi sbucciatele e passatele immediatamente allo schiacciap patate. Amalgamatevi lo zucchero, la farina, il burro fuso a bagnomaria, le uova e il sale, lavorando il tutto energicamente. Con l'impasto ottenuto formate delle minuscole mezzelune che friggerete in olio bollente. Servite queste frittelle caldissime, spolverandole con zucchero a velo mescolato con un pizzico di cannella in polvere.

Ciambella con vino e olio (Molise)

250 g di farina, 1 dl di vino rosso, 120 g di zucchero, 100 g di olio extravergine d'oliva, burro.

In una terrina mettete l'olio, il vino, lo zucchero e la farina. Se l'impasto non dovesse risultare omogeneo e consistente, aumentate la quantità di farina. Impastate bene e lasciate riposare per circa 1 ora. Quindi imburrate una teglia e disponetevi l'impasto a forma di ciambella. Infornate e fate cuocere per circa 30 minuti a 180 °C.

Pastiera (Campania)

350 g di farina, 150 g di zucchero, 180 g di strutto (o burro), 3 uova, 1 limone non trattato, 1 pizzico di sale.

Per la farcia: 220 g di grano, 5 dl di latte, 1/2 limone non trattato, 400 g di zucchero, 500 g di ricotta, 200 g di cedro candito, 7 uova, 2 cucchiaini d'acqua di fiori d'arancio, cannella in polvere, 1 pizzico di sale.

Lasciate il grano in ammollo per 2-3 giorni, quindi sgocciolatelo e lessatelo per circa 1 ora. Impastate la farina con lo strutto o il burro (tenetene da parte una noce per ungere la teglia), lo zucchero, i tuorli, la scorza di limone grattugiata e il sale. Lavorate il tutto piuttosto rapidamente. Date all'impasto la forma di una palla e fate riposare per 40 minuti in luogo fresco. Nel frattempo, scolate il grano, riponetelo nella casseruola in cui era stato lessato, aggiungete il latte, un po' di scorza del limone, un pizzico di cannella e uno di sale, 50 g di zucchero e cuocete fino a quando non si sarà asciugato. Fate raffreddare, eliminate la scorza del limone e unite la ricotta passata al setaccio, lo zucchero rimasto, un po' di scorza del limone grattugiata, il cedro candito tagliato a cubetti, un pizzico di cannella e l'acqua di fiori d'arancio. Mescolate bene e amalgamatevi 6 tuorli. Montate a neve 4 albumi e uniteli al composto mescolando dall'alto verso il basso perché non smontino. Stendete quindi la pasta formando un cerchio di circa 30 cm di diametro. Ungete una teglia con lo strutto e rivestitela con la sfoglia, ritagliando l'eccedenza. Riempite quindi con la farcia di grano e ricotta. Utilizzate la pasta avanzata per guarnire la pastiera realizzando delle striscioline che disporrete a intreccio. Sbattete l'uovo rimasto e spennellate tutta la superficie. Passate in forno a 180 °C per circa 40 minuti.

Crafuns mori Kniekichl (Trentino)

500 g di farina, 40 g di lievito di birra, 4 uova, 2 cucchiaini di zucchero, 1 bicchiere di latte, olio di semi di arachide, zucchero a velo, marmellata di mirtilli rossi, 1 pizzico di sale.

Sbriciolate il lievito nel latte tiepido, aggiungete lo zucchero e fate riposare per 10 minuti al caldo. Amalgamate le uova, la farina, il sale e 1 cucchiaino d'olio, fino a ottenere una pasta morbida che "faccia le bolle". Fate lievitare al caldo 40 minuti. Date all'impasto la forma di un cilindro e da questo ritagliate pezzi di 2 cm di lunghezza. Ponete i pezzi sul piano da lavoro dalla parte del taglio e lasciateli lievitare ancora, finché non si saranno alzati. Riprendete quindi i pezzi uno alla volta e tirateli in modo da formare delle ciambelline sottili nel mezzo. Friggetele nell'olio fino a che l'orlo dei crafuns non si gonfierà, mentre al centro resteranno sottili; toglieteli, sgocciolateli dall'olio, riempite l'incavo formatosi al centro con la marmellata di mirtilli rossi, e servite, spolverizzando, a piacere, con zucchero a velo.

Frustingolo (Marche)

500 g di fichi secchi, 500 g di gherigli di noce, 250 g di mandorle, 200 g di uva passa, 100 g di cioccolato fondente, 100 g di zucchero, 130 g di farina, olio extravergine d'oliva.

Ammorbidite in un po' d'acqua tiepida i fichi secchi e l'uva passa precedentemente lavati. In una terrina unite uno alla volta tutti gli ingredienti, avendo cura di tagliare a pezzetti il cioccolato, i fichi, le noci e le mandorle. Amalgamate con cura, quindi ungete una teglia e disponetevi l'impasto. Cuocete in forno per 1 ora a 170 °C, quindi sfornate e ponete a raffreddare su una gratella.

Brassadéla (Emilia Romagna)

450 g di farina, 150 g di burro, 100 g di zucchero, 2 uova, 1/2 bicchiere di latte, 1/2 bicchiere di grappa, 40 g di lievito di birra, 1 pizzico di sale. Disposta la farina a fontana rompete nel centro le uova, aggiungete poi lo zucchero, il burro leggermente sciolto a bagnomaria, il latte tiepido (tenetene da parte qualche cucchiata) e la grappa. Lavorate bene l'impasto e aggiungete, infine, il lievito sciolto nel latte tenuto da parte e il sale. Otterrete una pasta morbida che sistemerete in uno stampo per ciambella imburrito e infarinato; fate lievitare ancora per 30 minuti. Cuocete infine la torta in forno a calore moderato (circa 150 °C) per 1 ora. Quando sarà pronta, sfornatela e servitela fredda.

Sebadas nuoresi (Sardegna)

500 g di farina, 400 g di formaggio fresco, 50 g di strutto, 1 limone non trattato, 1 cucchiaio di semola fine, miele di castagno, olio di semi di arachide, 1 pizzico di sale.

Versate la farina sulla spianatoia a formare una fontana. Ponete al centro lo strutto, sciolto a bagnomaria, e un poco di acqua leggermente salata. Lavorate gli ingredienti in modo da ottenere un impasto elastico. Tagliate a pezzetti il formaggio e mettetelo in una casseruola con 2,5 dl di acqua, la semola e la scorza grattugiata del limone. Cuocete a calore moderato, mescolando, fino a quando non avrete ottenuto una crema densa. Togliete dal fuoco, fate intepidire e, con le mani bagnate, modellate delle palline, schiacciatele e fatele asciugare su un telo.

Con un matterello tirate l'impasto e ricavate dei dischi di sfoglia sottile del diametro di 10 cm. Ponete al centro di metà dei dischi una pallina di formaggio e copriteli con i dischi rimanenti. Premete bene gli orli così che rimangano uniti e frigate in olio bollente. Sciogliete il miele a bagnomaria e con questo spennellate le sebadas prima di servirle.



Dolcezze dal mondo

◀ **Schwarzwälder Kirschtorte (Germania)**

Pan di Spagna al cacao, 200 g di cioccolato fondente, 50 g di zucchero, 6 dl di panna, 100 g di zucchero a velo, 1 vasetto di ciliegine al kirsch.

Preparate il pan di Spagna secondo ricetta (vd. p. 76) avendo l'accortezza di sostituire 50 g di farina con 50 g di cacao amaro. Quando sarà pronto, fatelo raffreddare e tagliatelo in tre dischi regolari. Fate sciogliere su fuoco basso lo zucchero con 0,6 dl di acqua, aggiungete 2 bicchierini del liquore delle ciliegine e togliete dal fuoco; spennellate i dischi di pan di Spagna con questo sciroppo. Montate la panna con lo zucchero a velo. Appoggiate su un vassoietto di cartone un disco di pan di Spagna con la parte bagnata rivolta verso l'alto e stendete sopra uno strato di panna con la spatola. Fate sgocciolare bene le ciliegine, mettetene da parte alcune e tagliate le altre a metà. Distribuite sul disco di pan di Spagna farcito metà delle mezze ciliegine, appoggiatevi sopra il secondo disco sempre con la parte bagnata rivolta verso l'alto, ricoprite con un altro strato di panna, cospargete con le rimanenti mezze ciliegine e coprite con l'ultimo disco. Fate riposare per 10 minuti in frigorifero. Ricoprite i bordi con la panna, sempre aiutandovi con la spatola. Grattugiate il cioccolato (vd. p. 34), mettetelo su un piano e fatelo aderire tutt'intorno ai bordi rotolandoci il dolce sopra. Spalmate la superficie della torta con la panna rimanente. Decorate con le ciliegine intere tenute da parte e mettete in frigorifero fino al momento di servire.

Plum cake allo yogurt (Gran Bretagna)

180 g di farina, 180 g di zucchero a velo, 2 uova, 100 g di yogurt, 1/2 bustina di lievito per dolci, 1 limone non trattato, zucchero a velo, 70 g di burro, 1 pizzico di sale.

Montate le uova in una terrina con lo zucchero a velo e la scorza del limone grattugiata. Aggiungete lo yogurt, sempre mescolando, la farina setacciata

con il lievito, il sale e 50 g di burro fuso. Amalgamate bene tutti gli ingredienti. Fate fondere il rimanente burro. Prendete uno stampo da plum cake, imburратelo, foderatelo con un foglio di carta vegetale, spennellatelo con il burro fuso rimasto, versatevi sopra il composto, quindi ponetelo in forno preriscaldato a 180 °C per 50 minuti. Appena cotto sformate, privatelo della carta e cospargete di zucchero a velo.

Cookies zenzero e cacao (Stati Uniti)

200 g di farina, 120 g di burro, 60 g di zucchero, 1 uovo, 1 bustina di vanillina, 2 cucchiaini di zenzero in polvere, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 130 g di cioccolato fondente, 1 pizzico di sale.

Lavorate il burro, ammorbidito e tagliato a pezzetti, insieme allo zucchero fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo. A parte, mescolate delicatamente l'uovo con la vanillina e poi aggiungeteli al burro. Setacciate la farina con il lievito, aggiungetevi lo zenzero e il sale e unite il cioccolato spezzettato a piccoli tocchi. Quindi mescolate il tutto alla crema al burro, mescolando. Distribuite il composto a cucchiaiate, in modo da ottenere piccoli dischi, su una teglia da forno imburrata e infarinata o coperta con carta da forno e mettete a cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 10 minuti. Lasciate raffreddare prima di servire.

Baklava (Turchia)

Per l'impasto: 350 g di farina, 4 uova, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 1 pizzico di sale.

Per il ripieno: 50 g di gherigli di noce, 40 g di pistacchi, 40 g di mandorle, 70 g di zucchero, 1 cucchiaino di cannella in polvere.

Per la decorazione: 100 g di burro, 100 g di miele fluido, 1/2 limone non trattato, 1/2 arancia non trattata.

Impastate farina, olio, uova e sale con 1 bicchiere scarso d'acqua e lasciate riposare per 1 ora. Tritate grossolanamente le noci, i pistacchi e le mandorle per il ripieno, poi mescolate lo zucchero e la cannella. Dividete la pasta a metà e stendete ciascuna in una sfoglia sottile sulla spianatoia infarinata, in modo che risulti quasi trasparente. Dividete ogni sfoglia in sei rettangoli di circa 35 cm di lunghezza, ungete una placca da forno con un po' di burro e disponetevi quattro rettangoli, in modo che i bordi si sovrappongano appena. Cospargeteli con le mandorle e con un terzo dello zucchero precedentemente mescolato alla cannella e adagiatevi altri quattro rettangoli. Spargetevi i pistacchi tritati e un terzo dello zucchero preparato. Fate uno strato di noci tritate e coprite con gli altri quattro rettangoli di pasta. Tagliate i dolci in sedici rettangoli più piccoli. Fate sciogliere il burro, spennellatelo sui dolcetti, met-

tete la teglia nel forno caldo per 45 minuti a circa 220 °C. Togliete i dolcetti dal forno, fateli raffreddare e spennellateli con altro burro fuso. Scaldate in una casseruola il miele con il succo dell'arancia e del limone e unitevi le scorze grattugiate degli agrumi; versate il tutto sopra i dolcetti, in modo che si imbevano bene. Servite accompagnando con un buon caffè arabo.

Casadielles (Spagna)

350 g di farina, 250 g di burro, 1 uovo, 1 bicchierino di liquore all'anice, olio di semi di arachide, zucchero a velo, 1 pizzico di sale.

Per il ripieno: 250 g di gherigli di noce, 200 g di zucchero, 1 limone non trattato, 1 bicchierino di cherry, 1 cucchiaino di cannella in polvere.

Preparate uno sciroppo con lo zucchero, la scorza del limone e 0,5 dl d'acqua calda; tenetelo sul fuoco per 15 minuti, quindi filtratelo con una garza inumidita. Unitevi le noci tritate, lo cherry, la cannella, un pezzetto di burro e poca acqua; fate amalgamare sul fuoco e lasciate raffreddare.

Preparate ora la pasta: mettete il burro sulla spianatoia infarinata e, con il matterello, ricavatene un quadrato spesso 1 cm; conservatelo in un luogo fresco. Preparate un impasto della stessa consistenza del burro, mescolando la farina, l'uovo sbattuto, il liquore all'anice, il sale e poca acqua. Copritelo con un canovaccio e lasciatelo riposare per 15 minuti. Lavoratelo quindi con il matterello fino a ricavare una sfoglia di spessore omogeneo, al centro della quale metterete il pezzo di burro, coprendolo poi con i lembi della sfoglia. Tirate una pasta sottile, piegatela in quattro e tiratela ancora sulla spianatoia, ripetendo l'operazione per tre volte. Dividetela quindi in pezzi rettangolari. Farcite ogni pezzo di pasta con il ripieno di noci, inumidite i bordi di ogni rettangolo e piegatelo a metà, pizzicando i bordi, in modo da ottenere tanti fagottini. Fateli friggere a fuoco medio in abbondante olio caldo e, dopo averli sgocciolati su della carta da cucina, spolverizzateli di zucchero a velo.

Cerchietti irlandesi (Irlanda)

250 g di farina, 150 g di burro, 120 g di zucchero, 1 uovo, 3 mele dolci, 1/2 bustina di lievito per dolci, zucchero a velo, cannella in polvere.

Mettete le mele prive di torsolo a cuocere in forno a 200 °C per 20 minuti. Nel frattempo, lavorate la farina setacciata con il lievito, il burro ammorbidito e spezzettato, lo zucchero e l'uovo fino a ottenere un impasto omogeneo da lasciar riposare al fresco per circa 1 ora. Stendete la pasta con il matterello allo spessore di circa 3 mm, quindi tagliatela in dischi di circa 5 cm di diametro. Frullate le mele e ponetene un cucchiaino al centro di metà dei dischi che richiederete sovrapponendo l'altra metà. Fate cuocere in forno a 180 °C per 15 minuti. Una volta freddi, spolverate i dolci con zucchero a velo e cannella.



Linzertorte

(Austria)

300 g di farina, 250 g di burro, 2 uova, 250 g di zucchero, 250 g di mandorle, 2 cucchiaini di lievito per dolci, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere, 1 limone non trattato, 1 cucchiaio di gelatina di ribes rosso, burro.

Per la decorazione: 1 tuorlo d'uovo, 30 g di pistacchi, 2 cucchiai di zucchero a velo.

Macinate le mandorle e mescolatele al burro fatto a pezzetti. Aggiungete la farina, le uova, lo zucchero, il lievito, la cannella, i chiodi di garofano e la scorza del limone e impastate. Fate riposare la pasta in frigorifero per almeno 1 ora. Imburrate e infarinate uno stampo a cerniera e distribuitevi circa i due terzi della pasta, poi spalmatela, tranne che sui bordi, di gelatina di ribes. Con la pasta rimasta formate delle striscioline e disponetele a reticolo sulla superficie. Spennellate con il tuorlo d'uovo sbattuto e cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 45 minuti. Decorate il bordo esterno della torta con i pistacchi finemente tritati. Attendete almeno 24 ore prima di servire la torta, spolverizzata con lo zucchero a velo.



Mescolate le mandorle macinate al burro fatto a pezzetti.



Unite gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto compatto.



Distribuite la gelatina di ribes sulla base di pasta.



Formate delle striscioline con la pasta rimasta e disponetele a reticolo.

Flamusse bressanne (Francia)

250 g di farina, 1 uovo, 125 g di burro, 75 g di zucchero, 1,5 dl di vino bianco secco, 1 pizzico di sale.

Per la farcia: 500 g di mele, 3 uova, 80 g di zucchero, 50 g di zucchero vanigliato, 50 g di burro, 2,5 dl di latte, 2,5 dl di panna.

Impastate la farina con il burro, lo zucchero, l'uovo, il vino e il sale fino a ottenere un composto omogeneo, formate una palla e fate riposare per 1 ora. Stendete l'impasto e disponetelo in uno stampo imburrato e infarinato, formando un bordo alto circa 3 cm; ricoprite la pasta con carta da forno e ponetevi sopra dei fagioli secchi. Mettete lo stampo nel forno preriscaldato a 200-210 °C per circa 15 minuti, poi sfornate e togliete carta e fagioli. Preparate il ripieno: sbucciate le mele, privatele del torsolo, tagliatele a fette e scottatele nel burro caldo, quindi sgocciolatele e fatele raffreddare. Sbattete in una terrina le uova con i due tipi di zucchero, poi unitevi il latte e la panna; mescolate e passate il tutto al colino. Distribuite sulla torta le mele cotte e ricopritele con il composto di uova. Rimettete in forno per 20-25 minuti, quindi fate raffreddare un po', sformate e servite.

Black cheesecake (Gran Bretagna)

120 g di biscotti petit beurre, 160 g di zucchero, 3 uova, 50 g di burro, 200 g di cioccolato fondente, 0,8 dl di caffè, 450 g di formaggio fresco, 1 baccello di vaniglia, 1 pizzico di sale.

Fate fondere il burro a bagnomaria, quindi mescolatelo con i biscotti sbriciolati e cospargete con il composto la base di una tortiera di 24 cm di diametro precedentemente imburrata e infarinata. Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria con il caffè (vd. p. 34). Frullate il formaggio fino a ottenere una crema e incorporatevi poco alla volta lo zucchero, le uova, una alla volta, il baccello di vaniglia e il cioccolato al caffè. Aggiungete il sale, amalgamate e versate la crema nello stampo coprendo il composto di biscotti e burro. Infornate per 1 ora a 150 °C e fate raffreddare nel forno spento. La torta si accompagna bene con trucioli di cioccolato (vd. p. 38) e crema chantilly (vd. p. 102).

Devil's food cake (Stati Uniti)

300 g di farina, 120 g di cioccolato fondente, 150 g di zucchero di canna, 1,2 dl di panna acida, 120 g di burro, 200 g di zucchero, 2 uova, 50 g di cacao amaro, 1 cucchiaino di bicarbonato, 1 pizzico di sale.

Per la farcia: 2,5 dl di panna, 20 g di zucchero a velo, essenza di vaniglia.

Per la guarnizione: 140 g di cioccolato fondente, 1,2 dl di panna acida. Sciogliete il cioccolato grattugiato con la panna acida e lo zucchero di canna; tenete il fuoco molto basso e girate continuamente. Setacciate la fa-

rina con cacao, il sale e il bicarbonato. Sbattete il burro fino a farlo diventare cremoso e unite lo zucchero e i tuorli uno per volta; aggiungete anche la farina, alternandola con un po' d'acqua. Amalgamatevi il composto di cioccolato e quindi le chiare montate a neve fermissima. Dividete l'impasto in due tortiere imburrate e infarinate e infornate per circa 30 minuti a 180 °C. Sformate le basi e lasciate raffreddare. Montate la panna con lo zucchero a velo e l'essenza di vaniglia. Spalmate una base con abbondante panna e coprite con la seconda base. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato (vd. p. 34) per la glassa, toglietelo dal fuoco e amalgamatevi la panna acida riscaldata. Ricoprite l'intera superficie con la glassa e fate raffreddare.

Cremzlach (Repubblica Ceca)

Per l'impasto: 200 g di farina, 3 uova, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 pizzico di sale.

Per il ripieno: 100 g di marmellata a piacere, 50 g di uva passa, 50 g di datteri, 50 g di mandorle, 1 limone non trattato.

Per la decorazione: 100 g di miele fluido.

Fate fondere in un tegame la marmellata a fuoco molto moderato o a bagnomaria. Appena è fusa, amalgamatevi le mandorle tostate in forno, pelate e tritate, i datteri, snocciolati e tritati, l'uva passa, lavata, e la scorza del limone grattugiata. Mescolate accuratamente il tutto, quindi toglietelo dal fuoco e lasciatelo intiepidire. Nel frattempo preparate un composto omogeneo e sodo, impastando la farina con il sale, i tuorli e l'olio; unitevi quindi gli albumi montati a neve e acqua quanto basta. Stendete poi la pasta sulla spianatoia infarinata e ritagliatevi dei dischi di circa 8 cm di diametro; poggiatevi al centro 1 cucchiaino del ripieno preparato e ripiegate la pasta formando delle mezzelune. Poggiatele infine sulla placca unta con un poco d'olio e cuocetele a circa 220 °C per 20 minuti. Sforinate, spennellate di miele e servite.

Macarons (Africa)

300 g di mandorle, 200 g di zucchero, 3 uova, olio di semi di girasole, 1 pizzico di sale.

I macarons sono delle tradizionali meringhe della diaspora ebraica in Africa. Tostate le mandorle in una padella, pelatele stropicciandole tra le mani e poi tritatele finemente. Montate gli albumi a neve ferma con il sale, incorporatevi poi lo zucchero e, subito dopo, le mandorle tritate. Ungete quindi la placca del forno con un poco d'olio e copritela con della carta antiaderente che cospargerete di zucchero. Sistemate infine sulla carta il composto di albumi, aiutandovi con un cucchiaino; infornate e fate cuocere a fuoco moderato (circa 170 °C) per 20 minuti.

Dolce alle mandorle (Danimarca)



500 g di farina, 100 g di burro, 80 g di zucchero, 30 g di lievito di birra, 2 dl di latte, 2 uova, 1 pizzico di sale.

Per la farcia: 75 g di burro, 75 g di zucchero, 100 g di uva passa, 50 g di mandorle, 1 cucchiaino di farina, 1 cucchiaino di panna, 1 cucchiaino di rum.

Per la decorazione: 250 g di zucchero a velo, 20 g di mandorle, 2 albumi, 2 cucchiaini di rum.

Preparate la miscela lievitante mescolando il lievito sbriciolato con 2 cucchiaini di zucchero e 3 cucchiaini di latte tiepido, poi lasciatela riposare 10 minuti circa. Disponete la farina in una terrina formando un incavo al centro dove porrete la miscela lievitante e gli altri ingredienti per la pasta: lavorate bene il tutto e lasciate riposare per circa 20 minuti; quindi stendete l'impasto formando un rettangolo.

Preparate il ripieno: lavate l'uva passa e mettetela a bagno nel rum; fate scaldare in un tegamino il burro, lo zucchero, la farina e la panna, mescolatevi le mandorle tritate e distribuite il ripieno ben caldo e l'uvetta scolata sul rettangolo di pasta, lasciando libero un bordo largo circa 2 cm. Arrotolate quindi l'impasto e formate una ciambella unendo saldamente le due estremità, poi lasciatela riposare per 30 minuti su una teglia da forno imburata e infarinata. Trascorso questo tempo, cuocetela in forno caldo a 200 °C per 25 minuti. Quindi sfornate e ponete il dolce su una gratella. Preparate la glassa: montate gli albumi a neve ben ferma, aggiungetevi lo zucchero a velo continuando a sbattere e mescolatevi delicatamente il rum. Ricoprite uniformemente il dolce ancora tiepido con la glassa e decorate con le mandorle tritate. Lasciate solidificare la glassa prima di servire.

Crêpe Suzette (Francia)

Crêpe, 2 arance non trattate, 1 limone non trattato, 150 g di zucchero, 150 g di burro, 5 cucchiaini di grand marnier, 5 cucchiaini di cognac.

Preparate le crêpe secondo ricetta (vd. p. 96) e sistematele una sopra l'altra formando una pila, in modo che si mantengano calde.

Grattugiate la scorza di 1 arancia e di 1/2 limone; spremete le arance e il limone e filtratene il succo. Versate lo zucchero in una padella, unitevi il succo di limone e mettete sul fuoco; quando lo zucchero sarà diventato traslucido, unite le scorze grattugiate e metà del succo d'arancia e mescolate bene. Incorporatevi un po' alla volta il burro, sempre mescolando, fino a ottenere una salsa. Aggiungete il grand marnier, immergetevi una crêpe, ripiegatela in quattro e spostatela in un angolo della padella; fate lo stesso con le altre crêpe, unite il rimanente succo d'arancia, riportate tutte le crêpe al centro della padella, aggiungete il cognac, alzate la fiamma e fiammeggiate. Servite subito.



Gulab jamun (India)

300 g di zucchero, 120 g di farina, 8 dl di latte, 1/2 cucchiaino di lievito per dolci, 1 cucchiaino d'acqua di rose, ghee, 1 pizzico di sale.

Per la decorazione: mandorle, petali di rosa.

Versate il latte in una padella antiaderente, mettetela su fuoco moderato e fate lentamente evaporare il latte, mescolando senza sosta con un cucchiaino di legno, fino a ottenere una crema molto densa. Quando il latte sarà evaporato, passatelo al colino e lasciatelo raffreddare. Setacciate la farina con del sale e il lievito, poi impastatela un po' alla volta con il latte evaporato, considerando che la quantità necessaria a ottenere un impasto soddisfacente varia a seconda della densità della crema di latte. Lavorate l'impasto sino a quando non sarà più appiccicoso, aggiungendo, se necessario, altra farina fino a ottenere un composto omogeneo, soffice, non troppo duro. Versate lo zucchero in una casseruola, unitevi 1,7 dl d'acqua e fate bollire per 5 minuti. Togliete la casseruola dal fuoco e unite l'acqua di rose. Date all'impasto la forma di un filone, dividetelo in 16 porzioni e formate altrettante palline. Sciogliete abbondante ghee (il burro chiarificato, caratteristico della cucina indiana) in una padella e friggetevi le palline: saliranno in superficie e in circa 15 minuti si gonfieranno prendendo un colore dorato. Scolate le palline su carta da cucina e immergetele ancora calde nello sciroppo di zucchero, cospargendole di mandorle a lamelle e di petali di rosa.

Ataïf (Iraq)

300 g di farina, 10 g di lievito di birra, 30 g di zucchero, olio di semi di arachide, 1 pizzico di sale.

Per lo sciroppo: 200 g di zucchero, 2 limoni non trattati.

Per la decorazione: 2 dl di panna.

Disponete la farina a fontana sul piano da lavoro; sciogliete in una ciotola lo zucchero e il lievito con un po' d'acqua tiepida, quindi versate il composto al centro della farina, salate leggermente e iniziate a impastare, aggiungendo l'acqua tiepida necessaria a ottenere un impasto soffice. Lavorate la pasta sino a quando non si formeranno bolle in superficie. Lasciate lievitare per 2 ore in una scodella, in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria. Preparate lo sciroppo: in un tegame sciogliete lo zucchero con 2 bicchieri d'acqua e il succo dei limoni, aggiungetevi la scorza grattugiata di 1 limone e lasciate bollire a fuoco moderato sino a quando il composto non avrà raggiunto una consistenza sciropposa. Allora toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare. Trascorso il tempo previsto per la lievitazione, lavorate nuovamente la pastella e portate il recipiente vicino al fornello. Scaldate abbondante olio in una padella e versatevi a cucchiaini piccole dosi di pastella; lasciate dorare le frittelle, raccoglietele con la schiumarola e posatele su carta da cucina.

Disponetele a piramide sul piatto da portata e versatevi lo sciroppo preparato precedentemente. Servitele accompagnandole con la panna montata, disposta a ciuffi sulla piramide di frittelle.

Muffin con ciliegie candite (Stati Uniti)

110 g di farina, 50 g di burro, 50 g di zucchero di canna, 80 g di zucchero, 2 uova, 200 g di ciliegie candite, 2 cucchiai di succo di ciliegie, 30 g di gherigli di noci pecan, 1 bicchierino di cherry, 1/4 di cucchiaino di lievito per dolci, zucchero a velo.

Mescolate assieme i due tipi di zucchero, aggiungete il burro ammorbidito e montate fino a che non avrete ottenuto una crema spumosa. Aggiungete i tuorli leggermente sbattuti. Sempre mescolando con la frusta, unite anche la farina e il lievito setacciati. Aggiungete il succo delle ciliegie, il bicchierino di cherry e, delicatamente, gli albumi montati a neve ben ferma. Imburrate e infarinate una placca da forno per muffin. Versate in ogni forma 1 cucchiaino della crema preparata, aggiungete 2 ciliegie e coprite con 1 cucchiaino di crema. Prima di infornare, cospargete di noci pecan tritate. Ponete in forno caldo per circa 20 minuti. Fate raffreddare per qualche minuto a forno aperto, poi sfornate i muffin e girateli nello zucchero a velo; poneteli su una gratella a raffreddare. Questi muffin sono migliori se mangiati il giorno dopo.

Sformato al mango (Haiti)

3 manghi, 180 g di farina, 170 g di zucchero, 120 g di burro, 70 g di zucchero di canna, 2 uova, 1,6 dl di latte, 3 cucchiaini di essenza di mandorle, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 6 ciliegine candite, 1 lime, burro, farina. Sbucciate i manghi ben maturi e tagliateli a fette alte e regolari. In una casseruola mescolate 4 cucchiaini di acqua, 1 cucchiaino di succo di lime e lo zucchero di canna. Portate quindi a ebollizione e aggiungete le fette di mango. Lasciate cuocere, senza mescolare, sino a quando la frutta non sarà glassata. Nel frattempo lavorate il burro con lo zucchero sino a renderlo cremoso; unitevi, poco alla volta, le uova precedentemente sbattute. A questo punto incorporatevi la farina e aggiungete il lievito in più riprese, alternandolo con il latte. Da ultimo aromatizzate con l'essenza di mandorle. Imburrate e infarinate una tortiera di 18 cm di diametro, distribuitevi sul fondo le fette di mango come i petali di una margherita e mettete al centro le ciliegie candite. Versatevi sopra il composto e infornate a 150 °C. Dopo 15 minuti abbassate la temperatura a 140 °C e lasciate in forno ancora per circa 90 minuti, fino a che il dolce non avrà preso una bella colorazione bionda. Togliete infine dal forno e lasciate riposare per 5 minuti prima di sfornare su un piatto da portata e servire caldo.



Dolci per le feste

◀ Pandoro al cioccolato

1 pandoro, 100 g di zucchero, 3 tuorli, 260 g di panna montata, 100 g di cioccolato fondente.

Per decorare: 160 g di zucchero, 2 cucchiai di cacao in polvere, 100 g di cioccolato fondente, zucchero a velo.

Tagliate il pandoro in sei fette orizzontali e privatele della parte centrale. Cuocete 100 g di zucchero inumidito; quando raggiunge i 110 °C, versatelo sui tuorli e montate, aggiungendo il cioccolato spezzettato. Incorporatevi la panna e farcite con questa crema le fette di pandoro. Ponete nel freezer per 2 ore, quindi ricomponete il pandoro con le fette sfalsate. Spolverizzate con cacao in polvere e zucchero a velo. Sciogliete a caramello 160 g di zucchero con 2 cucchiaini d'acqua e decorate il dolce con cascate di fili di caramello e cioccolato a scaglie (vd. p. 36).

Dolcetti di Natale

150 g di farina di mais finissima, 150 g di farina, 100 g di formaggio montasio stagionato, 100 g di zucchero, 4 uova, 100 g di cioccolato fondente, 40 g di uva passa, 1 cucchiaino di semi di finocchio, 1 limone non trattato, 50 g di burro, cannella in polvere.

Tipici dolcetti friulani che si usa preparare in occasione delle feste natalizie. Mescolate insieme le due farine, lo zucchero, il formaggio e la scorza del limone grattugiata finemente; amalgamate bene e aggiungete l'uva passa e i semi di finocchio, continuando a mescolare. A parte, battete a lungo le uova e unitele al cioccolato fuso a bagnomaria (vd. p. 34) ma non caldo, poi unite il composto all'impasto. Lavorate fino a ottenere una pasta liscia e consistente e fatela posare per 20 minuti. Ricavatene quindi degli gnocchi. Fate bollire una pentola d'acqua e gettatevi gli gnocchi; non appena vengono a galla, scolateli bene e serviteli caldi, irrorati di burro e spolverati di cannella.

Anime beate

500 g di farina, 20 g di lievito di birra, olio di semi di arachide, miele.

Versate la farina sul piano di lavoro e incorporatevi il lievito sciolto in poca acqua tiepida. Quindi aggiungete altra acqua tiepida sino a ottenere un impasto elastico. Ponete l'impasto in una terrina, copritelo con un tovagliolo e fatelo lievitare in luogo tiepido per circa 4 ore. Trascorso questo tempo, ungetevi le mani con un po' d'olio e staccate dei pezzi di pasta di 50 g circa che allungherete per ottenere dei bastoncini. Immergeteli quindi nell'olio bollente facendoli dorare uniformemente, poi scolateli e adagiateli su carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso. Ricopriteli infine di miele che avrete fatto scaldare in una casseruola a fuoco assai moderato e servite.

Dolcetti di Cupido

200 g di farina, 80 g di gherigli di noce, 80 g di zucchero, 100 g di crema di marroni, 100 g di burro, 40 g di cioccolato fondente, 40 g di amaretti, 2,5 dl di liquore all'amaretto, 1 uovo, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 cucchiaino di vanillina, 1 pizzico di sale.

Setacciate la farina con il lievito e unitevi lo zucchero, il sale e la vanillina, quindi disponete gli ingredienti a fontana. Aggiungete il burro, fatto ammorbidire e spezzettato, e l'uovo e impastate fino a ottenere un composto elastico e omogeneo. Modellatelo a palla, coprite e lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti. Nel frattempo preparate il ripieno: tritate finemente i gherigli di noce, unitevi gli amaretti sbriciolati, il cioccolato a tocchetti, la crema di marroni e il liquore. Stendete quindi la pasta a uno spessore di circa 1/2 cm e, con una formina da biscotti a forma di cuore, ricavate dalla sfoglia tanti ritagli in numero pari. Mettetene la metà su una teglia coperta da carta da forno, distribuitevi sopra il ripieno e coprite ogni dolcetto con un altro cuoricino, facendo ben aderire i bordi. Cuocete in forno preriscaldato a 190 °C per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare prima di servire.

Chiacchiere

300 g di farina bianca, 50 g di zucchero, 50 g di burro, 2 uova, 1 bicchierino di vinsanto dolce, 1 arancia (o 1 limone) non trattata, olio di semi di arachide, zucchero a velo, 1 pizzico di sale.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, unite le uova, lo zucchero, il burro fuso, il vinsanto, un cucchiaino di scorza d'arancia (o di limone) e il sale. Lavorate bene per circa 10 minuti, in modo da ottenere una pasta liscia; fate quindi una palla e lasciatela riposare per circa 30 minuti al fresco o in frigorifero. Tirate la sfoglia piuttosto fine (alta circa 2 mm) con il matterello o con la macchinetta per la pasta e tagliatela della forma che preferite. Fate

scaldare l'olio e friggetevi le chiacchiere. Man mano che sono pronte, scolatele con una schiumarola, mettetele su carta da cucina e cospargetele con lo zucchero a velo. Le chiacchiere sono ottime gustate sia calde sia fredde.

Gingerbread

350 g di farina, 180 g di zucchero, 180 g di burro, 1 uovo, 1 dl di sciroppo di acero, 1/2 arancia non trattata, 1/2 dl di panna, 1 cucchiaino di zenzero in polvere, 1 cucchiaino di bicarbonato.

In una terrina montate il burro con lo zucchero, lo sciroppo d'acero, lo zenzero e la scorza d'arancia grattugiata. Unite la panna leggermente montata, poi il bicarbonato sciolto in qualche cucchiaino d'acqua. Aggiungete quindi l'uovo, poi la farina, poca alla volta, e impastate fino a ottenere un composto liscio. Coprite la terrina con un panno e lasciate in frigorifero per 1 notte. Prelevate quindi la pasta dal frigo un po' alla volta, stendetela con il matterello a uno spessore di 1-2 cm e ritagliatevi dei biscotti con formine adatte alle festività natalizie. Disponete i biscottini su una placca ricoperta di carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 10-15 minuti. Una volta sfornati, se volete, potete decorare i gingerbread con glassa reale e confettini colorati.

Quaresimali

180 g di zucchero a velo, 180 g di farina, 50 g di cacao amaro, 70 g di nocciole, 3 albumi, 1 bustina di vanillina, 1/2 bustina di lievito per dolci.

Tritate con il mixer le nocciole fino a ridurle in pasta, versatela in una terrina e mescolatela con lo zucchero. In un'altra terrina montate gli albumi a neve fermissima, poi aggiungeteli all'impasto di zucchero e nocciole. Mescolate la farina, il cacao, il lievito e la vanillina, poi setacciateli sull'impasto di albumi e zucchero, amalgamando delicatamente. Mettete l'impasto in una tasca da pasticciere dotata di bocchetta liscia e formate dei biscotti a forma di lettere dell'alfabeto su una teglia rivestita di carta da forno. Lasciate riposare almeno 30 minuti, poi infornate in forno preriscaldato a 160 °C per 10 minuti.

Natalino

500 g di farina, 200 g di burro, 150 g di zucchero, 3 uova, 1/2 limone, 1 pizzico di vanillina, 60 g di lievito di birra, 1 pizzico di sale, zucchero a velo. Impastate le uova e la farina, il burro e lo zucchero. Unite poi il succo del limone e il lievito sciolto in un po' d'acqua tiepida, completando il tutto con il sale e la vanillina. Disponete l'impasto così ottenuto in uno stampo a forma di stella e lasciatelo lievitare per circa 2 ore. Trascorso questo tempo, mettetelo in forno a 150 °C per circa 1 ora.



Torta pasquale siciliana

400 g di farina, 100 g di burro, 3 uova, 350 g di zucchero, 1 bustina di lievito per dolci.

Per la farcia: marmellata di pesche, 400 g di ricotta, 100 g di cioccolato fondente, 100 g di canditi, cannella. Per la decorazione: 150 g di mandorle, zucchero a velo.

Fate fondere il cioccolato a bagnomaria (vd. p. 34), amalgamatelo alla ricotta non fredda così da ottenere una crema omogenea. Incorporatevi i canditi e spolverizzate con la cannella. Versate la farina a fontana sul piano di lavoro; ponetevi al centro il burro ammorbidito, le uova e lo zucchero. Unite il lievito e impastate finché il composto non sarà liscio e omogeneo. Dividete l'impasto in due parti; stendetene la metà in uno stampo rettangolare imburrrato e infarinato, cercando di livellarlo bene. Spennellate con la marmellata di pesche, quindi stendetevi la crema di ricotta e cioccolato e coprite con l'altra metà. Sigillate bene i bordi e formate sulla superficie della torta un tappeto di mandorle a lamelle, ponendole una vicina all'altra ma lontane dai bordi. Infornate a 200 °C e lasciate cuocere per 30 minuti. Sfornate e spolverizzate con lo zucchero a velo.



Amalgamate il cioccolato fuso a bagnomaria alla ricotta.



Incorporate i canditi alla crema di ricotta e cioccolato.



Unite alla farina il burro ammorbidito, le uova e lo zucchero.



Formate sulla superficie della torta un tappeto di mandorle.

Christmas pudding

150 g di farina, 1 cucchiaino di noce moscata, 200 g di burro, 300 g di uva passa, 50 g di mandorle, 50 g di canditi misti, 75 g di zucchero di canna, 1 limone non trattato, 1 carota, 75 g di mollica di pane al latte, 2 uova, 1,5 dl di birra, 2 cucchiaini di brandy.

Setacciate la farina, aggiungete la noce moscata, l'uva passa, ammolata e strizzata, le mandorle tritate, lo zucchero, i canditi tritati, la scorza del limone, la carota, pulita e grattugiata, e la mollica di pane, sbriciolata. Mescolate bene e legate con le uova sbattute, il burro e la birra. Mettete il composto ottenuto in uno stampo da budino precedentemente unto, coprite con carta da forno e con un foglio d'alluminio, in modo che il tutto sia ben chiuso. Mettete dell'acqua in una pentola, portatela a ebollizione, quindi abbassate il fuoco in modo che il bollore sia leggero. Sistematevi il pudding e fatelo cuocere a bagnomaria per 6 ore, tenendo sempre l'acqua a sobbollire. Togliete dal fuoco e fate raffreddare in luogo fresco.

Il giorno di Natale, ponete nuovamente il pudding a cottura a bagnomaria per 3 ore. Spruzzate con il brandy e portate in tavola flambé.

Frittelle di mele

400 g di mele renette, 200 g di farina, 2 uova, 1 limone non trattato, 1 bicchierino di grappa, 1 cucchiaino di zucchero, latte, zucchero a velo, olio di semi di arachide, 1 pizzico di sale.

Sbucciate le mele e privatele del torsolo con l'apposito strumento (in modo che la mela rimanga intera); quindi ricavate delle fette circolari dello spessore di circa 1/2 cm e mettetele a macerare in una terrina con la buccia grattugiata del limone e la grappa.

Adesso preparate una pastella mescolando le uova con la farina, il sale e lo zucchero; allungate con una quantità di latte tale da permettervi di ottenere un composto fluido che lascerete riposare per 30 minuti. Passate le fette di mela nella pastella, facendo attenzione che ne siano ben ricoperte, e friggetele in una padella nella quale avrete fatto scaldare abbondante olio. Scolatele su carta da cucina e servitele spolverate di zucchero a velo.

Panforte

450 g di mandorle, 350 g di canditi, 250 g di gherigli di noce, 350 g di zucchero, 100 g di miele, 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere, noce moscata, 1 pizzico di cannella in polvere, 1 cucchiaino di farina, 1 cialda, 2 cucchiaini di zucchero a velo.

In una casseruola fate sciogliere a fiamma bassa lo zucchero e il miele, mescolando con cura in modo che lo sciroppo non si attacchi o bruci. Quando

il composto avrà preso la giusta consistenza spegnete e unite le noci e i canditi tritati, le mandorle tostate, un buon pizzico di cannella, un pizzico di chiodi di garofano, una macinata di noce moscata e la farina. Versate il composto su un tavolo di marmo, o in un vassoio bagnato, e stendetelo a uno spessore di 2 cm circa.

Dategli una forma rotonda e attorno ai bordi sistemate delle strisce di carta da forno; quindi adagiate il dolce sulla placca del forno ricoperta con la cialda. Fate cuocere a 170 °C per circa 30 minuti; infine spolverizzate il panforte con zucchero a velo e noce moscata e poi lasciate raffreddare. Sistemate il dolce sul piatto da portata e ritagliate i contorni di cialda che fuoriescono dalla base.

Ciambelline pasquali

125 g di farina, 80 g di zucchero, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 uovo, 1 tuorlo, 1/2 dl di latte, 1 bustina di lievito per dolci, 1/2 limone non trattato, semi di anice, 30 g di granella di zucchero, 1 pizzico di sale. Disponete la farina e il lievito setacciati a fontana, poi versatevi al centro l'uovo sbattuto e tutti gli altri ingredienti a eccezione della granella di zucchero. Lavorate bene fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo. Dividete la pasta in una ventina di mucchietti e formate con ciascuno un piccolo cilindro da richiudere a ciambellina; immergete ciascuna di queste in acqua bollente per pochi secondi ed estraetele subito con l'aiuto di una schiumarola.

Spennellate ogni dolcetto con il tuorlo sbattuto e decoratelo con la granella di zucchero. Disponete le ciambelline in una teglia coperta da carta da forno e fate cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 30 minuti.

Torta di Halloween

120 g di farina semintegrale, 500 g di zucca, 50 g di burro, 2 uova, 1 limone non trattato, 1 bicchiere di latte, 2 cucchiaini di miele fluido, 1 pizzico di sale.

Private la zucca ben matura della buccia, tagliatela a tocchetti, mettetela in una casseruola, copritela con il latte e altrettanta acqua, aromatizzatela con la scorza del limone e fatela cuocere a fuoco lento finché non sarà diventata tenera. Quindi scolatela, conservando il liquido di cottura, e poi frullatela. In una terrina impastate la farina con il sale, il miele, il burro tagliato a pezzetti e i tuorli. Unite il frullato di zucca aggiungendo, se necessario, il liquido di cottura; infine, incorporate delicatamente gli albumi montati a neve. Versate il tutto in uno stampo unto d'olio e infarinato e fate cuocere in forno per circa 30 minuti a 180 °C.



Dolci per i bambini

◀ Torta orologio

Pasta sfoglia, crema chantilly, 400 g di glassa, 100 g di lenticchie colorate, stringhe di liquirizia, confettini colorati, 2 biscotti al cioccolato a sigaretta, gelatina di albicocche.

Preparate la pasta sfoglia secondo ricetta (vd. p. 84), in modo da ottenere tre dischi. Spennellate la superficie del primo con abbondante crema chantilly (vd. p. 102), sovrapponetevi a questo il secondo disco, ripetete l'operazione e infine adagiatevi l'ultimo disco di pasta sfoglia. Lasciate riposare la torta in frigorifero per qualche ora in modo che la pasta assorba la crema e si ammorbidisca un poco. Stemperate la gelatina di albicocche con 1 cucchiaio di acqua calda. Togliete la torta dal frigorifero, spennellatene la superficie e i bordi con la gelatina di albicocche, quindi distribuitevi sopra la glassa fondente (vd. p. 116), che deve avere la giusta consistenza per aderire bene alla superficie del dolce. Distribuite la glassa inclinando leggermente la torta per ricoprire in modo regolare la superficie e il bordo o distribuitela con la spatola da pasticciere.

A questo punto, prima che la copertura si solidifichi completamente, il bambino potrà distribuire sui bordi della torta le lenticchie colorate cercando possibilmente di alternare i colori. Mettetegli poi a disposizione tanti confettini colorati da porre lungo tutto il perimetro della torta. Per effettuare quest'operazione fornitegli un cucchiaino da caffè: sarà più facile distribuire i confettini senza lasciare ditate sulla crema. Con le forbici tagliate le stringhe di liquirizia a pezzetti regolari e con questi componete le cifre dei numeri romani adagiandoli sulla torta. Fate quindi completare l'orologio al bambino con le lenticchie colorate, che segneranno i punti delle ore sul quadrante di glassa, e naturalmente con le "lancette" per le quali utilizzerete i biscotti di cioccolato a sigaretta. Utilizzando pezzetti di pasta sfoglia e confettini potrete aggiungere all'orologio i piedini e il campanello della suoneria. La torta va conservata in frigorifero per alcune ore prima di poterla servire.

Simpatico pagliaccio

Pan di Spagna, 4 dl di panna, amaretti, succo d'arancia, 2 gelatine di frutta a forma di mora, 1 gelatina di frutta a forma di fetta d'arancia, 1 gelatina di frutta a forma di ciliegia, stringhe di liquirizia, crema chantilly, caramelle rotonde e colorate.

Preparate il pan di Spagna secondo ricetta (vd. p. 76), fatelo raffreddare e disponetelo sul piano di lavoro. Create la punta per il berretto del pagliaccio tagliando due settori di cerchio uguali. Affettate il pan di Spagna a metà in senso orizzontale, spruzzate le due parti con il succo d'arancia e ricopritele con la crema chantilly (vd. p. 102). Ricomponete il dolce sovrapponendo le due fette di pan di Spagna e facendo attenzione a far combaciare perfettamente la punta del cappello. Lasciate che il bambino ricopra tutta la superficie e i bordi del dolce con la panna montata livellandola con una spatola da pasticciere. Spiegate al bambino come premere gli amaretti lungo tutto il bordo della torta e fateli aderire premendo con le dita. Per colorare il berretto del pagliaccio utilizzate le caramelle colorate lasciando che il piccolo pasticciere alterni i colori a piacere. Usate la gelatina a forma di spicchio d'arancia per la bocca del clown, quella a ciliegia per il naso e le due more di gelatina per formare gli occhi. La decorazione andrà completata aggiungendo i capelli, ovvero le stringhe di liquirizia, precedentemente tagliate, ai lati della "testa" del pagliaccio. Adagiate quindi il pagliaccio su un grande piatto da portata che potrete poi decorare a piacere con caramelle di vari tipi e colori, animaletti di zucchero, rotelle di liquirizia e lecca lecca.

Biscotti allegri

400 g di farina, 200 g di burro, 1 pizzico di cannella, 200 g di cioccolato fondente, 250 g di zucchero, 1 uovo, 2 tuorli, 1/2 bustina di lievito per dolci, 6 cucchiaini di latte, glassa reale, granella di zucchero, codette, 1 pizzico di sale.

Predisponete tutti gli ingredienti già dosati e suddivisi in ciotoline in modo che il piccolo cuoco possa accedervi facilmente e versarli da solo durante la preparazione. Procuratevi formine per biscotti di varie fogge e con fessure non troppo sottili, un matterello e un cornetto di carta. Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro e lasciate che il bambino vi amalgami la cannella, il burro, lo zucchero e il sale. Fategli aggiungere un uovo intero e aiutatelo a separare i tuorli prima di unirli alla pasta; infine aggiungete il latte e il lievito e amalgamate bene tutti gli ingredienti. A questo punto il bambino si potrà divertire a manipolare l'impasto per qualche minuto plasmandolo infine a forma di palla che poi avvolgerete nella pellicola per alimenti e lascerete lievitare in frigorifero per 1 ora. Se il bambino è abbastanza grande, fategli stendere la sfoglia con il matterello su un piano infarinato (altrimenti eseguite voi questa

fase del lavoro) e mettetegli a disposizione le formine indicandogli come premere le sagome sulla pasta. Scaldare il cioccolato a bagnomaria (vd. p. 34) e tenetelo in caldo. Disponete i biscotti in una teglia rivestita di carta da forno, cuoceteli per circa 10 minuti a 170 °C e sfornateli. Trasferite il cioccolato caldo in un cornetto di carta, ritagliate la punta creando un foro molto piccolo e lasciate che il bambino liberi la fantasia decorando i biscotti a piacere. Stendete sui dolcetti della glassa reale (vd. p. 118) in modo che il bambino possa incollarvi sopra granella di zucchero, codette colorate o altre guarnizioni.

Gelatine fantasia

800 g di arance, 120 g di zucchero, 3,5 g di agar agar, 150 g di frutti di bosco, ciliegine candite.

Lavate con cura tutti i frutti, asciugateli bene, trasferiteli in una ciotola e metteteli in frigorifero perché siano ben freddi.

Spremete le arance in modo da ottenere circa 4 dl di succo che filtrerete con un colino a maglie molto fini. Preparate la gelatina versando il succo in una casseruola, unite 20 g di zucchero e l'agar agar e fate bollire per 1 minuto a fiamma bassa. Aggiungete quindi poco per volta lo zucchero rimasto, continuando a mescolare per amalgamare bene gli ingredienti. Versate il composto in un contenitore di alluminio in modo da ottenere uno spessore di circa 3 cm. Fate distribuire al bambino i frutti di bosco e le ciliegine aiutandosi con una pinzetta e spiegandogli che devono essere abbastanza distanziati l'uno dall'altro (circa 2 cm).

Mettete il contenitore in frigorifero e fate raffreddare per 2 ore o più, fino a quando la gelatina non si sarà ben solidificata. A questo punto fate ritagliare al piccolo le gelatine con formine di forma diversa e stando attento che al centro di ognuna ci sia un frutto di bosco o una ciliegina. Disponete via via le gelatine in un ampio vassoio e conservate in frigorifero fino al momento di servire.

Meringhe divertenti

Meringhe, coloranti alimentari, glassa reale, confettini colorati.

Preparate l'impasto per meringhe secondo ricetta (vd. p. 88) e dividetelo in due o più ciotole. Fate aggiungere al bambino coloranti alimentari diversi in ciascuna ciotola, in modo da ottenere impasti di vari colori. Trasferite quindi gli impasti nella tasca da pasticciare e fate formare al piccolo delle meringhette di varia forma (animaletti, frutti, cuoricini) sulla placca rivestita di carta da forno. Infornate e cuocete per 2 ore a 90 °C. Fate quindi raffreddare le meringhe, staccatele dalla carta e lasciate che il piccolo le decori a piacere dopo averle spennellate di glassa reale (vd. p. 118).



Torta leone

Pan di Spagna, 150 g di cioccolato fondente, 1 dl di panna, 200 g di burro, 200 g di marzapane, 4 lenticchie colorate.

Preparate il pan di Spagna secondo ricetta (vd. p. 76) e disegnate su un cartoncino a quadretti la forma del leone. Fate sciogliere 100 g di cioccolato grattugiato nella panna, fate raffreddare e unitevi il burro ammorbidito in modo da ottenere una crema. Posate il cartoncino sul pan di Spagna e ritagliate la forma con un coltello. Tagliate il dolce a metà e farcitelo con la crema al cioccolato preparata. fate stendere al bambino il marzapane (vd. p. 96) e ritagliate anche questo a forma di leone. Con uno stecchino fate incidere al bambino il marzapane in modo da disegnare il contorno degli occhi, del naso, della bocca e delle orecchie del leone. Adagiate il marzapane sul pan di Spagna e fatelo ben aderire. Fondete a bagnomaria (vd. p. 34) il cioccolato restante; mettetene una parte in una siringa da pasticciere e fate riempire al bambino le incisioni appena praticate. Con la parte rimanente fategli spennellare il bordo in modo da dare l'impressione della criniera. Terminate la decorazione usando le lenticchie colorate per fare gli occhi.



Disegnate la sagoma del leone su un cartoncino a quadretti.



Adagiate il disegno sul dolce e ritagliatene i bordi con un coltello.



Con lo stecchino incidete il marzapane seguendo i tratti del disegno.



Disegnate la criniera spennellando il cioccolato fuso.

Casetta delle favole



Pan di Spagna, 2 stecche di torrone, 400 g di glassa fondente, coloranti alimentari, caramelle e gelatine di frutta, gocce di zucchero, biscotti ricoperti di cioccolato, biscotti a sigaretta.

Preparate il pan di Spagna secondo ricetta (vd. p. 76) in modo da ottenere quattro dischi di 25 cm di diametro. Ricavate da due dischi due rettangoli di 15 x 18 cm per il tetto della casetta, mentre, per le due facciate, ricavate dagli altri due triangoli isosceli di 15 cm di base e 15 cm di altezza. In uno dei triangoli ritagliate una porta e una finestra. Versate la glassa fondente (vd. p. 116) in una ciotola. Tenendo presente che ci vuole circa 1 ora perché la glassa indurisca, lasciate che il bambino la utilizzi per incollare tra loro le pareti e il tetto. Adagiate le stecche di torrone alla base delle due facciate e fate consolidare per 1 ora. A questo punto inizia la parte più divertente del lavoro: far disporre al piccolo cuoco le decorazioni della casetta. Per la facciata suggeritegli di incollare delle caramelle sopra la finestra e la porta. Con il vostro aiuto, potrà aggiungere le persiane e le tendine con un po' di glassa colorata. Sul tetto, spalmato di abbondante glassa, il bambino potrà creare le tegole utilizzando le gocce di zucchero o modellare un comignolo con un pezzetto di pan di Spagna. Disponete infine la casetta su un cartoncino di 20 cm di lato e fissatela utilizzando sempre la glassa. Fatela rapprendere per 2 ore sostenendo la composizione con dei supporti che poi eliminerete. Il bambino potrà poi disporre gli "scalini" adagiando dei biscotti ricoperti in corrispondenza della porta e una catasta di legna usando i biscotti a sigaretta. Distribuite abbondante "neve" sulla base e fate riposare al fresco per 30 minuti.

Cubi dell'alfabeto

Pan di Spagna, marmellata, crema di burro, coloranti alimentari, lenticchie colorate.

Preparate il pan di Spagna secondo ricetta (vd. p. 76) in modo da ottenere tre dischi. Ritagliate in ciascun disco un quadrato di 23 cm di lato. Tagliateli a metà e fate stendere al bambino la marmellata. Infine fateglieli sovrapporre "a panino" e tagliare in quattro parti. Dividete la crema di burro (vd. p. 99) in sei parti e fate aggiungere al bambino qualche goccia di colorante a piacere mescolando in modo che i colori risultino uniformi. Fate spalmare al piccolo cuoco le creme colorate su tutti i lati dei cubi utilizzando sempre la spatola (tenetene da parte un po' per formare i riccioli sui bordi). Montate i cubi e lasciateli solidificare in frigo per 1 ora. Usando un cornetto di carta, decorate i bordi dei cubi con piccoli riccioli di crema di burro. A questo punto, il bambino potrà completare la decorazione con le lenticchie colorate divertendosi a comporre numeri o lettere su ciascun lato dei cubi. Tenete i cubi in frigorifero per 1 ora prima di servirli.





Biscotti e pasticcini

◀ Boccucce d'angelo

350 g di farina, 250 g di burro, 150 g di zucchero, 100 g di ciliegine candite, 3 uova.

Lasciate anzitutto ammorbidire il burro a temperatura ambiente, poi mettetelo in una terrina e lavoratelo a crema con lo zucchero fino a ottenere un composto cremoso e chiaro. Infine incorporatevi i tuorli, uno per volta. Aggiungete, spargendola poco alla volta, anche la farina, rimestando con cura; quando è stata ben assorbita e l'impasto è omogeneo, prendetene delle piccole quantità, ricavandone delle palline delle dimensioni di grosse noci e poggiatele sulla placca unta del forno, piuttosto distanziate l'una dall'altra. Distribuite su ogni pallina mezza ciliegina candita, con il taglio rivolto verso il basso, e pigiate delicatamente, in modo che la pallina si appiattisca. Infine mettete nel forno preriscaldato a calore moderato, intorno a 160 °C, per 15 minuti circa o finché i dolcetti non avranno assunto un colore piacevolmente dorato.

Biscotti integrali al miele

200 g di farina integrale, 80 g di miele, 1 uovo, 1 dl di olio extravergine d'oliva, 1 bustina di vanillina, 1/2 bustina di lievito per dolci, burro.

In una terrina capiente amalgamate il miele e l'uovo. In un'altra ciotola unite la farina integrale, la vanillina e il lievito, quindi setacciate questo composto sull'impasto di miele e uovo, mescolando con cura. Versate anche l'olio continuando sempre a mescolare.

Imburrate e infarinate una placca da forno, quindi disponetevi il composto, formando dei bastoncini lunghi qualche centimetro, servendovi di una tasca da pasticciare dotata di bocchetta liscia. Cuocete i biscotti in forno preriscaldato a 190 °C per 12 minuti. Una volta sfornati lasciateli freddare su una gratella.

Parigini

Pasta sfoglia, 70 g di marmellata di albicocche, glassa reale.

Preparate innanzitutto la glassa reale (vd. p. 118) e la pasta sfoglia (vd. p. 84) secondo ricetta. Stendete quest'ultima e spalmatela con uno strato di glassa, poi ritagliatela in rettangolini di circa 5 x 3 cm e disponeteli in una teglia rivestita di carta da forno.

Riempite un cornetto di carta con la marmellata e tagliate la punta in modo da creare un foro piuttosto piccolo: decorate la glassa, aiutandovi poi con uno stuzzicadenti per formare degli arabeschi. Ponete per 10-15 minuti in forno preriscaldato a 200 °C.

Biscotti panna e grano saraceno

350 g di farina, 150 g di farina di grano saraceno, 150 g di zucchero, 1 uovo, 2,5 dl di panna, 1 arancia non trattata, 1 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico di sale.

Unite in una ciotola i due tipi di farina, aggiungete lo zucchero, il lievito e la buccia dell'arancia grattugiata. Mescolate con un cucchiaino di legno per amalgamare gli ingredienti, poi unite l'uovo leggermente sbattuto e la panna. Impastate velocemente, aggiungendo farina o panna (in alternativa latte), se l'impasto risultasse troppo morbido o troppo duro.

Infarinandovi le mani, formate con l'impasto tanti bastoncini che disporrete su una teglia imburata e infarinata o rivestita di carta da forno. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 10 minuti, quindi sfornate e lasciate raffreddare su una gratella.

Tortine con pinoli e amaretti

130 g di farina, 70 g di zucchero, 1 tuorlo, 100 g di burro, 20 g di cacao amaro, 1/2 limone non trattato, gelatina di frutta.

Per la farcia: 70 g di pinoli, 3 amaretti, 40 g di fecola di patate, 130 g di zucchero, 1 uovo, 2 tuorli, 30 g di burro, 1 bustina di vanillina.

Per la decorazione: 130 g di cioccolato fondente, 20 g di pinoli.

Setacciate la farina insieme al cacao, quindi impastatela con lo zucchero, il tuorlo, il burro e la scorza grattugiata del limone; amalgamate bene gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo e lasciate riposare per 30 minuti. Nel frattempo, preparate la farcia: sbattete l'uovo e i tuorli con lo zucchero e la vanillina, quindi aggiungete i pinoli e gli amaretti tritati, la fecola di patate e il burro, fuso e fatto raffreddare. Unitevi poi l'albume montato a neve fermissima e lasciate riposare. Aiutandovi con un matterello, stendete la pasta allo spessore di 3 mm e rivestite degli stampini individuali imburati e infarinati. Spennellate l'interno dei dolcetti con la gelatina di frutta e farciteli con

il ripieno ai pinoli. Infornate a 160 °C per 30 minuti; quando saranno pronte, togliete le tortine dal forno e lasciatele raffreddare. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria (vd. p. 34), distribuitelo sui dolcetti e decorate con i pinoli.

Madeleines

180 g di farina, 180 g di zucchero, 180 g di burro, 6 uova, 1 limone non trattato, 1 arancia non trattata, 2 bicchierini di rum, 1 bustina di zucchero vanigliato, sale.

Fate sciogliere il burro su fiamma dolce, facendo attenzione che non prenda colore, quindi lasciatelo raffreddare. Nel frattempo montate a crema le uova insieme allo zucchero, al sale e allo zucchero vanigliato. Incorporate, poca alla volta, la farina, la scorza grattugiata del limone e dell'arancia, il rum e, da ultimo, assai lentamente, il burro fuso. Distribuite la pasta in una ventina di stampini per madeleines unti di burro, e passate a cottura in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti. Sfornate, estraete delicatamente le madeleines dagli stampini e lasciatele raffreddare su una gratella.

Biscotti ai mirtilli

150 g di farina, 100 g di zucchero di canna, 40 g di burro, 1 uovo, 60 g di mirtilli secchi, 30 g di nocciole, 5 g di bicarbonato.

Lasciate ammorbidire il burro fuori dal frigo per qualche tempo, poi lavoratelo a crema con lo zucchero. Unite l'uovo leggermente sbattuto, la farina, i mirtilli secchi, le nocciole tritate e il bicarbonato, impastando bene il tutto. Distribuite l'impasto a mucchietti in una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 10-12 minuti finché i biscotti saranno ben dorati.

Bigarani

500 g di farina, 60 g di zucchero, 100 g di burro, 2 uova, 15 g di lievito di birra, 1/2 dl di latte, 1 pizzico di sale.

Sciogliete il lievito nel latte tiepido e amalgamatelo con 30 g di farina, poi fate riposare l'impasto per 1 ora. Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e lavoratelo insieme alla restante farina, allo zucchero, al sale e all'impasto lievitato. Fate una palla e lasciate riposare per 2 ore coperta. Dividete quindi la pasta in mucchietti e ricavatene dei bastoncini da chiudere a cerchio. Ponete i biscotti in una teglia imburata e infarinata e fateli cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per circa 15 minuti. Quando saranno dorati, estraeteli e fateli raffreddare. Per poterli conservare più a lungo, lasciateli riposare 2 giorni e poi rimetteteli in forno per 10 minuti.



Sacchetti all'albicocca

400 g di farina, 1,3 dl di latte, 1 bustina di lievito per dolci, 40 g di zucchero a velo, olio di semi di arachide, 1 pizzico di sale.

Per la farcia: 100 g di albicocche secche, 100 g di mandorle, 3 cucchiaini di miele fluido, 30 g di burro, 2 cucchiaini di vinsanto, 30 g di cannella, 3 chiodi di garofano.

Per la decorazione: zucchero a velo, cannella in polvere.

Preparate la farcia: fate sciogliere il burro in un tegame e rosolatevi le albicocche precedentemente tritate; aggiungete le mandorle tritate e lasciate cuocere il tutto per pochi minuti, mescolando bene. Unite il vinsanto, il miele, la cannella e i chiodi di garofano pestati e lasciate raffreddare.

Impastate con cura la farina con il latte tiepido, un'equivalente quantità di acqua, il lievito, lo zucchero e il sale. Stendete quindi una sfoglia di 3 o 4 mm e tagliatela con il tagliapasta in quadrati di circa 8 cm di lato. Farciteli con il ripieno e richiudeteli a sacchetti. Infine, friggeteli in abbondante olio bollente fino a dorarli.

Servite i sacchetti spolverizzati di zucchero a velo e cannella.



Unite il vinsanto al trito di albicocche secche e mandorle.



Aggiungete al composto anche il miele fluido.



Farcite i quadrati di pasta con il ripieno.



Richiudete ciascun quadrato dandogli la forma di un sacchettino.

Babà al succo di arancia e rum

250 g di farina, 100 g di burro, 20 g di zucchero, 2 uova, 1 dl di latte, 10 g di lievito di birra, 1 pizzico di sale.

Per lo sciroppo: 1 arancia, 1 bicchierino di rum, 50 g di zucchero.

In una terrina setacciate la farina con il lievito e il sale, aggiungete lo zucchero e il latte, poi unite le uova leggermente sbattute e il burro ammorbidito ma non sciolto. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo e morbido: se fosse troppo duro o troppo morbido, regolatelo con altro latte o farina. Coprite con un telo e lasciate lievitare per 90 minuti o fino a quando l'impasto non sarà raddoppiato.

A questo punto imburrate e infarinate una quindicina di stampini da babà, riempiteli fino a metà con il composto e lasciateli lievitare ancora per 1 ora, poi infornate a 200 °C per 15-20 minuti circa, finché la superficie non sarà ben dorata. Nel frattempo, preparate lo sciroppo facendo bollire in un pentolino lo zucchero con 1/2 dl d'acqua. Cuocete per circa 10 minuti mescolando ogni tanto, aggiungete il succo d'arancia e il rum e spegnete il fuoco. Sformate i babà quando sono ancora caldi e immergeteli velocemente nello sciroppo caldo, poi lasciateli raffreddare su una gratella.

Fagottini all'amarena

280 g di farina, 200 g di burro, 150 g di zucchero, 150 g di mandorle, 20 amarene sciroppate, zucchero a velo, 1 pizzico di sale.

Mescolate la farina con le mandorle tritate, lo zucchero e il sale. Disponetela a fontana e mettete al centro il burro ammorbidito e fatto a tocchetti, aggiungete 2 tuorli, qualche cucchiaino di acqua fredda e impastate velocemente finché gli ingredienti non si saranno amalgamati. Avvolgete l'impasto in un panno e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora. Stendetelo quindi con un matterello a uno spessore di 1 cm circa. Con un bicchiere piuttosto grande o uno stampino rotondo ritagliate tanti dischi, farciteli con un'amarena sciroppata, pennellate i bordi dei dischi con il tuorlo rimasto, poi chiudete formando un piccolo raviolo, pressando leggermente i bordi. Ungete e infarinate una teglia e infornate i biscotti a 180 °C per 15 minuti circa. Una volta sfornati, spolverate i fagottini di zucchero a velo e fate raffreddare prima di servirli.

Biscottini speziati con miele e cacao

350 g di farina, 100 g di zucchero, 100 g di miele fluido, 100 g di burro, 1 bustina lievito per dolci, 1 cucchiaino di cacao amaro, 1 cucchiaino di spezie macinate (cannella, noce moscata, poco pepe), 1 pizzico di sale.

Fate sciogliere il burro con lo zucchero e il miele, salate, aggiungete le spezie e mescolate con cura in modo da amalgamare adeguatamente gli in-

gredienti. Unite al composto la farina, il cacao e il lievito, e lavorate il tutto fino a ottenere un impasto piuttosto sodo che lascerete riposare per circa 30 minuti. Tirate quindi la pasta col matterello a uno spessore di 1/2 cm circa e con delle formine ritagliate le forme che preferite.

Ponete i biscotti in una teglia coperta con carta da forno e infornate per circa 20 minuti a 180 °C.

Sfogliatine alle pere

Pasta sfoglia, 2 pere, 300 g di zucchero, 1 limone, zucchero a velo.

Preparate la pasta sfoglia secondo ricetta (vd. p. 84) e stendetela molto finemente. Ritagliate con il tagliapasta quattro dischi. Inumidite quattro stampini di 10 cm di diametro e foderateli con i dischi di pasta. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e metteteli in frigorifero.

Sbucciate le pere e privatele del torsolo; tagliatele a fette sottili e irroratele con il succo del limone in modo che non anneriscano. Disponete poi le fettine così preparate negli stampini, cospargetele con lo zucchero e infornate a 190 °C per 20-25 minuti. A cottura ultimata spolverizzate le tortine con lo zucchero a velo e servite tiepide.

Tuttoburro glassati

120 g di farina, 120 g di burro, 120 g di zucchero, 1 uovo, 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia.

Per la glassa: 120 g di burro, 250 g di zucchero a velo, 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia, 1 cucchiaio di latte, 1 bicchierino di alchermes.

Per la decorazione: codette colorate e al cioccolato.

Sbattete il burro, ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti, insieme allo zucchero fino a ottenere un composto soffice. Unitevi l'essenza di vaniglia e l'uovo. Setacciate la farina e amalgamatela al tutto mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciate riposare in frigorifero per 1 ora.

Trascorso il tempo necessario, stendete la pasta con l'aiuto del matterello allo spessore di 1 cm circa e con il tagliapasta ricavate quadrati, rettangoli, rombi e cerchi. Ponete i biscottini su una teglia da forno unta e infarinata e fateli cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per 10 minuti.

Mentre raffreddano, preparate la glassa: lavorate il burro, ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti, con l'essenza di vaniglia, il latte e lo zucchero a velo. Sbattete il tutto fino a ottenere un composto consistente, poi aggiungete l'alchermes e fatelo bene incorporare. Distribuite la glassa uniformemente su ogni biscotto già raffreddato e decorate con le codette finché la glassa è fluida. Lasciate rapprendere e servite.



Roselline alle mandorle

200 g di mandorle, 250 g di zucchero a velo, 3 albumi, 1 limone non trattato.

Per la decorazione: 50 g di mandorle a lamelle.

Togliete la pellicina alle mandorle dopo averle tenute immerse per qualche minuto in acqua calda; passatele per 5 minuti nel forno caldo per asciugarle e poi macinateele finemente servendovi del mixer. Montate a neve fermissima gli albumi e amalgamatevi a poco a poco lo zucchero, la polvere di mandorle, il succo del limone e la scorza grattugiata, mescolando sempre dal basso verso l'alto per non smontare gli albumi.

Trasferite poi il composto in una tasca da pasticcere dal beccuccio dentellato e formate tanti mucchietti su una placca ricoperta di carta da forno.

Decorate ogni mucchietto di pasta con un pizzico di mandorle a lamelle, quindi ponete per 30 minuti in forno preriscaldato a 130 °C.



Dopo aver immerso le mandorle in acqua calda, eliminate le pellicine.



Passatele in forno per asciugarle e tritatele finemente con il mixer.



Unite agli albumi montati a neve la scorza grattugiata del limone.



Formate tanti mucchietti di pasta sulla placca coperta di carta da forno.

Cannoli di sfoglia alle mandorle

Pasta sfoglia, 1 tuorlo, 50 g di zucchero.

Per il ripieno: 6 fogli di colla di pesce, 4 dl di latte di mandorle.

Per la decorazione: 80 g di cioccolato fondente, 80 g di mandorle.

Preparate la pasta sfoglia secondo ricetta (vd. p. 84) e stendetela. Tagliatela a strisce larghe 3-4 cm e lunghe 20-25 cm e arrotolatele su cilindretti metallici, premendo un poco le parti che si sovrammettono per sigillarle. Pennellate i cannoli con il tuorlo, passateli nello zucchero, quindi infornateli a 180 °C per circa 10 minuti. Quando saranno tiepidi, togliete i cilindretti. Nel frattempo ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda, scioglietela in 2 cucchiaini di acqua tiepida, poi strizzatela e incorporatela al latte di mandorle. Riponete il composto in frigorifero per circa 2 ore, mescolando ogni tanto. Trasferitelo poi in una tasca da pasticciare e riempitevi i cannoli; decorate un'estremità con il cioccolato a scaglie (vd. p. 36), e l'altra con le mandorle sfilettate.

Delizie al caffè

Pan di Spagna, 10 g di caffè solubile, 3 fogli di colla di pesce, 80 g di zucchero, 3 tuorli, 0,5 dl di latte, 5 dl di panna, 1 dl di liquore al caffè.

Per la decorazione: pastiglie di cioccolato.

Preparate il pan di Spagna secondo ricetta (vd. p. 76). Servendovi di un bicchiere o di uno stampino rotondo, tagliatelo in tanti dischetti. Preparate la farcia lasciando in ammollo in acqua fredda la colla di pesce per 15 minuti, poi strizzatela e fatela sciogliere in un pentolino a bagnomaria. In una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero, fino a ottenere una crema spumosa cui agghiuverete il latte a temperatura ambiente, versandolo a filo e mescolando con cura. Immergete il contenitore in acqua fredda e aggiungete lentamente la colla di pesce sciolta e il caffè solubile. Quando il composto sarà ben amalgamato, incorporatevi la panna montata mescolando dal basso verso l'alto in modo che non smonti. Spruzzate metà dei dischetti di pan di Spagna con qualche goccia di liquore, spalmateli con la farcia e copriteli con un altro disco. Spruzzate anche questo di liquore e spalmatelo con la farcia. Inserite la farcia rimanente in una tasca con il beccuccio dentellato e decorate le delizie con fiocchi di farcia, poi mettete al centro di ciascuna una pastiglia di cioccolato.

Minicroissant pera e mandorle

180 g di zucchero, 200 g di mandorle, 1 pera williams matura.

Fate sciogliere 150 g di zucchero su fuoco moderato, con un poco d'acqua e mescolando continuamente. Quando comincia a liquefarsi, aggiungete 150 g di mandorle pelate e tritate finemente e mescolate con cura. Private la pera del torsolo, sbucciatela e tagliatela a piccoli tocchi, poi mettetela in una pic-

cola casseruola, possibilmente antiaderente, insieme allo zucchero rimanente. Lasciate cuocere per circa 20 minuti a fuoco moderato, continuando a mescolare. Quando il composto risulterà una purea densa e omogenea, spegnete e lasciate raffreddare. Unite, mescolando accuratamente, questo composto a quello di mandorle. Con questa pasta formate dei piccoli cilindri di 1 cm circa di diametro da tagliare in bastoncini lunghi circa 4 cm. Schiacciandoli e piegandoli un poco, ricavate dei mini croissant dalla tipica forma a cornetto e passateli nelle rimanenti mandorle sfilettate e spezzettate.

Imburrate e infarinate una placca da forno e disponetevi sopra i dolcetti; ponete a cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 7 minuti. Spegnete, attendete qualche minuto, sfornate e lasciate raffreddare prima di servire.

Cialde di nocciole e mousse del bosco

50 g di farina, 60 g di zucchero, 100 g di nocciole, 50 g di burro, 2 albumi. Per la farcia: 2 dl di panna, 50 g di zucchero vanigliato, 300 g di frutti di bosco, 2 cucchiai di liquore al lampone.

In una terrina unite allo zucchero il burro sciolto a bagnomaria, la farina e le nocciole tritate con il mixer. Con una frusta sbattete leggermente gli albumi senza montarli e aggiungeteli al composto. Rivestite di carta da forno una teglia e disponetevi il composto in mucchietti, distanziandoli di almeno 10 cm, quindi appiattiteli, formando dei dischi sottili. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 7-8 minuti finché l'orlo non si sarà scurito. Appena sfornate, modellate le cialdine in stampini circolari in modo che assumano la forma di cestini. Montate la panna con lo zucchero vanigliato. Lavate e frullate metà dei frutti di bosco e uniteli alla panna montata e al liquore. Togliete le cialdine dagli stampi, riempitele con il composto e decoratele con i frutti di bosco rimasti.

Dolcetti arancioni

150 g di farina, 100 g di burro, 80 g di zucchero, 300 g di carote, 80 g di gherigli di noce, 1 uovo, 10 g di lievito per dolci, 1 pizzico di sale.

Per la glassa: 100 g di zucchero a velo, 1 arancia non trattata.

Tritate le noci. Raschiate le carote e lessatele per 30 minuti, poi sgocciolatele e passatele al mixer, ottenendo un purè morbido. Lavorate il burro ammorbidito con lo zucchero e il sale, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete l'uovo, la farina, il lievito e il purè di carote. Mescolate bene e unite infine le noci. Con un cucchiaino, versate un po' di composto in singole formine imburrate e infarinate e infornate per 15 minuti a 180 °C. Preparate la glassa mescolando lo zucchero a velo con 2 cucchiaini di succo d'arancia e un po' di scorza grattugiata. Sfornate i dolcetti, copriteli mentre sono caldi con la glassa e poneteli a raffreddare su una gratella.

Barchette alla crema di limone



Pasta frolla per pasticcini, 150 g di cioccolato fondente, crema al limone. Per la decorazione: 50 g di mirtilli, 1 limone non trattato.

Preparate la pasta frolla per pasticcini secondo ricetta (vd. p. 72), poi stendetela in uno strato sottile e rivestitevi degli stampi da tartelletta imburattati e infarinati. Infornateli a 180 °C per 10 minuti; quando saranno pronti, fateli raffreddare e sformateli.

Spennellate l'interno e il bordo delle barchette con il cioccolato fuso a bagnomaria (vd. p. 34) e lasciatelo solidificare. Preparate la crema al limone secondo ricetta (vd. p. 104) e farcitevi le barchette. Decorate con mirtilli e fettine di limone; lasciate raffreddare e servite.

Ciambelline croccanti bicolore

180 g di farina, 180 g di burro, 70 g di zucchero a velo, 2 cucchiaini di cacao amaro, 1 uovo, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 pizzico di sale.

Fate ammorbidire il burro, quindi lavoratelo a lungo con un cucchiaino di legno fino a ottenere una crema soffice. Incorporatevi poco alla volta lo zucchero, poi unite anche l'uovo e la farina mescolata al sale e al lievito. Dividete il composto in due parti e a una di queste mescolate il cacao amaro. Aiutandovi con una tasca per dolci dotata di bocchetta liscia, disponete l'impasto senza cacao sulla placca del forno imburata e leggermente infarinata, dandogli la forma di tanti semicerchi. Distribuite poi allo stesso modo l'impasto al cacao che affiancherete all'altro, in modo da terminare la forma circolare. Premete i punti di unione dei due impasti in ciascun biscotto in maniera che le parti non si separino. Preriscaldate il forno a 180 °C, quindi fate cuocere i biscotti per circa 20 minuti. Quando saranno pronti, sfornateli e poneteli ad asciugare su una gratella.

Brutti ma buoni

350 g di mandorle, 20 g di mandorle amare, 250 g di zucchero, 4 albumi, 1 limone non trattato, zucchero a velo.

Grattugiate la scorza del limone (solo la parte gialla) e tritate grossolanamente le mandorle. Mettete il tutto in una terrina, aggiungete lo zucchero e mescolate. Montate a neve gli albumi, uniteli al composto preparato cercando di amalgamare bene gli ingredienti senza che gli albumi smontino. Con l'impasto ottenuto forgiate delle palline che lascerete riposare coperte per 1 ora.

Imburate una teglia, o rivestitela con della carta da forno, e disponetevi i biscottini. Cuocete in forno caldo a 160 °C per circa 30 minuti, controllando spesso la cottura. Servite i dolcetti cosparsi di zucchero a velo.





Ciocolatini e bonbon

◀ Bonbon al cioccolato bianco

250 g di mandorle, 50 g di pistacchi, 4 albumi, 150 g di zucchero, 100 g di miele, 1 arancia, 1 mandarino non trattato, 1 limone non trattato, 200 g di cioccolato bianco, 1 pizzico di sale.

Grattugiate la buccia degli agrumi, quindi spremeteli. In una terrina montate a neve fermissima gli albumi con un pizzico di sale. Versate in un tegame lo zucchero e il miele e fate cuocere a fuoco bassissimo mescolando fino a quando, facendone cadere un poco in acqua fredda, solidifica tornando a galla. A questo punto spegnete la fiamma e versate le mandorle e i pistacchi scaldati 6-7 minuti in forno e tritati, le bucce degli agrumi grattugiate e gli albumi montati. Mescolate bene fino a quando il composto non sarà tiepido. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco (vd. p. 34), poi prendete a cucchiariate il composto di mandorle e, con le mani bagnate nel succo degli agrumi, formate delle palline. Immergetele velocemente nel cioccolato fuso e mettetele ad asciugare su una griglia. Appena il cioccolato si sarà solidificato, sistemate i bonbon in pirottini di carta.

Croccante noci e pistacchio

400 g di zucchero, 200 g di zucchero di canna, 300 g di gherigli di noce, 300 g di pistacchi, olio extravergine d'oliva.

Tritate grossolanamente le noci e lasciate interi i pistacchi, quindi mescolateli in una terrina. In un tegame abbastanza capiente versate i due tipi di zucchero con 1 dl d'acqua. A fiamma bassa fate sciogliere lo zucchero e, continuando a mescolare, fate bollire finché non comincerà a imbrunire. Togliete dal fuoco e aggiungete velocemente il misto di noci e pistacchi scaldati in forno per 7-8 minuti. Rovesciate quindi su un piano di marmo abbondantemente unto d'olio. Livellate con una spatola di acciaio e lasciate raffreddare. Quando il croccante sarà freddo staccatelo dal tavolo e tagliatelo a pezzetti.

Bonbon prugne e cioccolato

150 g di prugne, 150 g di cioccolato fondente, 4 dl di panna, 3 cucchiaini di cognac.

Snocciate le prugne e fatele macerare adeguatamente nel cognac. Quindi scolatele, strizzatele e tritatele. Sciogliete in una casseruola, dolcemente e a bagnomaria (vd. p. 34), 100 g di cioccolato spezzettato con la panna. Unitevi il trito di prugne e mescolate. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Nel frattempo tritate il restante cioccolato. Formate con il composto tante palline e passatele nel cioccolato tritato. Lasciate raffreddare i bonbon in frigorifero almeno 2 ore prima di servirli.

Bonbon di ricotta e cocco

350 g di cocco disidratato, 300 g di ricotta, 100 g di zucchero, 1 albume, ciliegine candite.

Passate al mixer il cocco disidratato fino a ridurlo in polvere, lasciandone da parte 30 g. Amalgamate la farina di cocco così ottenuta con la ricotta e lo zucchero. Aggiungete l'albume per far raggiungere una consistenza collosa al composto. Formate con le mani dei bonbon e passateli nel cocco lasciato da parte. Poi disponeteli in una teglia rivestita di carta da forno. Guarnite ciascuno bonbon con mezza ciliegina candita. Mettete in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti circa. Trascorso questo tempo, sfornateli e serviteli freddi.

Cremini

400 g di cioccolato fondente, 300 g di cioccolato al latte, 150 g di nocciole, 1 dl di panna.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente (vd. p. 34) e unitevi le nocciole che avrete precedentemente tritato; mescolate bene fino a ottenere un composto omogeneo. Stendetene metà su un vassoio rivestito di alluminio, livellando la superficie con una spatola. Mettete il vassoio in frigorifero per 1 ora e tenete in caldo l'altra metà del composto. Fate scaldare la panna in un tegame. A parte fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato al latte, poi aggiungetelo, mescolando, alla panna ormai bollente. Fate intiepidire, poi, quando comincia ad addensare, spalmate questo composto sul cioccolato che avevate messo in frigorifero e livellate anche questa volta con una spatola. Mettete di nuovo in frigorifero per 1 ora. Togliete quindi dal frigorifero, stendete l'ultimo strato di cioccolato alle nocciole che avete tenuto in caldo, livellate di nuovo e rimettete in frigorifero, questa volta per 4-5 ore. Trascorso questo tempo, con un coltello affilato, tagliate a quadratini piuttosto piccoli in modo da formare i classici cremini.

Marron glacé

1 kg di marroni, 750 g di zucchero, 1 cucchiaino di farina, 1 bustina di vanillina.

Procuratevi dei marroni di ottima qualità e sbucciateli senza sciuparne la superficie. Adagiateli in un colapasta metallico e immergeteli in un recipiente pieno d'acqua fredda nella quale sia già stato sciolto 1/2 cucchiaino di farina. Cuoceteli a fuoco dolce, senza che giungano mai a ebollizione, per circa 20 minuti. Eliminate la prima acqua di cottura e sostituirla con lo stesso quantitativo d'acqua, già bollente e addizionata anch'essa con 1/2 cucchiaino di farina. Continuate la cottura per 1 ora; togliete i marroni dal fuoco ed eliminate la pellicina esterna, facendo attenzione a non romperli.

Preparate uno sciroppo, sciogliendo a fuoco basso lo zucchero in 5 dl d'acqua e aromatizzandolo con la vanillina. Adagiate i marroni nella casseruola contenente lo sciroppo di zucchero. Controllate che il liquido copra perfettamente tutti i frutti, mettete la casseruola sul fuoco e fate cuocere, senza copercchio, a fiamma bassissima finché lo sciroppo non comincerà a rapprendersi, formando una sottile crosta sulla superficie delle castagne. Allora scolate e lasciate asciugare all'aria su una gratella.

Praline all'arancia

200 g di cioccolato fondente, 160 g di zucchero a velo, 160 g di burro, 4 cucchiaini di marmellata di arance, 2 bicchierini di cointreau, 70 g di mandorle.

Fate fondere il cioccolato a bagnomaria (vd. p. 34) e tritate le mandorle, dopo averle private della pellicina. In una scodella montate con una spatola il burro con lo zucchero. Un po' alla volta incorporatevi il cointreau, la marmellata d'arance e il cioccolato fuso. Quindi lasciate il composto in frigorifero per circa 30 minuti. Spolverizzatevi le mani con lo zucchero a velo e formate una cinquantina di palline, prendendo 1/2 cucchiaino d'impasto per volta. Passate poi le praline nelle mandorle tritate e conservatele al fresco.

Favoriti

1 kg di cioccolato al latte, 650 g di croccante, 450 g di burro.

Per la copertura: 400 g di cioccolato fondente.

A bagnomaria, ammorbidite il burro assieme al cioccolato al latte e amalgamateli perfettamente. Lasciate raffreddare e unite, mescolando lentamente, il croccante finemente tritato. Stendete l'impasto allo spessore di circa 1 cm, lasciate che si solidifichi e, utilizzando delle formine rotonde, ritagliate dei dischetti di pasta. Immergeteli nel cioccolato fondente fuso a bagnomaria, scolateli (vd. p. 34) e lasciate che si solidifichino.



Ciocolatini al rum

500 g di cioccolato fondente, 5 dl di panna, 1 bicchierino di rum, 10 g di burro, 20 g di cioccolato al latte.

Temperate il cioccolato fondente (vd. p. 32). Rimettete il cioccolato sul fuoco e riportatelo a 31 °C prima di utilizzarlo. Rivestitevi 8-12 stampini per cioccolatini. Preparate il ripieno: scaldate a bagnomaria la panna, il cioccolato al latte, il burro e il rum. Togliete il composto dal fuoco e mescolatelo finché non avrà raggiunto i 25 °C. Farcite i cioccolatini e ricopriteli con il cioccolato temperato rimasto. Teneteli in frigorifero almeno per 30 minuti prima di servirli.



Allargate il cioccolato fuso muovendolo dal centro verso l'esterno.



Fate ricadere il cioccolato facendolo scorrere tra due spatole.



Colate il cioccolato fuso negli stampini per cioccolatini.



Farcite i cioccolatini e ricopriteli con il cioccolato temperato rimasto.

Cioccolatini al peperoncino

100 g di miele di castagno, 1 dl di panna, 50 g di burro, 500 g di cioccolato al latte, 400 g di cioccolato fondente, 1/2 dl di rum, 1 peperoncino secco intero, 1 pizzico di peperoncino in polvere.

Mettete il peperoncino intero e quello in polvere nel rum per qualche ora, poi filtrate il liquore. In un pentolino riscaldate la panna con il miele, spegnendo prima che il composto arrivi a bollire. Aggiungete il burro ammorbidito, il cioccolato al latte a pezzetti e fate sciogliere il tutto mescolando. Quando il composto sarà tiepido, aggiungete il rum girando bene, finché non avrete un composto omogeneo. Stendetelo allora su un piano a uno spessore di 2 cm circa. Mentre il composto si indurisce, temperate il cioccolato fondente (vd. p. 32). Tagliate a tocchetti rettangolari il cioccolato al peperoncino, immergeteli nel cioccolato fondente temperato e fate solidificare.

Bonbon alle nocciole e cocco

500 g di farina di cocco, 5 dl di panna, 250 g di miele di acacia, 1 bustina di vanillina, 200 g di zucchero a velo, 1/2 dl di rum, 80 g di nocciole.

In un tegamino unite la panna, lo zucchero, la vanillina, il miele e portate a bollore. Unite poi 400 g di farina di cocco e, mescolando, fate cuocere ancora per 5 minuti. Aggiungete infine il rum e lasciate raffreddare. Quando il composto è a temperatura ambiente, se non è abbastanza addensato, unite ancora qualche cucchiaino di farina di cocco, quindi mettetelo per 30 minuti nel freezer. Riprendete il composto e, con le mani inumidite, fatene delle palline inserendo una nocciola al centro di ciascuna. Rotolate le palline nella farina di cocco avanzata, disponetele in pirottini individuali e passate ancora in frigorifero per 1 ora.

Losanghe di marzapane al limone

Marzapane, 100 g di marmellata di limone, 1 tuorlo, 100 g di zucchero a velo, 1/2 limone non trattato.

Preparate il marzapane secondo ricetta (vd. p. 96), poi stendetelo su un foglio di carta oleata a uno spessore di 1 cm circa, dandogli la forma di un rettangolo che dividerete a metà. Su uno dei rettangoli ottenuti spalmate uno strato di marmellata di limone, poi richiudete con l'altro rettangolo. Spenellate la superficie con il tuorlo, trasferite su una placca ricoperta da carta da forno e infornate a 150 °C per 5-6 minuti per far asciugare bene. Mescolate lo zucchero a velo con la scorza grattugiata del limone. Sforinate, lasciate intiepidire, poi ricoprite con lo zucchero a velo, livellandolo con una spatola. Quando il tutto sarà ben freddo, con un coltello appuntito tagliate in forma di piccole losanghe.

Ricci al cioccolato

125 g di cioccolato al latte, 125 g di cioccolato fondente, 1,5 dl di panna, 2 cucchiaini di rum, 1 cucchiaino di zucchero, 150 g di biscotti secchi, 30 g di cacao amaro.

Per la decorazione: 80 g di pinoli, 20 g di cioccolato al latte, 10 g di ciliegie candite.

Tritate grossolanamente i biscotti. In un tegame sciogliete lo zucchero con 1 cucchiaino d'acqua, unitevi la panna e portate a ebollizione. Allontanate la pentola dal fuoco e unitevi i due tipi di cioccolato e mescolate fino a quando non si saranno sciolti completamente. Incorporate poi i biscotti sbriciolati e il rum e lasciate raffreddare. Mettete il composto in frigorifero fino a quando non sarà rassodato.

Lavorate quindi l'impasto con le mani facendogli assumere la forma di un rotolo di 4 cm di diametro. Tagliatelo a pezzettini di 4 cm, a cui darete la forma di riccio, quindi passateli nel cacao amaro. Decorate i ricci con i pinoli, che saranno gli aculei, le ciliegie candite a pezzettini, che formeranno gli occhi, mentre i pezzettini di cioccolato al latte formeranno il naso. Disponete i ricci su un piatto da portata e lasciateli al fresco fino al momento di servire.

Croccantini di sesamo e spezie

75 g di semi di sesamo, 150 g di miele, 100 g di mandorle, 1 pizzico di cannella in polvere, 1 pizzico di noce moscata.

Passate al mixer le mandorle fino a ridurle in polvere. Amalgamate la polvere al miele, alla noce moscata e alla cannella. Poi cuocete mescolando per 5 minuti. Fate raffreddare il composto così che si rassodi; formate tanti bastoncini e ricopriteli con i semi di sesamo. Disponeteli su un'alzata e serviteli.

Praline mandorle e pistacchi

130 g di cioccolato fondente, 130 g di cioccolato bianco, 100 g di zucchero semolato, 70 g di pistacchi, 30 g di mandorle, 1 albume.

Fate un trito finissimo di mandorle e pistacchi con 1 cucchiaino di zucchero. Sbattete un albume, quindi incorporatevi il trito e lo zucchero rimasto. Amalgamate bene il tutto e formate tante piccole palline uguali, che lascerete asciugare per 12 ore. Temperate separatamente il cioccolato fondente e il cioccolato bianco (vd. p. 32), quindi tuffate metà palline in un cioccolato e metà nell'altro. Mettetele poi ad asciugare su una griglia. Quando saranno pronte, tuffatele una seconda volta nel cioccolato temperato portato di nuovo a 31 °C.

Mettetele ancora sulla griglia ad asciugare e decoratele a piacere con un filo di cioccolato nero le bianche e un filo di cioccolato bianco le nere.



Tris di praline

200 g di cioccolato al latte, 40 g di panna, 20 g di burro, 30 g di rum.

Per la copertura: 50 g di cioccolato fondente, 40 g di cocco grattugiato, 40 g di mandorle tritate, codetta di cioccolato.

Per prima cosa spezzettate il cioccolato al latte e poi fatelo sciogliere a bagnomaria (vd. p. 34). Mettete in una piccola casseruola la panna, il rum e il burro, ponete su fuoco moderato e portate a bollore. Quando il liquido avrà raggiunto la temperatura di 135 °C, incorporatevi il cioccolato.

Fate rassodare accuratamente il tutto e formate, con le mani leggermente umide, delle palline che poi metterete in frigorifero per 3 ore.

Temperate il cioccolato fondente (vd. p. 32) e immergetevi le palline una alla volta. Quando saranno ben ricoperte di cioccolato, distribuite su un terzo un po' di cocco grattugiato, su un terzo qualche pezzettino di mandorla tritata, e sulle rimanenti la codetta di cioccolato. Fate raffreddare le praline in frigorifero, mettetele in pirottini di carta colorata e servite.



Fate sciogliere il cioccolato al latte spezzettato a bagnomaria.



Incorporate il cioccolato al composto di panna, rum e burro.



Formate, con le mani leggermente inumidite, delle palline di composto.



Intingete ciascuna pallina nel cioccolato temperato.

Bonbon con frutta secca

120 g di mandorle, 30 g di zucchero, 30 g di zucchero a velo, 40 g di nocciole, 10 g di albicocche secche, 20 g di zenzero candito, 20 g di pistacchi, 1 albume, 1/2 limone.

Mettete le albicocche a rinvenire in acqua calda per circa 30 minuti. Nel frattempo, preparate l'impasto di base: mescolate accuratamente le mandorle tritate insieme allo zucchero semolato, al succo del limone e all'albume fino a che non avrete ottenuto un impasto omogeneo. Fatene una palla e avvolgetela nella pellicola trasparente, poi lasciatela in frigorifero per 2 ore a rassodare. Scolate, strizzate e tritate le albicocche, poi unitele alle nocciole tritate, allo zenzero e allo zucchero a velo mescolando il tutto in una terrina. Lasciate riposare il composto in frigorifero per almeno 1 ora. Trascorso il tempo necessario, prelevate entrambi gli impasti e ricavatene lo stesso numero di palline. Schiacciate un poco ogni pallina ottenuta dall'impasto alle mandorle, createvi un incavo non troppo profondo e disponetevi le palline di impasto di zenzero. Infine tritate i pistacchi e distribuitene un poco su ogni dolcetto. Potete servire subito o conservare i bonbon in frigorifero coperti con un foglio di alluminio.

Olive dolci

Marzapane, 500 g di cioccolato bianco, 150 g di mandorle.

Preparate anzitutto il marzapane secondo ricetta (vd. p. 96), stendetelo a uno spessore di circa 2 cm e ritagliatene una serie di piccoli dischi. Arrotolateli fra le mani in modo da dare loro la forma di olive. Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria (vd. p. 34) e incorporatevi le mandorle tritate finemente; immergetevi le olivelle e lasciate solidificare su una gratella.

Datteri e fichi fantasia

200 g di datteri, 200 g di fichi secchi, 100 g di gherigli di noce, 100 g di mandorle pelate, 0,5 dl di latte, 50 g di zucchero, colorante alimentare verde, 50 g di pistacchi, alloro.

Tritate le mandorle nel mixer fino a ridurle in polvere, poi cuocetele a fiamma bassissima in un pentolino con lo zucchero e il latte per 10 minuti, fino a che il composto non si sarà addensato. Fate raffreddare e quindi colorate con qualche goccia di colorante verde. Con un coltellino incidete i datteri nel senso della lunghezza, estraete il nocciolo e farcitene l'interno con la pasta di mandorle servendovi di una tasca da pasticciare dotata di bocchetta liscia. Aprite a metà anche i fichi e farciteli con mezzo gheriglio di noce. Disponete in un vassoio alternando i datteri e i fichi secchi, decorando i primi con un pistacchio, i secondi con un pizzico di foglie di alloro finemente tritate.

Bacio cubano

350 g di zucchero, 1 dl di panna, 100 g di burro, 1/2 dl di rum, 500 g di cioccolato fondente, 300 g di zucchero a velo.

Per la ganache: 400 g di cioccolato fondente, 2 dl di panna.

Riscaldare una bastardella di rame, poi versatevi lo zucchero in piccole quantità, muovendolo ogni tanto col cucchiaino di legno senza sbattere; via via che si scioglie, aggiungetene altro. Fuori dal fuoco, amalgamate la panna calda al caramello, poi il burro a pezzetti mescolando bene. Fate riposare la crema per 1 notte. Montatela quindi con uno sbattitore elettrico, facendovi colare a filo il rum.

Preparate la ganache: bollite la panna in un pentolino, levatela dal fuoco e amalgamatevi il cioccolato, mescolando finché non sarà del tutto sciolto. Quando ha raggiunto una consistenza densa, trasferite il composto nella tasca da pasticciere: formate delle semisfere su una teglia ricoperta di carta da forno e lasciatele seccare per qualche ora. Mettete la crema al caramello nella tasca da pasticciere e formate delle semisfere uguali alle prime e appoggiatele sopra di esse; lasciatele nel frigo 4 ore. Per coprire i baci: sciogliete il cioccolato a bagnomaria (vd. p. 34) e tuffatevi un cioccolatino per volta; passateli quindi nello zucchero a velo e fateli seccare.

Tartufi al cioccolato bianco

500 g di cioccolato bianco, 2 dl di panna, 60 g di burro, 1 pizzico di zafferano, 2 cucchiaini di liquore all'arancia, 1 pizzico di sale.

Per la copertura: 400 g di cioccolato bianco, 200 g di cocco grattugiato.

Fate bollire la panna e lo zafferano in un pentolino abbastanza grande da contenere tutti gli ingredienti; quindi aggiungete 500 g di cioccolato bianco ridotto a scaglie (vd. p. 36) e il burro ammorbidito a pezzetti, mescolando continuamente con una spatola di gomma. Aggiungete poi il liquore all'arancia. Amalgamate bene tutti gli ingredienti e lasciate raffreddare, mescolando ogni tanto.

Riempite con la ganache così preparata una tasca da pasticciere dotata di bocchetta liscia (oppure modellate le palline con le mani, leggermente bagnate, dopo aver prelevato l'impasto con un cucchiaino), e con questa formate delle piccole semisfere su un vassoio o una teglia da pasticceria, foderati con carta da forno. Lasciatele rassodare e poi, girandole tra le palme delle mani inumidite date loro la forma di palline. Tuffate i tartufi nel restante cioccolato sciolto a bagnomaria (vd. p. 34). Quindi rotolateli sulla griglia per creare la caratteristica rigatura e passateli nel cocco grattugiato. Infine fateli seccare su un vassoio coperto di carta da forno. Quando si staccheranno facilmente, distribuiteli in pirottini di carta e teneteli coperti in frigorifero fino al momento di servire.



Delizie di frutta

◀ **Aspic fantasia del bosco**

300 g di frutti di bosco, 70 g di zucchero, 1 arancia non trattata, 6 fogli di colla di pesce, 6 dl di spumante secco, gelato.

Mettete la scorza di arancia, lo zucchero e 3,5 dl di acqua in una piccola casseruola e, senza mai smettere di mescolare, portate a bollore a fuoco basso fino a quando lo zucchero non sarà completamente sciolto. Lasciate raffreddare per 1 ora. Togliete la scorza di arancia e versate 0,6 dl di sciroppo in una ciotola. Mettetevi in ammollo i fogli di colla di pesce e fate scaldare a fuoco basso per farli sciogliere. Lasciate raffreddare un po', aggiungete il composto di gelatina allo sciroppo restante unendo al tutto lo spumante secco. Versate una parte della gelatina in uno stampo e lasciate rapprendere in frigorifero. Distribuite una parte dei frutti di bosco sul fondo, coprite con uno strato di gelatina e fate nuovamente rapprendere. Ripetete con un altro strato di frutta fino a esaurimento degli ingredienti. Tenete in frigorifero per 4-5 ore. Quando è il momento di sformare, avvolgete lo stampo in uno strofinaccio inumidito con acqua calda e rovesciate sul piatto da portata. Fate ammorbidire l'aspic a temperatura ambiente e servitelo con del gelato.

Pesche ai fichi

4 pesche, 50 g di marmellata di fichi, 1 bicchierino di brandy, crema pasticcera.

Preparate la crema secondo ricetta (vd. p. 102) e passatela a un colino fine, in modo da bloccare la cottura. Lasciatela raffreddare, mescolandola di tanto in tanto perché non si formi la pellicola in superficie. Tagliate le pesche a metà, togliete loro il nocciolo, mettetele con la parte della buccia appoggiata sulla gratella del forno e infornate a 170 °C fino a quando non inizieranno ad appassire. Distribuite quindi al centro un cucchiaino di marmellata di fichi allungata con il bicchierino di brandy e servitele con la crema pasticcera.

Posset di agrumi

2 grossi limoni non trattati, 1/2 arancia non trattata, 6 dl di panna, 3 albumi, 3 cucchiaini di zucchero, 1,5 dl di vino bianco secco.

Per la decorazione: fette di ananas, 12 lamponi, zucchero.

In una casseruola versate il succo dei limoni, metà del vino e lo zucchero e fate scaldare dolcemente il tutto, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino finché lo zucchero non sarà del tutto sciolto. A quel punto togliete dal fuoco la casseruola, mescolatevi la buccia dei limoni, la buccia dell'arancia e il resto del vino e lasciate raffreddare. Montate la panna che avrete tenuto in frigorifero sino al momento di usarla. Quindi, mescolando con cura, incorporatevi delicatamente il composto di vino e gli albumi freddi montati a neve ben ferma. Distribuite in quattro coppette di vetro e ponete in frigorifero per circa 40 minuti. Trascorso questo tempo, servite disponendo lungo i bordi delle coppette l'ananas tagliato a triangolini, posizionando al centro 3 lamponi e spolverando il tutto con un po' di zucchero.

Gazpacho di frutta

2 mele golden, 2 kiwi, 1 pesca gialla, 1 manciata di fragoline, 1 manciata di mirtilli, 1 cucchiaino di panna, 40 g di zucchero.

Per la decorazione: 1/2 kiwi, 40 g di pane, 12 mirtilli.

Pulite e sbucciate le mele, i kiwi e la pesca e tagliate la frutta a dadini. Lavate sotto un filo d'acqua le fragoline, senza tagliare il picciolo, che rimuoverete solo dopo averle lavate. Eseguite la stessa operazione per i mirtilli. Versate la frutta preparata nel frullatore e azionate. Dopo qualche minuto unite la panna, lo zucchero e un po' di ghiaccio spezzettato e azionate nuovamente il frullatore così da rendere fluido il composto.

Disponete poi il preparato in quattro coppette messe precedentemente in freezer a raffreddare. Decorate con le fettine di kiwi e i mirtilli. Infine tagliate il pane a fettine, tostatelo e disponetelo nelle coppette come se fossero cialde. Servite freddo.

Fragole e crema al cioccolato bianco

650 g di fragole, 240 g di cioccolato bianco, 3,5 dl di panna, 4 cucchiaini di zucchero, 1 limone non trattato.

Per la decorazione: 8 fragole grosse mature, 40 g di cioccolato fondente, 20 g di burro.

In un tegame scaldate 1/2 dl di panna, un'uguale dose di succo di limone e la scorza di questo grattugiata. Riducete il calore e aggiungete il cioccolato bianco grattugiato, mescolando fino a completo scioglimento. Spegnete e lasciate raffreddare la crema in frigorifero, senza però che si rassodi com-

pletamente. Montate il resto della panna con lo zucchero e incorporatela alla crema di cioccolato mescolando delicatamente. Distribuite le fragole tagliate a fettine in coppette monoporzion e copritele con la crema. Riponete in frigo per 4 ore prima di servire.

Preparate la guarnizione: lavate e asciugate le fragole lasciando loro un pezzo di picciolo. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato insieme con il burro a fiocchi (vd. p. 34), mescolando fino a ottenere una salsa omogenea. Intingete le fragole nel cioccolato, deponetele su un foglio di carta oleata e lasciate rassodare a temperatura ambiente. Al momento di servire, utilizzatele per decorare le coppette.

Frutta flambé al curaçao

1 ananas, 2 arance non trattate, 3 banane, 200 g di zucchero, 2 cucchiari di zucchero a velo, 6 cucchiari di burro, 0,5 dl di succo d'arancia, 5 dl di curaçao.

Sbucciate l'ananas, tagliatelo a metà nel senso della lunghezza, eliminate la parte dura centrale e tagliatelo in pezzi lunghi 1 cm. Sbucciate le banane, tagliatele nel senso della lunghezza e poi a pezzetti. Grattugiate la buccia di 1 arancia e mettetela da parte, quindi dividete tutte e due le arance in spicchi. Mettete in un tegame grande lo zucchero, il burro e la buccia grattugiata dell'arancia; cuocete a fuoco alto, girando, per 5 minuti, fino a quando lo zucchero comincerà a colorirsi. Aggiungete il succo d'arancia e metà del curaçao e portate a ebollizione. Togliete dal fuoco e versate metà del composto in un recipiente rettangolare grande da forno. Disponetevi in modo gradevole la frutta e versatevi la salsa rimanente. Cospargete con lo zucchero a velo e cuocete nel forno riscaldato a 200 °C per 20 minuti, bagnando la frutta con il fondo di cottura. Riscaldate il curaçao rimasto, versatelo caldo sopra la frutta, quindi infiammate il recipiente e servite.

Calotte di melone e lamponi al passito

3 meloncini maturi, 300 g di lamponi, 1 bicchiere di passito di Pantelleria, 1 limone, 1 cucchiaino d'acqua di fiori di arancio, foglioline di menta. Tagliate i meloni a metà ed eliminate i semi, aiutandovi con un cucchiaino. Usando l'apposito scavino o un cucchiaino, ricavate tante palline dalla polpa dei meloni e raccoglietele in una ciotola. Pulite delicatamente i lamponi con un telo umido e uniteli al melone; bagnate con il passito, l'acqua di fiori d'arancio e il succo del limone. Profumate con le foglioline di menta spezzettate, mescolate con delicatezza e lasciate macerare in frigorifero per 20 minuti. Riempite i mezzi meloni con la frutta fredda, bagnatela con il liquido di macerazione, guarnite con foglioline di menta e servite.

Indice delle ricette

A

Anime beate	208
Aspic fantasia del bosco	249
Ataïf	204

B

Babà al succo di arancia e rum ..	228
Bacio cubano	247
Baklava	196
Barchette alla crema di limone	234
Base per cheesecake o semifreddi	90
Bavarese alle albicocche	177
Bavaresi al cuore di cioccolato	165
Biancomangiare	182
Bigarani	225
Biscotti ai mirtilli	225
Biscotti allegri	216
Biscotti integrali al miele	223
Biscotti panna e grano saraceno	224
Biscottini speziati con miele e cacao	228
Black cheesecake	200
Bocucce d'angelo	223
Bonbon al cioccolato bianco ...	237
Bonbon alle nocciole e cocco ..	242
Bonbon con frutta secca	246
Bonbon di ricotta e cocco	238
Bonbon prugne e cioccolato ...	238
Bonet al cioccolato	176
Brassadéla	193
Brutti ma buoni	234

Buccellato	187
Budino di fragole all'orientale ...	183
Budino di mandorle e uva passa	170
Budino di miglio	173
Budino di yogurt e mou al cioccolato	182
Budino tropicale	176

C

Calotte di melone e lamponi al passito	251
Cannoli di sfoglia alle mandorle	232
Casadielles	197
Casetta delle favole	220
Cassata	185
Cerchiotti irlandesi	197
Charlotte di fragoline di bosco ..	176
Charlotte di lamponi	166
Chiacchiere	208
Chifellini	191
Christmas pudding	212
Cialde di nocciole e mousse del bosco	234
Ciambella con vino e olio	191
Ciambella di riso alle prugne ...	125
Ciambella golosa farcita	132
Ciambella in salsa speziata	131
Ciambella pistacchi e cioccolato	131
Ciambelline croccanti bicolore ..	234
Ciambelline pasquali	213
Ciocolatini al peperoncino	242
Ciocolatini al rum	241

<i>Confettura di albicocche</i>	108	<i>Crostata ai datteri</i>	155
<i>Confettura di amarene</i>	108	<i>Crostata alla crema di tofu</i>	160
<i>Confettura di ananas</i>	112	<i>Crostata alle due marmellate</i> ...	150
<i>Confettura di anguria</i>	110	<i>Crostata cioccolato e pere</i>	158
<i>Confettura di bacche</i> di rosa canina	112	<i>Crostata con banane</i> caramellate	154
<i>Confettura di castagne</i> al latte	112	<i>Crostata con mascarpone</i> e fragoline	150
<i>Confettura di fragole</i>	108	<i>Crostata farro, ricotta e mele</i> ...	159
<i>Confettura di more</i>	110	<i>Crostata di lamponi</i> e cioccolato	161
<i>Confettura di rose</i>	108	<i>Crostata di mandorle</i> con lo zenzero	151
<i>Cookies zenzero e cacao</i>	196	<i>Crostata di mirtilli</i>	155
<i>Coppette ai tre sapori</i>	171	<i>Crostata di ricotta</i> con cacao amaro	147
<i>Coppette alla ricotta</i>	170	<i>Crostata glassata alla crema</i> di menta	150
<i>Crafuns mori Kniekichl</i>	192	<i>Crostata gran cru</i>	147
<i>Crema al cioccolato 1</i>	99	<i>Crostata light alle fragole</i>	157
<i>Crema al cioccolato 2</i>	100	<i>Crostata ricotta e gianduia</i>	160
<i>Crema alla ricotta</i>	104	<i>Crostata susine e lamponi</i>	153
<i>Crema alla vaniglia</i>	99	<i>Cubi dell'alfabeto</i>	220
<i>Crema al limone</i>	104		
<i>Crema chantilly</i>	102	D	
<i>Crema d'arancia</i>	173	<i>Dacquoise al cacao</i> con fragole	144
<i>Crema di burro</i>	99	<i>Datteri e fichi fantasia</i>	246
<i>Crema di castagne e pere</i>	172	<i>Delicatezza yogurt e ciliegie</i>	173
<i>Crema di pere</i> e mascarpone	169	<i>Delizie al caffè</i>	232
<i>Crema frangipane</i>	102	<i>Delizie all'arancia</i>	175
<i>Crema fritta</i>	190	<i>Dessert alla mela verde</i>	178
<i>Crema ganache (o parigina)</i>	100	<i>Devil's food cake</i>	200
<i>Crema gratinata alla catalana</i> ...	172	<i>Dolce alle mandorle</i>	202
<i>Crema inglese</i>	100	<i>Dolce briosciato</i>	82
<i>Crema inglese alla frutta</i>	179	<i>Dolcetti arancioni</i>	234
<i>Crema pasticceria</i>	100	<i>Dolcetti di Cupido</i>	208
<i>Crema profumata</i> alla vaniglia	183	<i>Dolcetti di Natale</i>	207
<i>Crème brûlée ai mirtilli</i>	181		
<i>Crème caramel</i>	171	F	
<i>Cremini</i>	238	<i>Fagottini all'amarena</i>	228
<i>Cremini al caffè</i>	182	<i>Farcia agli amaretti</i>	105
<i>Cremzlach</i>	201	<i>Farcia al cacao</i>	105
<i>Crêpe</i>	96	<i>Farcia al caffè</i>	105
<i>Crêpe Suzette</i>	202	<i>Farcia alle fragole</i>	105
<i>Croccante</i>	185	<i>Favoriti</i>	239
<i>Croccante noci e pistacchio</i>	237		
<i>Croccantini di sesamo</i> e spezie	243		

Flamusse bressanne	200
Fragole e crema al cioccolato bianco	250
Frittelle di mele	212
Frustingolo	193
Frutta di Martorana	191
Frutta flambé al curaçao	251

G

Gazpacho di frutta	250
Gelatina al vino	106
Gelatina di base	106
Gelatina di fragole	106
Gelatine fantasia	217
Gingerbread	209
Glassa agli agrumi	118
Glassa al caffè	116
Glassa al cioccolato 1	114
Glassa al cioccolato 2	114
Glassa al cioccolato bianco	114
Glassa all'acqua	114
Glassa alla marmellata	116
Glassa fondente	116
Glassa reale	118
Gulab jamun	204

L

Linzertorte	199
Losanghe di marzapane al limone	242

M

Macarons	201
Madeleines	225
Magalof	166
Marmellata di arance	110
Marron glacé	239
Marzapane	96
Meringata al limone	149
Meringhe	88
Meringhe divertenti	217
Millefoglie	126
Mimosa	135
Miniflan di cioccolato	167
Microissant pera e mandorle ..	232
Moelleux in salsa di mandarino .	178

Mousse al caffè	165
Mousse al cioccolato	104
Mousse mascarpone e arancia ..	178
Muffin con ciliegie candite	205

N

Natalino	209
Nidi d'ape	163

O

Olive dolci	246
-------------------	-----

P

Pan di Spagna 1	76
Pan di Spagna 2	76
Pandolce genovese	187
Pandoro al cioccolato	207
Pane dolce per trecce	80
Pane dolce ricco	82
Panforte	212
Panna cotta	183
Parfait al caffè	170
Parigini	224
Pasta base francese	69
Pasta biscuit	90
Pasta brisée 1	74
Pasta brisée 2	74
Pasta brisée per crostate	74
Pasta frolla 1	69
Pasta frolla 2	70
Pasta frolla 3	70
Pasta frolla al cacao	70
Pasta frolla alle mandorle	72
Pasta frolla per crostate	70
Pasta frolla per pasticcini 1	72
Pasta frolla per pasticcini 2	72
Pasta genoise (o genovese)	79
Pasta per bigné 1	86
Pasta per bigné 2	86
Pasta per biscotti	92
Pasta per biscotti al cucchiaino ...	92
Pasta per biscotti arrotondati	90
Pasta per brioche dolci	94
Pasta per croissant	94
Pasta sfoglia	84
Pasta sfoglia per strudel	84

<i>Pasta sfoglia rapida</i>	84
Pastiera	192
Pesche ai fichi	249
Pignolata al cioccolato	190
Pinza	186
Plum cake allo yogurt	195
Posset di agrumi	250
<i>Pound cake</i>	78
Praline all'arancia	239
Praline mandorle e pistacchi	243

Q

Quaresimali	209
-------------------	-----

R

Ricci al cioccolato	243
Roselline alle mandorle	231
Rotolo mandorle e cioccolato ..	136
Rotolo farcito al cacao	141
Sacchetti all'albicocca	227
Saint-Honoré	132
<i>Salsa al caramello</i>	118
<i>Salsa al cioccolato</i>	118
<i>Salsa alla frutta</i>	118
<i>Salsa alla vaniglia</i>	120
<i>Salsa alle nocciole</i>	120

S

Schiacciata con l'uva	189
Schwarzwälder Kirschtorte	195
Sebadas nuoresi	193
Sfogliatine alle pere	229
Sformato al mango	205
Simpatico pagliaccio	216
Soufflé autunnale	178
Soufflé di Ceylon	177
Soufflé fondente alla vaniglia ...	166
Soufflé cioccolato e zenzero	177
Strauben	186
Strudel al cocco	158
Strudel al rabarbaro	159
Strudel con le pesche	151
Strudel con salsa di ribes	161
Strudel di frutta secca e mascarpone	155
Strudel di mele	154

T

Tartufi al cioccolato bianco	247
Tòrcolo	186
Torta ai pinoli dal cuore tenero	138
Torta al cioccolato bianco	126
Torta al profumo d'arancia	144
Torta al rum	142
Torta alle fragole	139
Torta allo zabaione	127
Torta di amaretti	130
Torta di carote	136
Torta di fichi e uva passa	139
Torta di Halloween	213
Torta di mandarini	143
Torta di mandorle e caramello ...	143
Torta di mele renette e mandorle	138
Torta farcita al caffè	127
Torta farcita al ribes	142
Torta frangipane con ciliegie	125
Torta Gutenberg	130
Torta kiwi e frutti di bosco	129
Torta leone	219
<i>Torta Maddalena</i>	78
<i>Torta Margherita</i>	78
Torta orologio	215
<i>Torta paradiso</i>	80
Torta pasquale siciliana	211
Torta squisita alle nocciole	138
Torta tre creme	133
Tortelli	187
Tortine con pinoli e amaretti	224
Tris di praline	245
Tuttoburro glassati	229

Z

<i>Zabaione</i>	104
Zabaione e frutti di bosco	172
Zuppa inglese	167

Le ricette in corsivo appartengono alla sezione "Le basi".

Referenze fotografiche

Archivio Giunti/© G. Valsecchi, Firenze pp. 1, 24, 25, 29, 31, 32, 33, 35, 37, 39, 41, 43, 45, 47, 49, 51, 53, 55, 56, 57, 59, 61, 63, 65, 71, 73, 75, 76, 77, 79, 81, 83, 85, 87, 88, 89, 91, 93, 95, 97, 101, 103, 107, 109, 111, 113, 115, 117, 119, 121, 128, 129, 134, 135, 137, 140, 141, 145, 148, 149, 153, 156, 157, 162, 163, 164, 168, 169, 174, 175, 180, 181, 184, 188, 189, 194, 198, 199, 203, 206, 210, 211, 214, 218, 219, 221, 222, 226, 227, 230, 231, 235, 236, 240, 241, 244, 245, 248.

Archivio Giunti/© G. Petronio, Firenze p. 146.

Archivio Giunti/© Studio Lanza, Firenze pp. 124, 152.

© F. Hammond/photocuisine/Corbis p. 10; © moodboard/Corbis p. 15;

© Stockfood/Olycom pp. 8, 66, 68, 98, 122.

Dove non diversamente specificato, le immagini appartengono all'Archivio Giunti.

L'editore si dichiara disponibile a regolare eventuali spettanze per quelle immagini di cui non sia stato possibile reperire la fonte.