

I DOLCI DEL CUORE

9 ricette per la Festa della Mamma...



*...con in più 5 proposte per preparare
il dolce perfetto con i vostri bimbi!*

G. BERTONCINI • L. BIASETTO • L. CANTARIN • R. CANTOLACQUA
L. FANELLA • G. FUSTO • E. KNAM • L. MANNORI • I. MASSARI • P. SACCHETTI

GABRIELE BERTONCINI

CUORE ROSSO

NON CHIAMATELA MONOPORZIONE



INGREDIENTI dosi per 30 cuori (2 porzioni cad.) o 100 praline

colorante rosso in polvere liposolubile 30 g
cioccolato bianco 150 g
burro di cacao 150 g

per il pralinato croccante:

pralinato di mandorle Weiss Valencia 60/40 400 g
cioccolato bianco Weiss Nevea temperato 200 g
zucchero di canna 20 g
pralinato alla nocciola Piemonte Igp Weiss 60/40 400 g

PROCEDIMENTO

Per la preparazione e il temperaggio

Sciogliere il burro di cacao e il cioccolato bianco a 45°C, mixare con il minipimer e aggiungere il colorante. Mixare per altri 2 minuti, avendo cura di sciogliere bene il colore.

La miscela di burro di cacao e cioccolato dovrà presentarsi intensa e lucida senza la presenza di pallini di colore non perfettamente sciolti. Portare a 45-50°C

Trasferire 2/3 di miscela dentro a un flaconcino alimentare richiudibile con un tappo.

Agitare energicamente sotto l'acqua corrente fredda per abbassare la temperatura.

Unire al tutto la parte rimanente della miscela calda (1/3).

Raggiungere i 25-26°C. La temperatura finale dovrà essere attorno ai 28-29°C. Spruzzare gli stampi a forma di cuore quindi pulire con un foglio di carta la parte superiore.

Quando comincia la cristallizzazione del colore mettere sotto la macchina e colare il cioccolato bianco temperato.

Capovolgere e far scolare bene l'eccesso. Pulire e lasciare cristallizzare il cioccolato.

Il pralinato croccante

Aggiungere al cioccolato bianco temperato il pralinato di mandorle e versarvi dentro lo zucchero di canna e miscelare con cura.

Il montaggio

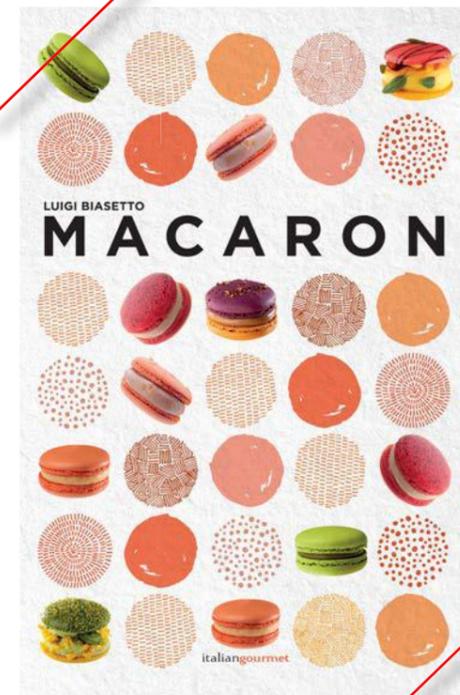
Dressare il pralinato di nocciola fino a metà stampo. Completare con il pralinato alla mandorla croccante. Infine chiudere con il cioccolato bianco temperato sino a livellare lo stampo; far cristallizzare in frigorifero il cioccolato per circa 20 minuti prima di sformare.



VISITA

www.shop.italiangourmet.it

LUIGI BIASETTO GIARDINO DI FRAGOLE



INGREDIENTI Ricetta di base per 50 macaroon

TPT g 230
zucchero a velo g 120
colorante q.b.
albume g 110
albumina g 5
zucchero g 45

INGREDIENTI per 20 macaron individuali

colorante rosso in polvere liposolubile 30 g
cioccolato bianco 150 g
burro di cacao 150 g

per i gusci bianchi:

base per macaron (vedi Ricetta di base) g 250
colorante liquido verde brillante q.b.

per i gusci rossi:

base per macaron (vedi Ricetta di base) g 250
colorante in polvere rosso fragola g 0,90

per il ripieno di panna cotta:

panna g 150
zucchero g 30
acqua g 20
gelatina g 5
panna montata g 50

per il ripieno di bavarese alle fragole:

panna g 115
zucchero g 90
albume d'uovo g 75
polpa di fragola g 185
acqua fredda g 40
gelatina g 10
panna montata g 505

per le fragole marinate:

fragole g 200
zucchero g 50
xantano g 0,5
citronella g 2

per il decoro a spirale:

copertura bianca q.b.
burro di cacao rosso fragola q.b.

VISITA

www.shop.italiangourmet.it

(continua...) PROCEDIMENTO

per la ricetta di base per macaron - Metodo Classico:

Setacciare il TPT con lo zucchero a velo. Nel frattempo in planetaria montare $\frac{3}{4}$ dell'albume con l'albumina e il colorante in polvere, aggiungendo poco a poco lo zucchero. Versare a pioggia lo zucchero a velo setacciato con il TPT e mescolare fino a ottenere una massa sufficientemente smontata, che deve risultare morbida, ma stabile. Con una poche a punta liscia nr.8 dressare su telo antiaderente o carta da forno delle noccioline di impasto a distanza uniforme l'una dall'altra. Lasciar cadere la teglia con i macaron dressati per alcune volte sul tavolo, da un'altezza di 40-50 cm, allo scopo di uniformare la dressata. Infornare a 210°C e cuocere a 170°C per 12 minuti circa.

per i gusci bianchi:

Con l'aiuto dell'aerografo creare 5 striature utilizzando una mascherina realizzata strappando a onde irregolari un pezzo di cartoncino assorbente.

per il ripieno di panna cotta:

In un contenitore in polycarbonato versare la panna, aggiungere lo zucchero e portare a bollore nel forno a microonde. Nel frattempo reidratare la gelatina nell'acqua e aggiungerla alla panna calda. Raffreddare a bagnomaria o in un abbattitore in positivo, fin quando la panna raggiungerà i 21°C. Incorporare con l'aiuto di una frusta la panna semimontata e conservare in frigorifero in un contenitore con coperchio a chiusura ermetica.

per il ripieno di bavarese alle fragole:

Nel forno a microonde portare a bollore la panna. Nel frattempo montare leggermente l'albume con lo zucchero e versarli sopra la panna. Omogeneizzare con un pimer e portare la composizione a 80°C nel forno a microonde, aggiungere la gelatina reidratata in acqua, quindi omogeneizzare e filtrare con uno chinois sopra alla polpa di fragole. Omogeneizzare un'ultima volta e lasciar raffreddare in un abbattitore in positivo fin quando la crema inglese raggiungerà i 21°C. Incorporare delicatamente la panna montata e conservare in frigorifero in un contenitore con chiusura ermetica.

per le fragole marinate:

Lavare le fragole in abbondante acqua fresca, sgocciolarle per alcuni minuti e mescolarle con lo zucchero precedentemente miscelato con lo xantano e la citronella. Lasciar macerare in frigorifero in un contenitore con chiusura ermetica.

(continua...) PROCEDIMENTO

per il decoro a spirale:

Temperare la copertura bianca, aggiungere il burro di cacao e, dopo aver mescolato attentamente, stendere il cioccolato colorato a 1 mm di spessore su una fascia in polietilene larga 18 cm. Quando la copertura inizierà ad indurire, con l'aiuto di una rotella multipla, tagliare nel senso della larghezza delle strisce rettangolari larghe 3 cm. Poi tagliare, sempre nel senso della larghezza, ma andando in obliquo e ottenendo così delle strisce triangolari. A quel punto arrotolare la fascia attorno a un tubo di 5 cm di diametro. Lasciar cristallizzare in frigorifero e conservare i decori in ambiente fresco e asciutto privo di odori.

per la farcitura e montaggio

Capovolgere i gusci rossi e con una poche a punta liscia nr.12 formare 8 piccoli ciuffi di bavarese lungo tutto il perimetro del guscio. Dressare al centro la panna cotta e grattugiare un po' di limone lime. Distribuire le fragole marinate e appoggiare i gusci bianchi, comprimendoli delicatamente.

per la finitura e decoro:

Tagliare in 4 delle belle fragole, compreso il picciolo. Immergerle nella gelatina neutra a freddo e disporle al centro del macaron. Appoggiare due spicchi di fragole e il decoro di cioccolato. Conservare a 4°C. Consumare a 12°C entro 2 giorni.

LUCCA CANTARIN FRAMBOLA



COMPOSIZIONE

Pan di spagna tenero di mandorle g 200
Composta di frutti di bosco g 300
Cremoso Biskélia g 600
Mousse spugnosa Biskélia g 1.000
Glassatura ai lamponi g 100

INGREDIENTI per 20 verrine

per il pan di Spagna tenero alle mandorle:

farina di mandorle g 45
zucchero a velo g 40
uova intere g 70
burro g 20
albume g 15
zucchero semolato di canna bianco g 10
albume disidratato g 1,5

per la composta ai frutti di bosco:

purea ai frutti di bosco rossi g 145
limone succo g 4
glucosio g 30
zucchero semolato di canna bianco g 30
frutti di bosco rossi g 65
gelatina in polvere g 4
acqua g 20

per il cremoso Biskélia al latte:

latte intero fresco g 145
panna fresca al 35% g 145
tuorlo g 55
zucchero semolato di canna bianco g 30
vaniglia in pasta q.b.
copertura Biskélia al latte 34% g 210
gelatina in polvere g 3
acqua g 15

per la mousse spugnosa Biskélia:

cioccolato Biskélia al latte 34% g 430
panna fresca al 35% g 570

per la glassatura ai lamponi:

purea di lampone g 15
zucchero semolato di canna bianco g 20
glucosio g 15
cioccolato bianco g 25
gelatina in polvere g 3
acqua q.b.
latte condensato zuccherato g 15
colorante rosso idrosolubile q.b.
Absolute Cristal g 10



VISITA

www.shop.italiangourmet.it

(continua...) PROCEDIMENTO

per il pan di Spagna alle mandorle:

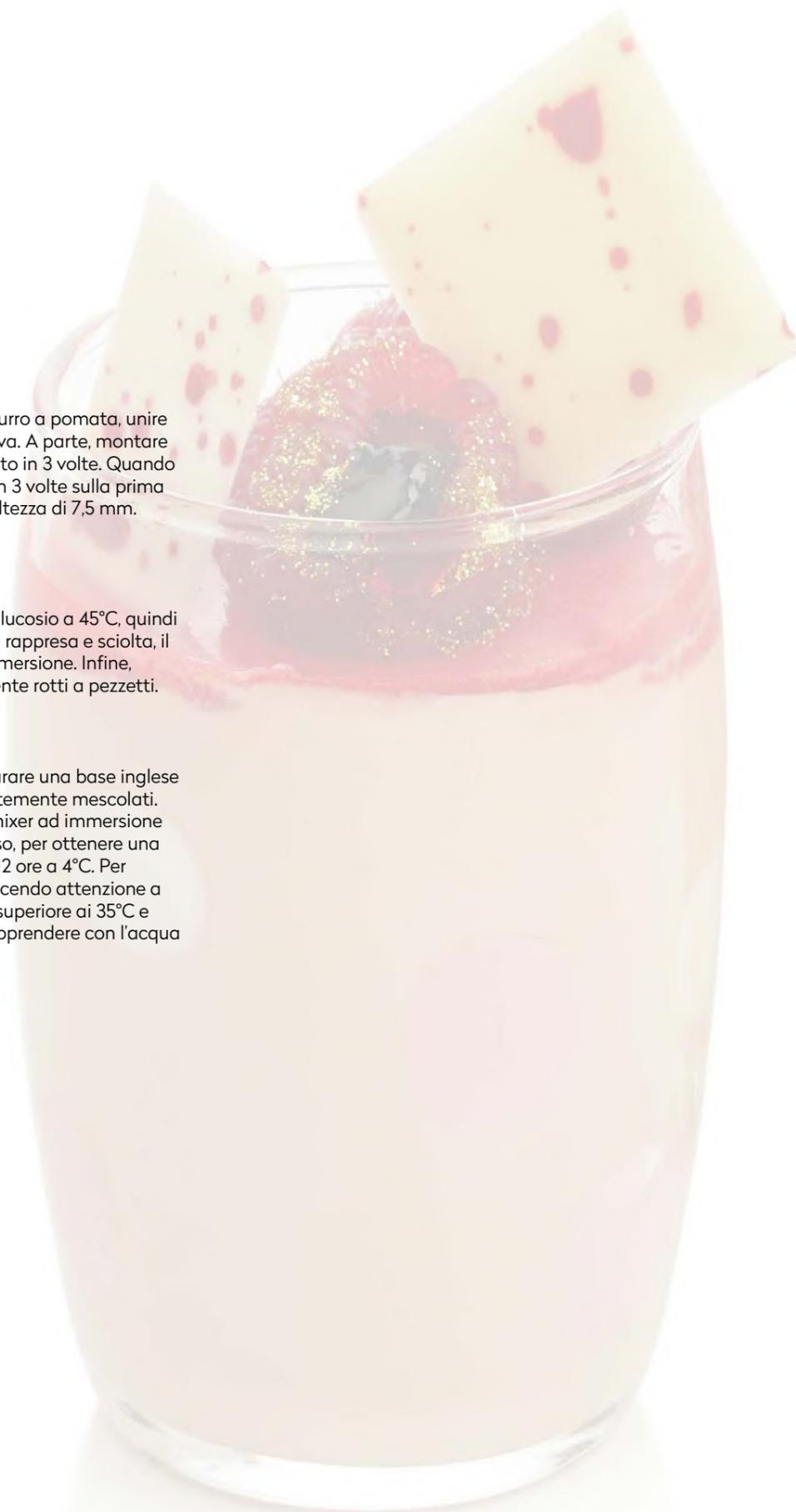
In una planetaria munita di foglia, montare il burro a pomata, unire la farina di mandorle, lo zucchero a velo e le uova. A parte, montare la meringa con lo zucchero e l'albume disidratato in 3 volte. Quando le masse sono stabilizzate, inserire la meringa in 3 volte sulla prima massa montata. Stendere alla raplette ad un'altezza di 7,5 mm. Cuocere a 180°C per circa 12/15 minuti.

per la composta ai frutti di bosco:

Scaldare la purea di frutti di bosco rossi con il glucosio a 45°C, quindi aggiungere lo zucchero. Aggiungere la gelatina rappresa e sciolta, il succo di limone e mixare con un frullatore a immersione. Infine, aggiungere i frutti di bosco rossi precedentemente rotti a pezzetti.

per il cremoso Biskélia al latte:

Far bollire il latte, la panna e la vaniglia e preparare una base inglese a 82°C, unendo il tuorlo e lo zucchero precedentemente mescolati. Quando la crema inglese sarà pronta, con un mixer ad immersione emulsionarla con il cioccolato sminuzzato o fuso, per ottenere una texture liscia e lucida. Lasciar cristallizzare per 12 ore a 4°C. Per perfezionare l'emulsione, montare la miscela facendo attenzione a non incorporare aria. Lavorarla a temperatura superiore ai 35°C e massimo 45°C. Aggiungere la gelatina fatta rapprendere con l'acqua e sciolta.



(continua...) PROCEDIMENTO

per la mousse spugnosa Biskélia:

Scaldare il cioccolato a 40/45°C circa. Semi montare la panna e aggiungerne un quarto al cioccolato. Portare la base a 37/38°C e perfezionare aggiungendo la base calda al resto della mousse.

per la glassatura ai lamponi:

Portare a ebollizione la polpa dei frutti, insieme allo zucchero e al glucosio. Fondere nella miscela la gelatina ammollata e poi sciolta. Versare a caldo sul cioccolato ed emulsionare. Aggiungere il latte condensato, la glassa Absolut Cristal e il colorante. Terminare l'emulsione con il mixer, facendo attenzione a non incorporare aria nella miscela.

per il montaggio

Coppare il pan di Spagna e disporlo in uno stampo tondo di 4 cm. Colare la composta di frutti di bosco e far cristallizzare a temperatura negativa. Dressare il cremoso con una sac à poche e ripetere l'operazione di cristallizzazione. Una volta pronto l'inserito, adagiarlo sul fondo della verrina e colare la mousse con una sac à poche munita di bocchetta tonda numero 8. Glassare con la glassatura ai lamponi e decorare con frutta fresca.



ROBERTO CANTOLACQUA NEL CUORE



VISITA
www.shop.italiangourmet.it

COMPOSIZIONE

Pan di spagna arrotolato
Bagna all'arancia
Bavarese alla vaniglia
Polpa di fragole gelificata
Glassa

INGREDIENTI per 4 torte per 10 persone

per i pan di Spagna:

zucchero 400 g
uova intere 450 g
tuorlo 250 g
farina 250 g
fecola 150 g

per la bagna all'arancia:

acqua 200 g
glucosio 200 g
zucchero semolato 200 g
baccello di vaniglia 1
liquore ai fiori d'arancio 130 g

per la crema bavarese alla vaniglia:

latte 450 g
zucchero 250 g
tuorlo 300 g
baccello di vaniglia Tahiti 3
gelatina 22 g
acqua 110 g
panna 1000 g

per la polpa di fragole gelificata:

polpa di fragole 300 g
fragole in pezzi 200 g
succo di limone 30 g
limone (scorza grattugiata) 1
zucchero semolato 100 g
gelatina 15 g
acqua 75 g

per la glassa:

acqua 185 g
zucchero semolato 370 g
glucosio 370 g
colorante biossido di titanio 5 g
colorante rosa 0,5 g
latte condensato 250 g
gelatina animale 25 g
acqua 116 g
cioccolato bianco 360 g

(continua...) PROCEDIMENTO

per il pan di Spagna:

In planetaria montare le uova intere con lo zucchero, aggiungere a filo i tuorli e finire di montare a schiuma ferma. Unire la farina e la fecola, setacciate due volte, quindi miscelare con l'aiuto di una marisa. Stendere in fogli 60 x 40 cm, alti 8 mm e cuocere per 8 minuti a 250°C.

per la bagna all'arancia:

In una pentola, portare a bollore acqua, glucosio, zucchero e la vaniglia; filtrare e far raffreddare poi unire il liquore. Far riposare per 12 ore in frigorifero.

per la crema bavarese alla vaniglia:

In una pentola, portare a bollore il latte con i baccelli di vaniglia incisi dalla parte della lunghezza; in un secondo recipiente creare una crema con zucchero e tuorli quindi unire il latte bollente e filtrato. Cuocere la crema bavarese a 82°C, unire la gelatina precedentemente reidratata e raffreddare a 30°C infine unire la crema alla panna montata lucida.

per la polpa di fragole gelificata:

Reidratare la gelatina con l'acqua e scioglierla in un recipiente; portare la polpa di fragole a 40°C con lo zucchero e le fragole a pezzi; unire i due composti, colare in uno stampo in silicone a forma di cuore di 2 cm più piccolo di quello in cui verrà montata la torta per un'altezza di 5 mm. Abbattere di temperatura.

(continua...) PROCEDIMENTO

per la glassa:

In una pentola, portare a 105°C l'acqua, lo zucchero il glucosio e il colorante bianco. Versare lo sciroppo ottenuto sul composto di cioccolato e latte condensato; emulsionare con un minipimer poi unire la gelatina animale precedentemente idratata e sciolta, filtrare e far stabilizzare per 12 ore in frigorifero.

per il montaggio:

In uno stampo in silicone a forma di cuore, alto 4 cm, colare la crema bavarese. Stendere uno strato di pan di Spagna inzuppato, la crema bavarese, la polpa di fragola gelificata alta 5 mm e abbattuta, di nuovo la crema bavarese infine chiudere con pan di Spagna inzuppato; abbattere di temperatura quindi sformare, glassare e decorare.

per la finitura e la decorazione:

1. Decorare il bordo del dolce con placchette in cioccolato rosso
2. Al centro della torta, con l'aiuto di un cornetto e ghiaccia rossa, scrivere "Auguri Mamma" impreziosendo la scritta con dei puntini finali
3. Con il cornetto e ghiaccia, creare un decoro lungo tutto il perimetro in modo da incorniciare la scritta e realizzare un cuore in ghiaccia rossa in punta
4. Finire con una margherita in ghiaccia in alto a sinistra





LORETTA FANELLA IL ROSSO

INGREDIENTI

per la meringa:

albume g 125
zucchero g 200
acqua g 60
zucchero semolato g 50
sale g 2

per la mousse di melagrano:

succo di melagrana g 200
meringa g 250
colla di pesce g 14
panna semimontata g 600

per la gelatina di lamponi e rose:

purea di lamponi g 180
acqua di rose g 50
colla di pesce g 3

per la mela al lampone:

mela Golden 1
purea di lamponi g 200
acqua g 80
zucchero g 35

per la crema di lamponi:

purea di lamponi g 150
acqua g 50
zucchero g 50
gelificante Xantana g 0,5

per lo zucchero al lampone:

zucchero semolato g 50
lamponi liofilizzati in polvere g 5

per la finitura del piatto:

lamponi freschi
melagrana fresca



VISITA

www.shop.italiangourmet.it

PROCEDIMENTO

per la meringa:

Cuocere in un pentolino lo zucchero con l'acqua a 121°C. A parte porre gli albumi in planetaria e incominciare a montarli. Versarvi lo zucchero a filo e seguire a montare. Unire delicatamente lo zucchero semolato e montare ancora per 5 minuti.

per la mousse di melagrana:

Sciogliere la colla di pesce in g 50 di succo di melagrana e mescolarlo al restante succo. Unire la meringa e infine la panna. Riempire gli stampi in silicone a mezza sfera e abbattere a -20°C. Unire le due metà per ottenere una sfera. Conservare in congelatore a -15°C.

per la gelatina di lamponi e rose:

Sciogliere la colla di pesce reidratata con l'acqua sufficientemente calda e unire la purea di lamponi.

per la mela al lampone:

Sbucciare la mela e tagliarla a spicchi. Sciogliere lo zucchero nell'acqua e unire la purea di lamponi. Sistemare gli spicchi di mela con il liquido in un sacchetto per il sottovuoto e chiudere con macchina del sottovuoto a 90%. Lasciare macerare in frigorifero per 24 ore

per la crema di lamponi:

Scaldare l'acqua e sciogliervi lo zucchero. Unire la purea di lamponi e la Xantana e passare al mixer per 2 minuti. Fare riposare in frigorifero per 12 ore in modo che l'aria incorporata possa andare via. Conservare in frigorifero a 4°C.

per la finitura:

Con la crema di lamponi disegnare una spirale larga aiutandosi con uno stencil personalizzato. Ricoprire la sfera di mousse con lo zucchero al lampone e posizionarla sulla parte superiore del disegno. Disporre sulle altre parti la mela al lampone, la melagrana, la gelatina di lamponi e rose e terminare con delle palline di zucchero al lampone e qualche lampone fresco.

GIANLUCA FUSTO LINDA

COMPOSIZIONE

Sablée bretone al rosmarino g 2.000
Confettura di lamponi g 250
Biscotto amaretto al limone g 1.000
Suprema alla vaniglia Tahiti g 2.400
Glassa al lampone g 1.600
Lamponi g 1.400



INGREDIENTI

per la sablée bretone al rosmarino: (per g 1.000 di prodotto)

245 g burro 82% m.g.
120 g tuorlo
245 g zucchero
345 g farina per frolla
20 g lievito chimico in polvere
4 g fior di sale
20 g rosmarino

per l'amaretto morbido alle scorze di agrumi: (per g 1.000 di prodotto)

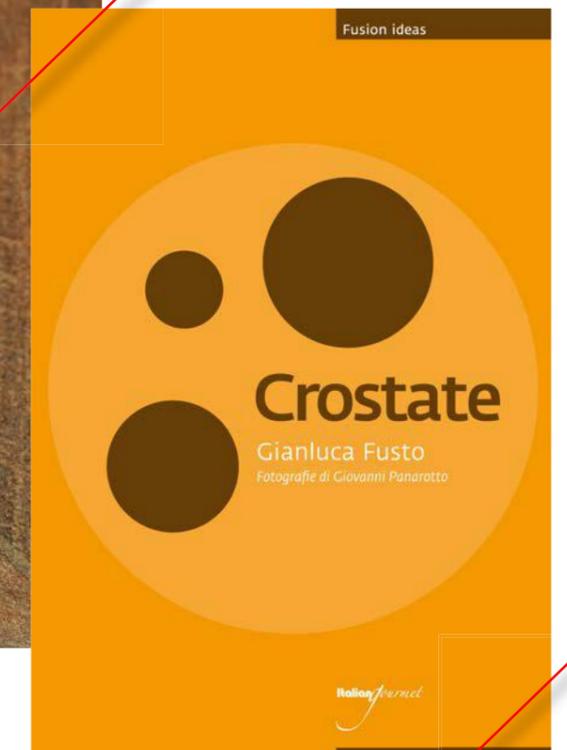
210 g farina di mandorle di Sicilia
70 g farina per frolla
220 g zucchero a velo
12 g albumina in polvere
125 g zucchero
340 g albume
2 g zest di arance di Sicilia
2 g zest di lime

per la suprema alla vaniglia Tahiti:

1.475 g panna 35% m.g.
300 g tuorli pastorizzati
180 g zucchero
22 g gelatina in polvere
110 g acqua per la gelatina
300 g panna 35% m.g.
27 g stecca di vaniglia Tahiti

per la glassa al lampone: (per g 1.500 di prodotto)

250 g polpa di lampone
1.150 g glassa Absolu Cristal
100 g acqua minerale naturale
1 g colorante idrosolubile rosso lampone



VISITA

www.shop.italiangourmet.it

(continua...) PROCEDIMENTO

per la sablée bretone al rosmarino

Pesare separatamente gli ingredienti. Tritare nel cutter rosmarino e zucchero. Montare in planetaria munita di foglia i tuorli con lo zucchero. Setacciare la farina con il lievito e il sale. Quando i tuorli sono montati, aggiungere il burro precedentemente ammorbidito a 27°C. montare. Amalgamare la farina, sono a ottenere un composto liscio e omogeneo. Avvolgere l'impasto in un foglio di carta alimentare e far riposare in frigorifero positivo a 4°C almeno 6 ore. Con l'aiuto di una sfogliatrice stendere l'impasto a 2 mm di spessore e coppare in base alla forma desiderata. Far riposare nuovamente per 15 minuti in frigorifero. Cuocere in forno ventilato a 165°C a valvola aperta. Il tempo di cottura si aggira intorno ai 16/18 minuti ma può variare in base alla dimensione, altezza, forma e tipologia del forno.

per l'amaretto morbido alle scorze d'agrumi:

Pesare separatamente gli ingredienti. Setacciare la farina con la farina di mandorle e lo zucchero a velo, aggiungere le zest di agrumi. Mescolare gli albumi a velocità moderata, aggiungendo la miscela zucchero, albumi poco per volta, in modo da ottenere una consistenza perfettamente liscia e al massimo del suo volume. Incorporare alla spatola o con il lecca pentola la miscela di farine. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 220°C per un minuto, in seguito abbassare a 180-190°C e cuocere per 12 minuti circa, i primi 3 minuti a valvola chiusa e in seguito aperta. Il tempo di cottura varia in base alla dimensione, altezza, forma e tipologia del forno. Terminata la cottura appoggiare un altro silpait sulla superficie, girarlo su un'altra teglia, porre in abbattitore in modalità positiva a 4°C.

per la suprema alla vaniglia Tahiti:

Pesare gli ingredienti. Reidratare la gelatina con l'acqua. Su un tagliere incidere la vaniglia e levare i semi dal baccello. In una casseruola portare a bollore il latte, la panna e la stecca di vaniglia; lasciare in infusione almeno 20 minuti. Filtrare. Miscelare ai tuorli lo zucchero semolato, in modo da fluidificare la lecitina, e i semi della vaniglia. Versare la miscela di latte e panna bollente sui tuorli in 3-4 volte, onde evitare shock termici. Cuocere il tutto fino a coagulazione a 82-84°C, mixare per affinare la struttura e unire la gelatina. Raffreddare rapidamente in frigorifero sino a gelificazione. Riscaldare a 21°C, mixare e aggiungere la panna montata. Conservare in frigorifero.

(continua...) PROCEDIMENTO

per la glassa al lampone:

Pesare separatamente gli ingredienti. Portare a bollore la glassa neutra, aggiungere la polpa di lampone e l'acqua. Filtrare e conservare in frigorifero. Al momento dell'utilizzo portare a 25°C e aggiungere il colorante.

per il montaggio:

Coppare un disco di sablée bretone da 20 cm di diametro. Cuocerlo su tappetino in silicone in forno preriscaldato a 165°C per 18-20 minuti circa a valvola aperta. Quando il biscotto è cotto impermeabilizzarlo con burro di cacao sciolto a 45°C. In un cerchio da 18 cm di diametro posizionare il biscotto amaretto al limone precedentemente coppato. Congelare. Confezionare la suprema e colare 400 g in ogni stampo. Abbattere nuovamente.

per la finitura:

Scaldare la glassa tra i 24-28°C, mixare in una caraffa facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Riporre la suprema su una griglia e glassare. Aspettare qualche secondo e in seguito pulire i bordi e appoggiare delicatamente sul biscotto al rosmarino.

per la decorazione:

Applicare attorno dei lamponi calibrati. Dressare un fiocchetto di panna montata con una sacca da pasticceria munita di bocchetta liscia. Terminare con un decoro a forma di cuore e un logo in cioccolato bianco. Conservazione in laboratorio Quando le supreme sono ben abbattute, toglierle dai cerchi e porle in abbattitore ancora 10 minuti. In seguito, avvolgere in carta film, badando a non rovinare i bordi e la forma. Procedere nella stessa maniera per i fondi. Conservare in scatola chiusa ermeticamente, in modo da ritardare una possibile disidratazione. Conservare al massimo per 8-10 settimane.

IGINIO MASSARI SUSSURRO



INGREDIENTI

per il croccante al pistacchio:

burro g 250
pasta di pistacchio g 200
mescolare
zucchero velo g 250
tuorli g 270
polvere di pistacchio g 250
farina bianca g 100
albumi g 400
zucchero g 180

per il pan di Spagna al pistacchio giapponese:

uova g 135
tuorli g 80
pasta di pistacchio g 94
marzapane 1:1 g 160
zucchero g 90
albumi g 140
mandorle bianche
in polvere g 35
amido di mais g 250
farina bianca 00 g 30
burro fuso g 40

per la crema mousse al cioccolato fondente:

panna g 1000
pasta di cacao g 100
latte g 180
cioccolato fondente g 150
gelatina g 10

per la crema mousse innovativa:

baccelli di vaniglia 2
bustine di tè ai frutti di bosco 2
acqua g 80
panna g 1000
cioccolato bianco g 400
burro di cacao g 200
pepe rosa schiacciato 10
gelatina in fogli g 10

per la glassa bianca:

acqua g 250
zucchero g 250
glucosio g 250
gelatina in fogli g 16
acqua per gelatina g 80
latte condensato g 155
burro di cacao g 115
colore argento g 3
colore bianco g 1



VISITA

www.shop.italiangourmet.it

(continua...) PROCEDIMENTO

per il croccante al pistacchio:

Ammorbidire il burro e mescolarlo con la pasta di pistacchio, incorporare lo zucchero velo, i tuorli, setacciare la farina con la polvere di pistacchio e amalgamare con un cucchiaino a spatola. Oppure incorporare tutti gli ingredienti in un mixer e lavorare per 90 secondi. Incorporare delicatamente in tre volte gli albumi montati. Modellare con degli chablon di misura e forma adeguate e aventi spessore di 2 mm, inumidire la superficie e spolverarli con zucchero cristallino alla vaniglia. Cuocere in anelli a forma di cuore in forno ventilato, oppure stamparli dopo cotti a 170 °C per 16-18 minuti, dopo averli stesi su una teglia coperta da un foglio di Silpav.

per il pan di Spagna al pistacchio giapponese:

Montare a caldo in planetaria le uova, i tuorli, la pasta di pistacchio e il marzapane. Montare a neve gli albumi con lo zucchero. Setacciare le mandorle, l'amido di mais e la farina. Amalgamare con un cucchiaino a spatola le due masse montate, incorporando gradualmente le polveri setacciate; infine incorporare il burro fuso. Stendere 600 g di massa su una teglia coperta da un foglio di Silpav. Cuocere a 220 °C per 7 minuti. Stampare a cuore l'arrotoolato.

per la crema mousse al cioccolato fondente:

Ammorbidire il cioccolato in microonde, mettere in planetaria tutti gli ingredienti, meno la gelatina, e mixare per 3 minuti; fermare la macchina, aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua e scolata, lavorare ancora per altri 3 minuti e lasciare riposare la crema in frigo prima di montarla dolcemente in planetaria. Lo spessore della crema nella torta sarà di circa cm 1,3.

per la crema mousse innovativa:

Preparare il tè lasciando le bustine in infusione per 10 minuti nell'acqua bollente. Portare tutti gli ingredienti a 60 °C. Togliere gli aromi, mixare per 6 minuti, rimettere gli aromi e lasciarli in infusione per 12 ore prima di montare la crema alla planetaria. Lo spessore della crema nella torta sarà di circa cm 1,3.

per la glassa bianca:

Idratare la gelatina nell'apposita acqua, bollire acqua, zucchero e glucosio con i coloranti. Versare gradualmente il composto sul burro di cacao e sul latte condensato, emulsionando con il minipimer. Fare cristallizzare per almeno 12 ore; al momento dell'utilizzo portare la glassa a una temperatura di 30-32 °C.

per la finitura:

Su una teglia disporre degli stampi a forma di cuore di materiale siliconico; disporre un fondo in croccante al pistacchio, sopra uno strato di mousse al cioccolato fondente, uno strato di pan di Spagna arrotoolato al pistacchio, uno strato di crema mousse innovativa. Fare stabilizzare il dolce nell'abbattitore. Glassare con la glassa bianca e decorare con fiori e foglie in zucchero tirato. Decorare tutto il giro torta con quadratini di cioccolato serigrafato.

per le decorazioni in zucchero caramello:

Sciogliere a secco l'isomalto fino a 178-181 °C, possibilmente con la piastra a induzione per evitare la colorazione dello zucchero sui bordi della pentola. Quando sarà cotto, versarlo in due pirex e lasciarlo raffreddare fino a raggiungere i 145-150 °C. Colorare una parte di isomalto in bianco e colare negli stampi di silicone per realizzare gli sposi e i due dischi. Una parte di isomalto è colorata di verde per formare le foglie con lo zucchero tirato. Con l'isomalto trasparente si tira, per modellare le rose e i fili di zucchero. Le foglie sono stampate con lo zucchero tirato e con gli appositi stampi.

per la rosa:

La rosa è senza alcun dubbio il fiore che nel corso dell'esperienza lavorativa dello zucchero si esegue con più frequenza; è la più facile da fare, la più veloce ed è quella che la clientela apprezza immediatamente. Ci sono molte varietà di rose e sono tutte belle; la tecnica è sempre la stessa, cambia la partenza con il bocciolo, e qua e là qualche piccola piega, o l'impiego del petalo ripiegato su se stesso ma al contrario del solito utilizzo. Si ottiene una bella rosa partendo dal centro, cioè dal bocciolo. Se questo è ben costruito e regolare, il risultato finale sarà senz'altro di bell'effetto.

Attenzione: i petali devono vivere tutti, se sono troppo stretti, l'effetto scompare, per lasciare l'impressione di avere davanti un blocco di zucchero. L'inizio del fiore si forma una pallina con lo zucchero tirato, si allunga, formando un cono. Si tira lo zucchero allo stesso modo, come per formare una foglia, avendo cura di fare il petalo più rotondo e gradualmente più sottile andando verso l'estremità. Lo si appoggia nel palmo della mano, lo si pressa con il pollice verso la parte bassa, conferendogli la forma piatta nella sua larghezza e lo si modella ad arco nella lunghezza. Con grazia si avvolge il cono con il petalo, lasciando in basso la parte più "spessa" e cercando di aprire il petalo verso l'esterno nella parte alta, formando così il bocciolo. Si ripete l'operazione con un altro petalo: lo si incolla al bocciolo con la fiamma, aprendolo un po' di più verso l'alto; questa operazione va ripetuta per cinque o più volte e così facendo si forma il centro del fiore. I petali esterni si formano allo stesso modo, aprendoli sia dal lato destro che sinistro: si attaccano al bocciolo con la fiamma di debole intensità dopo averli tutti modellati. Anche per le rose, come per tutti gli altri fiori, consigliamo all'inizio dell'apprendimento di modellare avendo un soggetto reale sul tavolo da lavoro, come "esempio" perfetto del risultato che si vuole ottenere.

per le foglie:

Nei soggetti decorativi floreali le foglie sono certamente il decoro che si utilizza con più frequenza e in grande quantità, sia nel lavoro commerciale che per concorsi. Acquisendo maestria con il soggetto "foglia" s'impara tutta l'altra tecnica per formare i fiori e la soggettistica. Servono come ornamento e riempimento nelle decorazioni in zucchero che proponiamo.

per le foglie:

Una volta che lo zucchero è satinato, se ne impugna un lembo sottile e si allunga tra i due pollici e indici delle mani, creando una sottilissima banda, quasi in trasparenza. Per ottenere una bella foglia si deve fare girare la banda di zucchero su se stessa con un movimento rotatorio, poi con le forbici si taglia in diagonale verso l'esterno, ottenendo una forma quasi tonda. Di seguito si appoggia sull'impronta di silicone dal disegno più confacente al tipo di fiore, ottenendo così un bel risultato; si fa raffreddare velocemente tra i palmi delle mani o davanti al ventilatore. Il colore più usato è il verde, per accentuarne la luminosità si consiglia di aggiungere un po' di colore giallo; quando si creano delle composizioni è opportuno inserire delle foglie di diverse tonalità del medesimo colore di base, così la composizione prenderà più profondità di campo. Per fare le foglie color oro, si possono utilizzare più tecniche. La meno usata è quella di incorporare dei fogli o della polvere d'oro nello zucchero non satinato (ancora trasparente) e si avrà lo stesso effetto che ottengono i vetrai di Murano. L'altro metodo è di colorare di giallo lo zucchero e, con l'aggiunta di un po' di zucchero caramellato nocciola scuro e di un po' di colore nero nel satinare, si avrà un bell'effetto di color oro brillante. Le foglie si possono colorare con i più svariati colori, rosa, rosso, bruno, ecc. oppure con due o più colori in contrasto o in degradazione di intensità; questo risultato si ottiene colorando separatamente lo zucchero, si inseriscono le varianti di colore nello zucchero satinato, cercando di non sovrapporre o fare mescolanze per non alterare l'effetto desiderato. In questo caso è stato utilizzato il blu con il nero, ottenendo un colore metallizzato; per creare le foglie con l'esterno di colore bronzo si mette un filo di zucchero colorato di bronzo in quello colorato di blu-nero, quando si tira lo zucchero per modellare la foglia, la si fa girare arrotondandola, ottenendo il bordo sottile con doppio colore. Nel tagliare le foglie si possono utilizzare le forbici dentellate, ottenendo le foglie frastagliate nel loro perimetro. Avvicinarsi ai colori naturali delle foglie o dei fiori che si vogliono imitare garantirà il miglior risultato.

RIEPILOGO finitura e montaggio:

Su una teglia coperta da un foglio di acetato disporre degli anelli di acciaio a forma di cuore, rivestiti con una striscia di acetato che fa da giro-torta. Montare il dolce come segue:

- 1) fondo in croccante al pistacchio
- 2) mousse al cioccolato fondente
- 3) pan di Spagna arrotoolato
- 4) mousse al cioccolato fondente
- 5) crema mousse innovativa chiara
- 6) glassa bianca
- 7) decorazione rosa rossa con foglie
- 8) giro-torta con placchette di cioccolato decorato

IGINIO MASSARI

CROSTATA CHEESECAKE

AI LAMPONI E ZENZERO



COMPOSIZIONE

Pasta frolla tipo Napoli
Massa frangipane
Bagna al limone
Confettura di lamponi
Crema cheesecake
Glassa rossa
Lamponi freschi

INGREDIENTI per 3 torte da 18 cm di diametro

per la pasta frolla tipo napoli:

1 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
scorza grattugiata di ½ limone
burro 82% m.g. g 200
zucchero a velo g 160
mandorle bianche macinate finemente g 80
uova g 60
sale g 1
farina di grano tenero tipo 00 W 180 g 340
lievito chimico in polvere g 4 (facoltativo)

per la massa frangipane:

burro 82% m.g. g 150
zucchero a velo g 100
scorza grattugiata di 1 lime
mandorle bianche macinate finemente g 150
farina di grano tenero tipo 00 W 180/220 g 60

per la bagna al limone:

acqua g 100
zucchero g 100
succo di limone g 30
scorza grattugiata di 1 limone

per la crema pasticcera (per crema cheesecake):

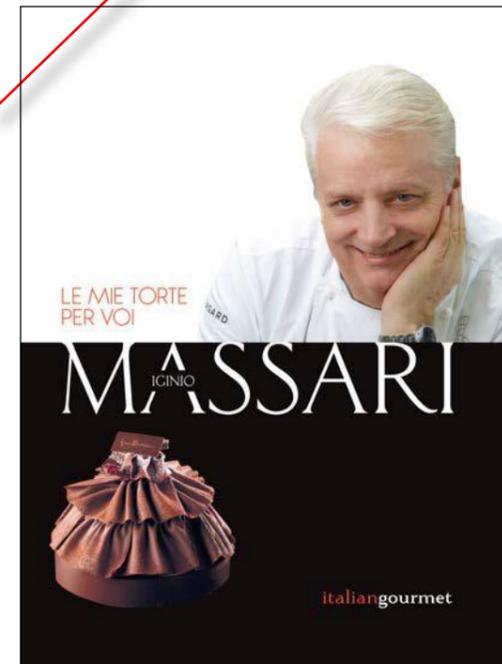
tuorli g 80
zucchero g 70
amido di mais g 20
latte fresco intero g 260
scorza di ½ limone
1 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar

per la crema cheesecake:

formaggio spalmabile g 300
crema pasticcera g 400
purea di lamponi g 150
succo di zenzero fresco g 30
gelatina in polvere 240 Bloom g 15
acqua per la gelatina g 75
panna fresca 35% m.g. g 350

per la glassa rossa:

purea di lamponi g 125
acqua g 125
zucchero g 250
glucosio g 260
gelatina in fogli 180 Bloom g 16
acqua per la gelatina g 80
latte condensato g 155
burro di cacao g 110
colorante rosso liposolubile g 2



VISITA

www.shop.italiangourmet.it

(continua...) PROCEDIMENTO

per la pasta frolla tipo napoli:

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e unirli al burro morbido (ma plastico) insieme con le scorze di limone: aggiungere lo zucchero, le mandorle macinate e lavorare in planetaria (con lo scudo) senza montare. Disciogliere il sale nelle uova e incorporare. Quando la massa burrosa sarà uniforme, abbassare la velocità della macchina, incorporare la farina setacciata insieme con il lievito (almeno per due volte) e impastare al minimo, fino a totale assorbimento. Formare dei panetti, avvolgere con pellicola alimentare e lasciare stabilizzare in frigorifero per un tempo ideale di 10-12 ore. Trascorso il tempo di riposo, lavorare la pasta frolla per qualche minuto, in macchina o a mano, per renderla malleabile. Stendere a uno spessore di 3 mm (spolverando moderatamente di farina), forare con il rullo buca-sfoglia e ricavare il fondo di ogni crostata; posizionare su una placca rivestita con carta da forno e riporre in frigorifero a stabilizzare. Quando i fondi saranno freddi, modellare negli anelli di acciaio fino a 2 cm di altezza e adagiare su ogni fondo una tortiera leggermente più piccola che faccia da controstampo per impedire che la frolla si deformi in cottura. Cuocere a 180°C per circa 14-15 minuti. Lasciare raffreddare.

per la massa frangipane:

In planetaria montare (con lo scudo) il burro morbido con la scorza di lime e lo zucchero a velo. Incorporare poco per volta le mandorle macinate alternandole alle uova, infine aggiungere la farina setacciata e proseguire la lavorazione fino a ottenere una massa omogenea. Distribuire 1 cm di massa su ogni fondo precotto di frolla, e infornare a 170°C per circa 20 minuti. Lasciare raffreddare.

per la bagna al limone:

Portare a bollore l'acqua con lo zucchero, quando lo sciroppo arriverà a 60°C incorporare il succo e la scorza di limone. Lasciare raffreddare e filtrare.

per la crema pasticcera (per crema cheesecake):

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e unirli ai tuorli: aggiungere lo zucchero precedentemente miscelato a secco con l'amido di mais, e mescolare. Portare a bollore il latte con la scorza di limone e il baccello di vaniglia inciso; filtrare e versare sulla miscela di tuorli mescolando costantemente con una frusta. Completare la cottura a 82/84°C, quindi allontanare dalla fonte di calore, versare velocemente la crema in una placca in un contenitore sterilizzati con alcool, coprire a contatto con pellicola alimentare e far raffreddare in abbattitore.



per la crema cheesecake:

Idratare la gelatina in acqua fredda. Montare la panna "lucida"^{**} e riporre in frigorifero. In planetaria lavorare (con lo scudo) a media velocità il formaggio spalmabile; successivamente incorporare poco per volta la crema pasticcera. Unire al succo di lamponi quello di zenzero, scaldare a 60°C la gelatina idratata e incorporare, emulsionando per circa 20 secondi con un frullatore ad immersione, quindi amalgamare alla crema di formaggio. Posizionare gli anelli, da 16 cm di diametro e 2 cm di altezza, su una placca rivestita con un foglio di acetato, distribuire in ognuno la crema cheesecake, livellare e abbattere di temperatura. Una volta stabilizzati, rimuovere gli anelli, posizionare gli inserti su una griglia e glassare.

per la glassa rossa:

Idratare la gelatina in acqua fredda. Portare a bollore i 125 g di acqua con lo zucchero, il glucosio e il colorante rosso (per attenuare la trasparenza della glassa si può aggiungere 1,5 g di oro in polvere). Allontanare dalla fonte di calore, aggiungere la gelatina e versare sul burro di cacao mescolato al latte condensato, emulsionando con un frullatore ad immersione e senza incorporare bolle d'aria. Coprire a contatto con pellicola alimentare e lasciare cristallizzare in frigorifero per un tempo ideale di 12 ore. Al momento dell'utilizzo portare la glassa a 30-32°C.

per il montaggio e la finitura:

Su ogni base di frolla e frangipane spalmare un sottile strato di confettura di lamponi, quindi posizionare la torta di crema al formaggio glassata. Decorare il giro crostata con lamponi freschi.

*** La panna, per montare al meglio, deve essere lavorata a una temperatura compresa tra + 2°C e + 5°C (si consiglia di raffreddare anche il recipiente, la frusta e, se previsto, lo zucchero), a una velocità media e costante. Con la dicitura "lucida" ci si riferisce allo stadio in cui ha inglobato più aria (aumentando il suo volume del 220%): è appunto lucida, densa, ma morbida; è perfetta se va poi amalgamata ad altre preparazioni; se si continua a montare il suo volume diminuisce: si ottiene una struttura più densa e stabile, la panna "montata" (ideale per guarnire torte o da servire con frutta e gelato). Se oltre questo stadio si continua a lavorarla, diventa burro!*



CORDON BLEU CUBI ALLA VANIGLIA CON VIOLE DEL PENSIERO CANDITE

COMPOSIZIONE

Pasta frolla tipo Napoli
Massa frangipane
Bagna al limone
Confettura di lamponi
Crema cheesecake
Glassa rossa
Lamponi freschi

UTENSILI SPECIFICI:

6 quadrati di 5 x 5 cm e 3 cm di altezza
1 bocchetta n° 10 o un coppapasta di 1 cm di diametro
1 quadro di 17 x 17 x 3,5 cm

INGREDIENTI per 6 PEZZI

per le viole cristallizzate:

100 g di zucchero
12 viole del pensiero fresche
1 albume (30 g)

per il biscotto joconde:

2 uova (100 g)
70 g di mandorle in polvere
60 g di zucchero di canna
20 g di farina
i semi di ½ baccello di vaniglia
1 cucchiaino di burro fuso
2 albumi (60 g)
25 g di zucchero
olio per i cubi

per la mousse al mascarpone:

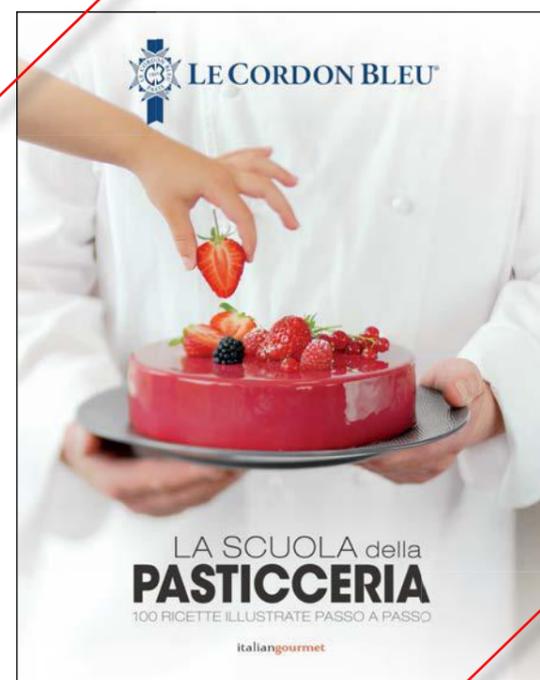
1 baccello di vaniglia
1 foglio e mezzo di gelatina (3 g)
100 g di mascarpone
5 cl di panna liquida
20 g di zucchero
12,5 cl di panna liquida

per la gelée alla violetta:

5 fogli di gelatina (10 g)
10 cl di acqua
50 g di zucchero
1 pizzico di colorante alimentare viola
1 o 2 gocce di essenza naturale di viola

per la glassa bianca:

125 g di cioccolato bianco
2 fogli e mezzo di gelatina (5 g)
5 cl di acqua
100 g di glucosio
100 g di zucchero
2 cucchiaini di colorante argento brillante
30 g di burro di cacao
110 g di latte concentrato zuccherato



VISITA
www.shop.italiangourmet.it

(continua...) PROCEDIMENTO

per le viole del pensiero cristallizzate:

Versate lo zucchero in un piatto. Immergete le viole nell'albume e posatele sullo zucchero, coprendole uniformemente. Scrollatele per togliere lo zucchero in eccesso e fatele asciugare all'aria per 12 ore. Conservatele in una scatola con chiusura ermetica.

per il biscotto joconde:

Lavorate con una frusta le uova, le mandorle in polvere, lo zucchero a velo e la farina. Unite il burro fuso tiepido (facoltativo). Montate gli albumi a neve. Unite la metà dello zucchero, montate, unite il restante zucchero fino a ottenere una meringa lucida e consistente. Con la spatola, versate il primo composto sulla meringa e incorporatelo.

per i quadrati di biscotto joconde:

Riscaldare il forno a 200°C. Versate il composto del biscotto joconde su una placca rivestita di carta da forno. Distribuite la pasta a un 1 cm di spessore con una spatola e infornate per 6/8 minuti. Fate raffreddare e ritagliate 12 quadrati utilizzando uno dei coppapasta di forma quadrata. Con un coltello rimpicciolite i quadrati di 5 mm per lato.

per la mousse al mascarpone:

Tagliate in due il baccello di vaniglia e prelevate i semi all'interno con un coltellino. Fate ammorire i fogli di gelatina nell'acqua fredda. In una casseruola fate scaldare il mascarpone, i 5 cl di panna, lo zucchero e i semi di vaniglia. Strizzate la gelatina e, fuori dal fuoco, incorporatela nella casseruola. Semi montate i 12,5 cl di panna e unite un terzo al composto di mascarpone tiepido e amalgamate. Unite il resto della panna montata e mescolate bene.

per il montaggio:

Ungete con l'olio i 6 quadrati e posateli su una placca coperta rivestita di carta da forno. Disponete 1 quadrato di biscotto joconde in ogni quadro. Colate sopra una cucchiata di mousse al mascarpone. Fate risalire la mousse sui bordi del quadro per rivestirli. Posizionate un altro quadrato di biscotto e premete bene per fare risalire la mousse. Versate un'altra cucchiata di mousse al mascarpone e distribuitela uniformemente con una spatola in modo che il biscotto sia perfettamente coperto. Lisciate la superficie. Riponete in freezer per 12 ore. Conservate la restante mousse al mascarpone in frigorifero.

per la gelée alla violetta:

Riscaldare leggermente il quadro grande con un cannello o passandolo in forno per qualche istante. Rivestitene la base di pellicola, ungete leggermente la pellicola e i bordi interni del quadro (è possibile anche utilizzare una placca con i bordi). Mettete ad ammorire i fogli di gelatina nell'acqua fredda. Realizzate uno sciroppo portando a ebollizione l'acqua e lo zucchero, poi togliete dal fuoco. Unite il colorante e l'essenza di violetta. Strizzate i fogli di gelatina e uniteli allo sciroppo. Versate il composto nel quadro con la pellicola a uno spessore di 0,5 cm. Riponete in frigorifero per 12 ore. Sfilate delicatamente i cubi scaldando i quadri con le mani. Passate ora i cubi in freezer per 30 minuti. Se dopo aver sformato i cubi dovesse intravedersi qua e là del biscotto joconde, potete coprirlo con la mousse al mascarpone tenuta da parte e una spatolina e poi rimettete i cubi subito in freezer.

per la glassa bianca:

Tagliate finemente il cioccolato bianco. Mettete ad ammorire i fogli di gelatina nell'acqua fredda. Scaldate l'acqua con il glucosio fino a scioglierlo perfettamente. Unite lo zucchero e mescolate continuamente con una frusta fino a completo scioglimento. Togliete dal fuoco un attimo prima dell'ebollizione. Unite il colorante scintillante e mescolate bene con la frusta. Strizzate i fogli di gelatina e incorporateli con la frusta. Unite il burro di cacao e mescolate fino a completo scioglimento. Versate il tutto in una ciotola e aggiungete il cioccolato bianco. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Inserite il latte concentrato e mescolate ancora.

per il glassaggio dei cubi:

Mettete i cubi su una griglia sopra un recipiente. Utilizzate la glassa perfettamente liscia e leggermente tiepida (35°C) e versatela sui cubi rivestendoli uniformemente. Passate la spatola sotto la base dei cubi e fateli scivolare sulla griglia in modo da eliminare la glassa in eccesso e non avere sbavature. Trasferiteli su una placca rivestita di carta da forno e riponete in frigorifero. Ritagliate con la bocchetta 18 piccoli dischi di gelée alla violetta. Decorate ogni cubo con tre dischetti e le violette cristallizzate e servite subito.



ERNST KNAM

GOLOSONE

BIGNÈ CROCCANTE CON CREMA LEGGERA ALLE FRAGOLE

INGREDIENTI PER 6/8 persone

per i bignè:

200 g di uova intere
110 g di farina
100 g di latte fresco
100 g di acqua
90 g di burro
8 g di zucchero
2 g di sale

per la pasta frolla:

80 g di zucchero
80 g di farina 00
150 g di burro

per la crema all'italiana:

300 g di panna montata
300 g di latte fresco
60 g di tuorlo d'uovo
40 g di zucchero
16 g di farina debole
10 g di farina di riso
1 bastoncino di vaniglia

per la salsa alle fragole:

150 g di fragole
30 g di zucchero
10 g di spremuta di limone

HO BISOGNO DI:

- bilancia
- ciotole
- teglia
- pentole
- frullatore
- spatole e cucchiai
- setaccio
- fruste
- sacche per dolci
- carta da forno
- colino
- pellicola per alimenti
- biberon
- siringa da pasticceria

PROCEDIMENTO

In una pentola alta metto latte, acqua, sale, zucchero e burro. La mamma comincia a cuocere; quando il latte bolle, continuo a mescolare con un cucchiaino di legno o con una frusta, mentre io verso piano piano la farina. Continuo a cuocere per almeno 3 minuti. La mamma toglie il tegame dal fuoco e versa il contenuto in una bacinella fredda e, sempre piano piano, io aggiungo anche le uova e mescolo sino a ottenere una crema omogenea. Preparo la pasta frolla: impasto tutti gli ingredienti e metto a riposare in frigo per circa 2 ore. Poi stendo la pasta con il mattarello allo spessore di circa 1 mm e ricavo dei dischi di 6 cm di diametro. Poi programmo il forno alla temperatura di 200°C.

Poi prendo una sacca per dolci e la riempio con l'impasto che abbiamo preparato. Metto un foglio di carta da cottura su una teglia e formo i bignè: devo schiacciare la sacca per fare uscire l'impasto poco per volta. Ogni bignè crudo deve essere grande più o meno come un tuorlo d'uovo. Sopra a ciascun bignè appoggio un disco di pasta frolla che, cuocendo, si appoggerà all'impasto sottostante, ricoprendolo. Poi li metto a cuocere per circa 18 minuti nel forno già caldo.

Nel frattempo la mamma... prepara la crema all'italiana, tenendo da parte la panna montata, che mi servirà dopo. Versa il latte in una casseruola, aggiunge la stecca di vaniglia tagliata a metà in senso longitudinale, mescola e mette sul fuoco a scaldare. Nel frattempo, in una ciotola ampia, lavora i tuorli leggermente sbattuti con lo zucchero e aggiunge le farine setacciate mescolando ancora. Aggiunge al composto un po' di latte caldo e lo mescola bene con la frusta. Quando il latte bolle, la mamma toglie la stecca di vaniglia e aggiunge il composto di uova e farina. Continua a cuocere finché ottiene una consistenza densa e cremosa, seguitando a mescolare bene con la frusta per evitare che si formino grumi. Infine versa la crema in una ciotola, la copre con la pellicola e la mette subito in freezer.

Per preparare la salsa di fragole devo frullare tutti gli ingredienti e poi passarli con un colino. Con la salsa che ottengo, riempio una siringa da pasticceria o un biberon. Prendo una frusta e mescolo bene la crema all'italiana, che ha preparato la mamma, con la panna montata. Faccio un buco sotto i bignè e li riempio con la crema e panna, che ho messo dentro un'altra sacca per dolci. Con una siringa da pasticceria (o con un biberon) spruzzo dentro i bignè anche la salsa di fragole. Poi appoggio su un vassoio e spolvero tutto con una setacciata di zucchero a velo.

DIVIDIAMOCI I COMPITI:

La mamma prepara la crema all'italiana, io preparo la salsa di fragole e insieme facciamo i bignè.





ERNST KNAM

MORBIDA SENSAZIONE

CROSTATINA DI FROLLA ALLA VANIGLIA CON
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLINE DI BOSCO

INGREDIENTI PER 4 PEZZI

per la pasta frolla:
200 g di farina debole
100 g di burro
100 g di zucchero
40 g di uova intere
3 g di semi di vaniglia
3 g di lievito in polvere
2 g di sale

per la mousse al cioccolato bianco:
200 g di cioccolato bianco
200 g di panna
40 g di tuorlo
5 g di gelatina in foglie

per la salsa alle fragole:
100 g di fragole
100 g di fragoline di bosco
20 g di zucchero a velo
10 g di spremuta di limone per la decorazione
100 g di fragoline di bosco

HO BISOGNO DI:

- bilancia
- ciotole
- teglia
- guanti da forno
- spatole e cucchiari
- pentole
- mattarello
- pellicola alimentare
- stampi monoporzione in silicone

PROCEDIMENTO

Verso la farina a fontana sul piano di lavoro. Al centro metto il burro con lo zucchero e la vaniglia e comincio a impastare questi tre ingredienti, poiché il burro deve ammorbidirsi. Unisco piano le uova, accorpo la farina, il lievito e il sale. Preparo un panetto, che avvolgo con la pellicola alimentare e lascio riposare in rigo per almeno 2 ore. Stendo la frolla con un mattarello allo spessore di circa 2 mm, poi, con cautela, la sollevo e la appoggio negli stampi in silicone per le crostatine monoporzione (diametro 8 cm), foderando bene il fondo e i lati. In una ciotola grande monto i tuorli e, a parte, monto anche la panna usando la frusta.

Nel frattempo la mamma...fa sciogliere in una pentola la gelatina che io avevo messo ad ammorbidire in acqua fredda per 10 minuti. Poi fa sciogliere il cioccolato bianco tagliato a pezzetti in un recipiente a bagnomaria. Quando è pronto, toglie il cioccolato dal fuoco e lo versa nella bacinella della panna, che io ho montato. Adesso posso incorporare nella panna anche i tuorli montati e la gelatina. Poi mescolo bene ma delicatamente, sino a formare una mousse cremosa e compatta.

Accendo il forno e lo programmo alla temperatura di 180°C. Cuocio le crostatine per circa 12 minuti. Quando sono pronte le tolgo dal forno e, una volta fredde, le riempio con la mousse, usando una sacca da pasticceria.

Preparo la salsa di fragoline di bosco, mescolando in una ciotola tutti gli ingredienti e frullandoli con il frullino a immersione. Poi, con un colino, passo il composto per evitare che rimangano grumi o semini delle fragole. Metto la salsa a raffreddare in frigorifero fino all'uso. Sopra alle crostatine metto alcune fragoline di bosco fresche e lascio a raffreddare in frigorifero per almeno un'ora. Al momento di servire, metto nel piatto anche qualche cucchiaino di salsa di fragoline di bosco e cospargo tutto con una spolverata di zucchero a velo.

DIVIDIAMOCI I COMPITI:
Io faccio la pasta frolla e la salsa di fragole.
La mamma prepara la mousse al cioccolato bianco



LUCA MANNORI

FRAGOLOSA

INGREDIENTI PER 4 PEZZI

per la salsa alle fragole:

150 g di fragole intere
100 g di fragoline di bosco fresche
90 g di zucchero semolato
4 g di gelatina

per la crema chantilly al limone:

500 g di panna (35% grassa)
70 g di zucchero semolato
1 limone non trattato

HO BISOGNO DI:

impastatrice planetaria (robot da cucina)
frusta elettrica
frullino a immersione
ciotole e terrine
grattugia
spatole e cucchiari
frustino
coltello
sacca da pasticceria
bicchierini
colino
pentola
guanti da forno
bilancia

PROCEDIMENTO

Lavo bene il limone con acqua fredda, poi, con la grattugia, tolgo solo la parte esterna della buccia, perché quella interna biancastra è molto amara. Inserisco il limone grattugiato nello zucchero e mescolo per formare una "pasta".

Metto nel frullatore le fragole e aggiungo lo zucchero semolato; mescolo a velocità ridotta fino a realizzare una pasta. Passo alla mamma che deve preparare la salsa.

Poi verso la pasta di zucchero e limone ottenuta nella panna, mescolo con un cucchiaino e metto in frigo lasciando in infusione per almeno 24 ore. Poi, con un colino, dovrò filtrare la panna prima di montarla.

Nel frattempo la mamma...mette a macerare per alcune ore le fragole e le fragoline con lo zucchero; a parte, mette a mollo la gelatina in acqua fredda e poi la strizza bene. Scalda la polpa di fragole e fragoline sino a 50°C, poi aggiunge la gelatina strizzata e, quando si sarà sciolta, passa il tutto al setaccio. Prendo dei barattolini di vetro, oppure dei barattolini di plastica colorata. Sul fondo verso 2 cm di salsa alle fragole preparata dalla mamma e poi li metto in frigo a riposare per almeno 2 ore.

Con il frullino elettrico monto la panna profumata al limone, che ho precedentemente filtrata. Quando la panna è ben montata, con un cucchiaino riempio una tasca da pasticceria. Tolgo i bicchierini dal frigo e metto la crema chantilly sopra la salsa di fragole.

Rimetto nuovamente in frigo a raffreddare. Quando sarò pronto per servire il dolce agli amici, dovrò solo aggiungere qualche fragolina di bosco fresca e, perché no? qualche biscottino di pasta frolla.

DIVIDIAMOCI I COMPITI:
Io preparo la chantilly e la mamma prepara la salsa alle fragole



PAOLO SACCHETTI

MERINGATA ALLE CILIEGIE

INGREDIENTI PER 1 TORTA

per la salsa alle ciliegie:

250 g di ciliegie
75 g di vino rosso
50 g di burro
50 g di zucchero
1 limone (scorza)
1 arancia (scorza)

per le meringhe:

240 g di zucchero a velo
120 g di albumi (4 uova)
70 g di zucchero

per la finitura:

400 g di panna da montare
40 g di zucchero
10 g di zucchero a velo
ciliegie intere con gambo e foglie

HO BISOGNO DI:

ciotole e terrine
cucchiai e spatole
robotino da cucina o frusta elettrica
sacca da pasticciare (bocchetta liscia)
pentole e padelle
teglia
carta da forno
bilancia
guanti da forno
presine

PROCEDIMENTO

Con il robot da cucina o con la frusta elettrica monto a neve gli albumi con lo zucchero. Quando sono ben montati e compatti, aggiungo lo zucchero a velo.

Metto il composto in una sacca da pasticciare con la bocchetta liscia e, su una teglia coperta di carta da forno, creo due dischi partendo dal centro e formando una spirale. Il diametro dei due cerchi deve essere uguale e più o meno tra i 18 e i 20 cm. Poi li spolvero con un po' di zucchero a velo.

Nel frattempo la mamma...prepara la salsa di ciliegie. Mette in una pentola o in una padella il burro e lo zucchero, quindi aggiunge le ciliegie denocciolate e tagliate a metà. Mette a cuocere e dopo circa 3 minuti versa in padella il vino rosso e le scorze di arancia e limone. Mescola per amalgamare il tutto e lascia cuocere per circa 10 minuti, mescolando ancora ogni tanto. Quando la salsa si sarà ristretta e avrà raggiunto la consistenza di uno sciroppo denso, la mamma potrà toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare.

Programmo il forno alla temperatura di 200°C e quando è pronto inforno i dischi. Li lascio soltanto 3 minuti e poi faccio scendere la temperatura del forno a 120°C. A questo punto inforno di nuovo e lascio che i dischi si cuociano e si asciugano per circa un'ora. Con la frusta elettrica monto la panna con 40 g di zucchero.

Quando è pronta la divido in 3 parti uguali. Prendo i miei dischi di meringa ormai freddi e, con molta delicatezza, ne appoggio uno su un vassoio. Sopra spalmo uno strato di panna montata e poi uno strato di salsa di ciliegie.

Poi aggiungo di nuovo uno strato di panna, uno di ciliegie, un terzo strato di panna e copro il tutto con il secondo disco di meringa, appoggiandolo delicatamente. Spolvero con un po' di zucchero a velo e appoggio sulla meringa qualche ciliegia intera. Metto in frigorifero fino al momento di servire.

DIVIDIAMOCI I COMPITI:
Io preparo le meringhe;
la mamma prepara la salsa di ciliegie.





PAOLO SACCHETTI

TORTA PARADISO

AL PROFUMO DI VIOLA

INGREDIENTI PER 1 TORTA

250 g di zucchero
250 g di uova
220 g di farina
60 g di tuorli
50 g di burro
40 g di fecola
2 gocce di essenza di violetta

HO BISOGNO DI:

ciotole e terrine
robottino da cucina
spatole e cucchiai
stampi in silicone
setaccio
contagocce
bilancia
guanti da forno

PROCEDIMENTO

Con un pennello devo imbrattare uno stampo per ciambella di 26 cm di diametro, con il bordo alto 6 cm. Lo metto per 2 o 3 minuti in frigorifero per farlo rapprendere. Nel frattempo, con il robottino da cucina e l'attrezzo a frusta monto le uova intere, i tuorli e lo zucchero.

Continuo a montare fino a quando il loro volume non sarà quadruplicato. Per un paio di volte mescolo la farina con la fecola e le passo al setaccio. Facendo questa operazione, oltre a miscelare le polveri si ingloba aria che mi aiuterà poi nell'incorporazione con le uova e lo zucchero.

Con una spatola e con molta attenzione devo aggiungere piano piano le farine all'impasto, mescolando dal basso verso l'alto.

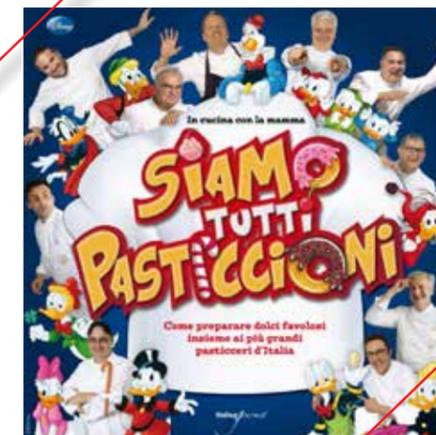
Poi unisco il burro fuso. Questa è l'operazione più delicata, perché, inserendo il burro c'è il rischio di far smontare l'impasto. Dulcis in fundo... aggiungo all'impasto 2 gocce di essenza di violetta. Accendo il forno e lo programmo alla temperatura di 180°C.

Stendo delicatamente nello stampo il composto e, quando il forno sarà pronto, metto a cuocere per circa 25 minuti.

Lascio raffreddare, sformo la torta e, dopo circa un'ora, posso spolverare con zucchero a velo. Decoro con qualche violetta candita e... sentirai che profumo!

DIVIDIAMOCI I COMPITI:

Questa ricetta è facile: posso fare tutto da solo e la mamma mi aiuta soltanto a fondere il burro a bagnomaria.



VISITA
www.shop.italiangourmet.it