

INDICE DELLE RICETTE

Bonet delle Langhe.....	3
Bottoni all'albicocca.....	4
Cake allo yogurt.....	5
Cheese cake all'americana.....	6
Christollen.....	7
Colombe di Pan di Spagna.....	9
Colombina alla crema.....	10
Colombine pasquali.....	12
Coniglio di Pasqua.....	13
Croccantini alle nocciole.....	14
Crostata di frutta.....	15
Cuisses de Dame.....	16
Foresta Nera.....	17
Grassigns.....	18
Lunette al limone.....	19
Maddalene alle castagne.....	20
Milanesi.....	21
Mousse ai cachi.....	22
Pan di Spagna.....	23
Pan di spezie.....	24
Pandoro 1.....	25
Pandoro 2.....	26
Panettone.....	27
Parfait glacé Grand Marnier.....	28
Pasta per bigné.....	29
"S" al burro con cioccolato.....	30
Sablés.....	31
Spitzbueben.....	31

Tiramisù al cocco e cioccolato.....	32
Torta al cioccolato.....	33
Torta alla frutta con fondo giapponese.....	34
Torta di grano saraceno.....	35
Torta di mele Mari.....	36
Torta di mele e cocco.....	37
Torta di mele Silvia.....	38
Torta di patate.....	39
Tortino al cioccolato fondente.....	40

Bonet delle Langhe

Ingredienti:

- 500 gr. latte
- 150 gr. uova (circa 3 pezzi)
- 125 gr. zucchero
- 75 gr. cacao amaro
- 150 gr. biscotti senza glutine sbriciolati
- 80 gr. zucchero
- Quanto basta di un liquore a piacimento
- Frutta secca tritata, a scelta

Preparazione:

Far caramellizzare 80 gr. di zucchero e versarlo in 4 stampini adatti alla cottura al forno.

Portare il latte ad ebollizione e, se si desidera, unire una piccola quantità di liquore.

Mischiare le uova con lo zucchero ed il cacao amaro e versarvi il latte bollente.

Aggiungere i biscotti e la frutta secca.

Versare negli stampini la massa e cuocere in forno a 160° a bagnomaria per 30 minuti.

Servire freddo.

Bottoni all'albicocca

Ingredienti:

- 150 gr. ricotta alla panna
- 1 dl. panna
- 75 gr. zucchero di palma
- 3 cucchiaini olio di semi
- 25 gr. zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti in un tegame e mischiare.

Aggiungere 150 gr. di albicocche secche tritate, 300 gr. di farina e mezza bustina di lievito in polvere.

Formare delle palline della grandezza di una noce e disporle su di una teglia.

Decorare con 75 gr. di albicocche secche ed un po' di confettura di albicocche.

Cuocere per 10 minuti a 200°.

Cake allo yogurt

Ingredienti:

180 g. di Yogurt

125 g. di olio di colza

250 g. di zucchero

300 g. di farina senza glutine

4 uova

1 bustina di lievito

a scelta: 2 mele; 70 g di cioccolato; 4 Cc di nocciole; 250 g di frutta a piacere

Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti insieme.

Versare l'impasto in una sola forma o diverse piccole.

Mettere la o le torte nel forno freddo a 180°C per circa 1 ora o 20 min.

Corso Torte per i compleanni, 25 marzo 2011

Cheese cake all'americana

Ingredienti:

- 14 Zwieback o 150 g. di Muesli senza glutine
- 40 g. zucchero
- 80 g. burro
- 2–3 cucchiaini acqua
- 1–2 cucchiaini olio

Ripieno:

- 400 g. formaggio Philadelphia o ricotta italiana
- 100 g. zucchero
- 5 uova
- succo e scorza di un limone

Preparazione:

Sbriciolare gli Zwiebacks con l'aiuto di un matterello ed amalgamarli con il burro ammorbidito e lo zucchero. Lavorare l'impasto e poi metterlo in frigorifero per mezz'ora.

In una ciotola mescolare il formaggio, lo zucchero, il succo e la scorza di limone. Unire i tuorli d'uovo e sbattere bene il tutto.

Montare a neve gli albumi ed unirli con cura alla massa.

In una tortiera foderata di ca. 22 cm. di diametro mettere l'impasto e stenderlo con le mani.

Versarvi sopra il ripieno.

Infornare nel forno preriscaldato a 160° per ca. 50 – 60 minuti.

Mantenere la temperatura costante per evitare che il burro dell'impasto si bruci.

Christollen

Ingredienti:

- 800 gr. farina
- 2 bustine di lievito secco
- 5 dl. latte
- 250 gr. burro
- 150 gr. zucchero
- 1 cucchiaino sale
- 150 gr. mandorle a scaglie
- 150 gr. uva sultanina
- 100 gr. canditi
- 200 gr. frutta secca mista (nocciole, noci, pinoli ecc.)
- buccia grattugiata di un limone
- aroma di Rhum (o 2 cucchiaini di Rhum)

Preparazione:

Sciogliere il burro in un pentolino ed aggiungervi il latte freddo.

Mettere la farina in un recipiente capiente, aggiungere lo zucchero, il sale, il lievito e miscelare bene a

secco. Poi fare una conca in mezzo, aggiungervi il latte con il burro ed impastare bene.

Lasciare lievitare al caldo finché la massa raddoppi di volume.

Versarla sul piano di lavoro, allargarla, poi aggiungere in mezzo l'uva sultanina

(ammollata ed

infarinata), le mandorle, i canditi, la buccia di limone grattugiata, la frutta secca mista ed il Rhum (o

l'aroma).

Impastare di nuovo il tutto, formare una palla, poi dividerla in due.

Formare i Christollen*, metterli sulla placca e lasciare lievitare di nuovo, poi metterli nel forno

preriscaldato a circa 200°, sul ripiano di mezzo.

Dopo una mezz'ora ridurre il calore a circa 180° e lasciare ancora il dolce per 30 – 40

minuti.

Togliere dal forno e pennellarli con un po' di burro fuso, lasciare raffreddare e spolverare con zucchero al velo.

Come formare i Christollen:

Spianare metà dell'impasto principale dando forma ad un rettangolo. Ripiegare all'interno i lati più corti formando tre strati sovrapposti.

Colombe di Pan di Spagna

Ingredienti (per 2 forme di colomba di circa 35 cm)

- 6 uova
- 180 g. zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 180 g. farina senza glutine (Miscela universale Aldi)

Procedimento

Frullare uova, zucchero e zucchero vanigliato per 15 minuti.

Aggiungere 1 cucchiaino alla volta la farina e impastare a bassa velocità.

Versare l'impasto nelle forme della colomba e cuocerle a 180 gradi per 35 minuti.

Toglierle dal forno e farle raffreddare su una griglia.

Farcire con crema oppure bagnare con succo di ananas o altro e decorare a piacere con mandorle, zucchero a granella oppure con una glassa di acqua e zucchero a velo.

Colombina alla crema

Ingredienti:

- 180 gr farina senza glutine
- 2 dl latte
- 100 gr zucchero
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- 1 C mandorle macinate
- 1 c lievito in polvere
- 100 g burro
- 25 g amido di mais
- 1 C scorza grattugiata di limone
- Per la glassa: 200 gr zucchero a velo, 1 albume, poche gc succo di limone, confettini colorati

Preparazione:

Tagliare a pezzetti il burro e farlo ammorbidire a temperatura ambiente.

In una ciotola capiente setacciare il lievito con la farina, aggiungere 80 gr di zucchero, mescolare tutti gli ingredienti e versarli a fontana sulla spianatoia.

Rompere l'uovo e farlo cadere nell'incavo centrale, aggiungere il burro e la scorza grattugiata.

Lavorare gli ingredienti con la punta delle dita fino a ottenere un composto sbriciolato.

Imburrare e infarinare uno stampo a colomba da 500 gr. Versare la metà dell'impasto nello stampo e con la punta delle dita distribuirlo uniformemente, coprendo bene il fondo e facendone risalire una parte sui bordi.

Preparare la crema: versare il latte in una ciotola e, lavorando con una frusta, incorporare l'amido, il

tuorlo, le mandorle e lo zucchero rimasto. Trasferire la crema in una casseruola e, sempre mescolando, farla addensare sul fuoco, a fiamma dolce.

Versare la crema ancora calda nello stampo e attendere che si intiepidisca. Ricoprirla in modo omogeneo

con l'impasto rimasto e livellare bene la superficie.

Passare in forno preriscaldato a 190° e cuocere per 40 minuti. Lasciar intiepidire la colomba, sfornarla delicatamente e farla raffreddare su una gratella.

Preparare la glassa mescolando energicamente lo zucchero con l'albume e il succo di limone. Versare il composto sulla colomba, cospargere la superficie con i confettini e far asciugare perfettamente la glassa

Colombine pasquali

Ingredienti:

- 500 gr. farina Bi Aglut
- 200 gr. zucchero
- 2 uova
- 1 bustina zucchero vanigliato
- 1 bustina scorza d'arancia Oetker
- 2 bustine lievito secco
- 80 gr. margarina (10% burro)
- 250-300 ml acqua tiepida
- 100 gr. arancia candita
- 1 presa di sale

Preparazione:

Mescolare farina, uova, zucchero, burro, z. vanigliato, lievito, sale, scorza d'arancia, margarina e aggiungere a filo e lentamente l'acqua (attendere che venga assorbita prima di aggiungerne dell'altra). Impastare bene (per circa 10 minuti). Alla fine aggiungere la scorza d'arancia e mescolare delicatamente con la spatola. Trasferire la massa nelle formine delle colombine (da 100 gr.). Le colombine devono essere riempite

per circa 2/3. Coprire con una plastica e lasciar lievitare al caldo per circa 1 ora (se dopo un'ora la lievitazione non è raggiunta, attendere ancora fino a lievitazione ottimale).

Preparare la glassa con 3 cucchiaini di zucchero al velo, 3 cucchiaini di mandorle macinate

e un albume, mescolare bene il tutto. Pennellare le colombine lievitate con questa glassa, decorare con granella di zucchero e scaglie di mandorle. Cuocere a 200° (forno convenzionale) per circa 30 minuti.

Coniglio di Pasqua

Ingredienti per l'impasto:

- 3 uova
- 3 C acqua calda
- 150 gr zucchero
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 150 gr farina senza glutine
- 1 c raso di lievito per dolci

Ingredienti per la decorazione:

- marmellata
- 250 gr zucchero a velo
- a seconda del colore che si desidera per la glassa: succo d'arancia (per il rosa), succo di limone (per il bianco) o coloranti alimentari
- pistacchi tritati
- noce di cocco
- ovetti colorati

Preparazione:

Mescolare i tuorli con l'acqua, lo zucchero e lo zucchero vanigliato; lavorare per 15 minuti. Montare a neve gli albumi, aggiungerli all'impasto alternandoli a cucchiariate con

la farina. Mescolare bene e mettere nello stampo.

Cuocere nel forno preriscaldato a 175° per 25 minuti.v

Croccantini alle nocciole

Ingredienti:

- 150 gr. margarina ammorbidita
- 100 gr. zucchero grezzo
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo piccolo

Preparazione:

Sbattere il tutto affinché la massa risulti chiara.

Aggiungere 100 gr. di nocciole e 150 gr. di farina, formare un impasto e lasciarlo riposare

in frigorifero per circa 30 minuti.

Stendere la pasta direttamente su carta da forno e metterlo in una teglia.

Cuocere circa 5 minuti a 220°.

Spalmare il dolce con del cioccolato (scuro, da copertura) sulla pasta ancora calda.

Tagliare subito a rombi.

Decorare con noccioline tritate.

Crostata di frutta

Ingredienti:

- 120 g. di burro morbido
- 70 g. di zucchero
- 180 g. di farina senza glutine
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- frutta a piacere
- marmellata
- zucchero, cannella

Preparazione:

Mescolare il burro e lo zucchero. Aggiungere le uova, la farina e il sale. Impastare bene.

Stendere la pasta su una forma ricoperta di carta da forno e lasciare 15 minuti al fresco.

Distribuire sopra la pasta uno strato sottile di marmellata e frutta. Aggiungere un pò di zucchero, di cannella e pezzetti di burro.

Mettere nel forno preriscaldato a 200°C per ca. 25 min.

Cuisses de Dame

Ingredienti:

- 500 gr. Mia farina
- 250 gr. zucchero
- 4 uova
- scorza di 1 limone
- 1 cucchiaino da caffè lievito secco
- 1 bustina zucchero vanigliato
- 30 gr. burro fuso

Preparazione:

Amalgamare bene le uova, lo zucchero e la scorza di limone e poi aggiungere gli altri ingredienti.

Se l'impasto dovesse risultare troppo molle, aggiungere ancora un po' di farina.

Confezionare dei "cilindri" di circa 5 cm di lunghezza e cuocerli nell'olio bollente.

Asciugarli nella carta da cucina e cospargerli di zucchero al velo.

Foresta Nera

Ingredienti:

- 220 g di zucchero
- 6 uova
- 60 g di farina Schaer
- 80 g di cacao amaro in polvere
- 5 dl di panna intera
- 1 bustina di fissa-panna
- Zucchero a velo
- 1 scatola di ciliegie snocciolate sciroppate
- Trucioli di cioccolato

Preparazione:

In un pentolino o microonde sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare.

In una ciotola, sbattere le uova con lo zucchero per ca. 10 min, fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere farina e cacao, in precedenza ben miscelati insieme. Incorporare il burro lentamente (2 cucchiaini per volta) e mescolare con cura dal basso verso l'alto.

Versare il composto in una tortiera ben imburata e cuocere in forno convenzionale a 190 °C per 25-30 min.

Lasciare raffreddare e tagliare la torta in 2 dischi uguali.

Montare la panna con lo zucchero a velo e la polvere fissa-panna.

Bagnare il primo disco con lo sciroppo delle ciliegie, ricoprire con la panna montata, disporre alcune ciliegie e coprire con il secondo disco di torta anche bagnato di sciroppo. Coprire con la panna montata.

Decorare con le ciliegie e i trucioli di cioccolato. Mettere nel frigo prima di servire.

Grassigns

Ingredienti:

- 400 gr. burro ammorbidito o margarina
- 1 pizzico di sale
- 250 gr. zucchero
- ¼ cucchiaino da tè di zucchero vanigliato (o cannella)

Preparazione:

Unire il tutto e sbattere a schiuma.

Aggiungere 500 gr. di farina mescolando lentamente.

Mettere l'impasto in frigorifero per mezz'ora.

Stendere poi a 3 – 4 mm. di spessore e tagliare dei biscotti rotondi (diametro 4 cm.)

Cuocere 15 – 20 minuti a 180°. (Devono diventare giallo-oro e non marroni).

Lunette al limone

Ingredienti:

- 350 gr. mandorle macinate
- 200 gr. zucchero
- 1 pizzico sale
- scorza grattugiata di tre limoni

Preparazione:

Mischiare il tutto in una bacinella.

Aggiungere 45 gr. di bianco d'uovo sbattuto leggermente e formare un impasto.

Stendere l'impasto ad uno spessore di 7 mm. e tagliarlo con formine a forma di luna di diverse grandezze.

Mettere i biscotti su di una teglia e lasciarli asciugare al fresco per 3 – 5 ore.

Cuocere al forno per circa 8 minuti a 180°.

Per la glassa: mescolare 2 cucchiaini di succo di limone con mezzo cucchiaino d'acqua e spennellare i biscotti ancora caldi.

Maddalene alle castagne

Ingredienti:

- 100 gr. Burro o margarina
- 90 gr. zucchero
- 2 uova
- 1 pizzico sale
- 3 cucchiaini latte
- 1 cucchiaino cioccolato amaro in polvere
- 120 gr. farina di castagne (essicata senza fumo)
- 40 gr. mandorle macinate
- 1 ½ cucchiaini lievito in polvere

Preparazione:

Con il frullino elettrico ridurre il burro a crema, aggiungere lo zucchero e lavorare per un po', poi unire i 2 tuorli e continuare a sbattere.

Incorporare gli altri ingredienti, tenendo per ultimi gli albumi montati a neve.

Risulta una massa piuttosto consistente.

Con l'aiuto di 2 cucchiaini riempire delle formine di carta (15 circa) e cuocerle nel forno a 200° per 10 minuti.

Milanesi

Ingredienti:

- 500 gr. farina
- 250 gr. burro ammorbidito o margarina
- 225 gr. zucchero
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- scorza di un limone

Preparazione:

Mischiare tutti gli ingredienti, tranne la farina, affinché risulti una massa omogenea e chiara. Aggiungere la farina, impastare bene e lasciare riposare per circa due ore al fresco.

Stendere l'impasto allo spessore di circa 5 mm. su di un ripiano infarinato.

Ritagliare le diverse forme, disporle su di una teglia con carta da forno e lasciarle riposare

ancora 10 minuti. Dorare con un rosso d'uovo diluito con acqua, e cuocere in forno a 200° per 10 minuti circa.

Per evitare che si sbriciolino, lasciate raffreddare i biscotti prima di spostarli.

Si possono creare diverse qualità di milanesini: basta aggiungere all'impasto del cacao,

oppure nocciole, pistacchi, pinoli o mandorle tritati.

Mousse ai cachi

Ingredienti:

- 150 gr. cachi (passati con buccia)
- 125 gr. albume d'uovo (ca. 3 – 4 pezzi)
- 200 gr. zucchero
- 350 gr. panna
- Succo di mezzo limone

Preparazione:

Lavare e passare i cachi nel passaverdura; spremere il mezzo limone.

Montare a bagnomaria gli albumi con lo zucchero ed il succo di limone fino a raggiungere i 45°.

Allontanare dal fuoco e continuare a montare fino al raffreddamento completo della massa.

Unire delicatamente, incorporando molta aria, la panna montata alla purea di cachi.

Amalgamare infine le due masse delicatamente.

Versare la mousse in coppette e riporre in frigorifero per alcune ore.

Pan di Spagna

Ingredienti:

- 6 uova
- 180 gr. zucchero
- 180 gr. farina
- 1 bustina zucchero vanigliato

Preparazione:

In una pentola mescolare le uova con lo zucchero e lo zucchero vanigliato; mettere sul fuoco a calore medio e sbattere finchè il composto è ben gonfio e caldo (fin quasi al punto di ebollizione).

Togliere dal fuoco e versare il composto in una ciotola; sempre sbattendo far raffreddare completamente (per fare più in fretta porre la ciotola in acqua fredda).

Setacciare la farina ed incorporarla al composto d'uova.

Ungere con burro liquido ed infarinare i bordi di una tortiera apribile, ricoprirne il fondo con carta da forno. Versare il composto e livellare.

Infornare.

Cottura: 35 – 40 minuti

Forno convenzionale preriscaldato: 200°

Forno ventilato preriscaldato: 180°

Togliere dal forno e lasciare intiepidire per una decina di minuti.

Infine togliere la torta dalla forma e lasciare raffreddare su di una gratella.

OSSERVAZIONI:

Per un migliore risultato, conviene preparare il Pan di Spagna il giorno prima; coperto da un canovaccio

o da una pellicola trasparente resterà morbido e più facile da tagliare.

Il Pan di Spagna, non guarnito o guarnito, può essere conservato in congelatore per 2 – 3 mesi.

Lasciare scongelare, a seconda della grandezza, a temperatura ambiente per 3 o 4 ore, oppure in frigorifero

per una giornata. Le torte alla frutta ricoperte di gelatina non possono essere conservate in congelatore.

Pan di spezie

Ingredienti:

- 1'600 gr. miele
- 1'200 gr. zucchero
- 250 gr. acqua Riscaldare
- 300 gr. uova (ca. 6)
- 100 gr. zucchero Montare a schiuma
- 60 gr. sale ammonico
- 400 gr. latte Miscelare, sciogliere
- 40 gr. potassa
- 100 gr. acqua Miscelare, sciogliere
- 100 gr. miscela di spezie
- 10 gr. cannella
- 3'200 gr. "Mia Farina"

Preparazione:

Riscaldare miele, zucchero e acqua affinché lo zucchero si sciolga totalmente. Lasciar raffreddare un po' ed aggiungere la farina. Aggiungere le uova, la miscela di spezie, la potassa ed il sale ammonico sciolti. Mescolare.

L'impasto deve avere una consistenza media (piuttosto tenera). Lasciare riposare un giorno.

Prima della lavorazione finale, stenderla col matterello e ripiegarla per 2 o 3 volte.

Al posto della potassa si può usare uno zucchero invertito (Trimolin o simili).

Lavorazione:

Stendere l'impasto allo spessore di 4 – 6 mm e ritagliarla a piacimento. Deposare sulle teglie con carta

da forno (sforacchiare i pezzi grandi), pennellare con l'uovo e cuocere a 190°.

Ancora caldi, spennellarli con la gomma arabica o con la soluzione alla fecola.

Decorare a piacimento.

Soluzione alla fecola (per lucidare il pan di spezie o il pane normale):

Sciogliere un cucchiaino di fecola in mezzo litro d'acqua e portare ad ebollizione.

Pandoro 1

Ingredienti:

- 150 gr. farina Bi-aglut
- 150 gr. fecola di patate
- 150 gr. zucchero al velo
- 150 gr. burro
- 2 uova (150 gr. complessivamente)
- 50 gr. latte
- 25 gr. lievito fresco (cubetto...)
- 1 bustina zucchero vanigliato
- 1 pizzico sale
- scorza di un limone
- ev. un bicchierino di Rhum o Cognac

Preparazione:

Mescolare farina, fecola, zucchero al velo, zucchero vanigliato, sale. Unire il burro ammorbidito e le uova. Sciogliere il lievito nel latte tiepido ed unire.

Impastare fino ad ottenere una massa omogenea.

Imburrare ed infarinare uno stampo alto (stampo per pandoro, Kougelhof o pirex) versarvi l'impasto, coprire con un sacchetto di plastica e lasciar lievitare in un luogo caldo, affinché raddoppi di volume.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per un'ora. Controllare con uno stecco di legno la giusta cottura.

Spegnere il forno e lasciare ancora dieci minuti.

Servire spolverato di zucchero al velo.

Pandoro 2

Ingredienti:

- 100 gr. "Mia Farina"
- 120 gr. Zucchero
- 70 gr. Burro
- 4 Uova
- 1 Pizzico sale
- 1 Bustina zucchero vanigliato, qualche goccia di "Fiore di Sicilia"

Preparazione:

Rompere le uova in una casseruola piccola (in acciaio inossidabile), unire lo zucchero, lo zucchero vanigliato ed il sale e sbattere il tutto con il frullino elettrico fino ad ottenere un composto perfettamente liscio e ben montato.

In un'altra casseruola, piu' larga della prima, versare dell'acqua bollente in modo da riempirla per circa 1/3; immergere la casseruola con il composto, metterla sul fuoco e scaldare a bagnomaria sempre sbattendo con il frullino. Quando il composto sara' diventato tiepido e ben gonfio, toglietelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare continuando sempre a sbattere.

Incorporare, a pioggia, la farina precedentemente setacciata.

Far fondere il burro, lasciarlo raffreddare, ed unirlo al composto quando e' ancora fluido. Unire l'essenza.

Imburrare ed infarinare uno stampo a forma di Pandoro o Kouglof, riempirlo a $\frac{3}{4}$ con l'impasto, e metterlo a cuocere nel forno precedentemente riscaldato a 180° per circa 35 – 40 minuti. Il pandoro e' cotto quando, infilandovi uno stecco di legno, ne uscirà asciutto.

Cospargere con zucchero al velo unito a zucchero vanigliato.

Panettone

Ingredienti:

- 335 gr Farina per pane e paste lievitate Bi-Aglut
- 125 gr Zucchero al velo
- 2 uova da 60 – 70 grammi
- 125 gr burro
- 40-50 grammi lievito fresco (40 g. in estate, 50 g. in inverno)
- 5 gr sale
- 200 gr acqua tiepida a 30 – 35 °C circa
- 80 gr uvetta sultanina
- 80 gr canditi cedro e arancia
- 2 bustine vanillina
- 2 mezze fiale aroma limone e aroma arancia

Preparazione:

Portare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente. Nel frattempo sbriciolare il lievito in 200 grammi d'acqua, sciogliendolo completamente. Ammorbidite l'uvetta in un po' d'acqua tiepida e lasciatela sgocciolare.

In una terrina lasciate ammorbidire il burro tagliato a pezzetti poi, con un mestolo o una frusta elettrica, incorporate poco alla volta lo zucchero setacciato fino ad ottenere una crema omogenea.

Setacciate la farina e disponetela a fontana in una terrina. Formate un incavo e versatevi la crema di burro e zucchero che avete preparato. A parte sbattete le uova con un pizzico di sale ed aggiungetele con la vanillina ed il lievito sciolto in acqua, alla farina. Gradualmente portate la farina a coprire la buca e lavorate bene l'impasto. Aggiungete i canditi e l'uvetta (o i dadini di cioccolato) e impastate per altri 5 minuti circa. Lasciate riposare l'impasto per 10 minuti e poi versatelo in uno stampo metallico (o di carta da forno) per panettone, imburrato e infarinato alto 9 centimetri e del diametro di 16 centimetri. Lasciate lievitare in un ambiente caldo e umido (a 30-40 °C circa) per 30-35 minuti circa. La lievitazione sarà completata quando l'impasto avrà raddoppiato il proprio volume, riempiendo completamente lo stampo. Praticate un taglio a croce sulla superficie

dell'impasto e spennellate con un po' di uovo. Cuocete nella parte bassa del forno a 140-150 °C per 45 minuti circa, avendo l'accortezza di non aprire il forno prima che siano trascorsi almeno 25 minuti dall'inizio della cottura. Prima di togliere il panettone dal forno controllate che sia ben cotto infilandovi uno stecchino di legno: se non rimangono tracce di impasto attaccate allo stecchino, il panettone è cotto. Altrimenti lasciatelo in forno altri 5 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per almeno due ore

Parfait glacé Grand Marnier

Ingredienti (per 4 pers):

- 150 gr. zucchero
- 80 gr. acqua
- 90 gr. tuorlo d'uovo (ca. 6 pezzi)
- 0.5 dl. Grand Marnier
- 4 dl. Panna

Preparazione:

Far bollire l'acqua con lo zucchero.

Aggiungervi, frullando energicamente, i tuorli.

Continuare a sbattere, lontano dal calore, fino a completo raffreddamento.

Amalgamare il Grand Marnier alla panna montata.

Unire delicatamente i due composti.

Al termine della preparazione mettere il composto in congelatore per almeno 4 ore (in singole

porzioni o nelle apposite forme per essere poi tagliato a fette).

Pasta per bigné

Ingredienti:

- 1 dl. di acqua
- 1 dl. di latte
- 60 g. di margarina 10% burro
- 25 g. di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 130 g. di farina senza glutine
- 3-4 uova

Preparazione:

Far bollire l'acqua, il latte, lo zucchero, il sale e la margarina.

Togliere dal fuoco e aggiungere, tutta in una volta, la farina setacciata.

Rimettere sul fuoco e rimestare continuamente per qualche minuto, affinché l'impasto si stacchi dal fondo.

Togliere dal fuoco ed incorporare le uova una alla volta fino alla giusta consistenza della pasta (se le uova sono grosse ne bastano 3).

Con l'aiuto di una tasca da pasticciere, comporre delle forme a piacimento su di una placca da forno rivestita dell'apposita carta.

Cuocere per circa 20 minuti nel forno preriscaldato a 230°.

Con questo impasto si possono confezionare bigné, éclair, cigni e la Torta di Brest.

Come ripieno si può usare della crema pasticcera, della panna, della cioccolata, del gelato o altro a piacimento.

"S" al burro con cioccolato

Ingredienti:

- 250 gr. burro o margarina (o 125 gr. burro e 125 gr. margarina)
- 230 gr. zucchero
- 5 uova
- 500 gr. farina
- 20 gr. zucchero vanigliato

Preparazione:

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente: burro morbido e uova non da frigorifero.

Battere a schiuma il burro e lo zucchero.

Aggiungere uno ad uno le uova.

Mescolare separatamente la farina con lo zucchero vanigliato, e poi aggiungerli al composto.

Disporre l'impasto, con la tasca da pasticciare ed un beccuccio largo, su di una teglia coperta da carta da forno, formando delle "S".

Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti.

Una volta raffreddati, intingere una metà del biscotto nel cioccolato fondente precedentemente sciolto a bagnomaria.

Sablés

Ingredienti:

- 250 gr. farina
- 175 gr. burro ammorbidito o margarina
- 75 gr. zucchero
- 1 cucchiaino da caffè zucchero vanigliato
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaio grande di latte

Preparazione:

Mescolare burro e zucchero, poi unire gli altri ingredienti lasciando per ultima la farina.
Aggiungere eventualmente un po' di cacao a metà dell'impasto.
Lavorazione e cottura come per i milanesini.

Spitzbueben

Ingredienti:

- 350 gr. farina
- 250 gr. burro ammorbidito o margarina
- 125 gr. zucchero
- 2 cucchiaini da caffè di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 1 bianco d'uovo
- confettura del gusto preferito, per farcire
- zucchero al velo

Preparazione:

Stesso procedimento dei milanesini.
Ricordarsi di ritagliare lo stesso numero di "fondi" e di "coperchi" !
(Al massimo 3 mm. di spessore)

Tiramisù al cocco e cioccolato

Ingredienti:

- 250 gr. mascarpone
- 45 gr. tuorli d'uovo (circa 3 pezzi)
- 125 gr. zucchero
- Quanto basta di Genovese senza glutine
- Quanto basta di cocco e cioccolato a scaglie

- Eventuali:
 - q.b. latte di cocco
 - 120 gr. panna
 - q.b. caffè
 - q.b. Rhum, marsala o cognac

Preparazione:

Montare lo zucchero con i tuorli.

Aggiungervi il mascarpone ed una leggera presa di sale; a piacimento eventualmente un po' di

Rhum.

Incorporarvi a piacimento o albume d'uovo montato a neve ben ferma, oppure panna montata.

Unire infine le scaglie di cocco ed il cioccolato.

A parte preparate un caffè molto leggero con aggiunta di latte di cocco.

Presentazione: Montare il dessert secondo la classica ricetta.

Torta al cioccolato

Ingredienti:

- 125 gr. margarina
- 125 gr. zucchero
- 1 bustina zucchero vanigliato
- 4 uova
- 150 gr. cioccolato fondente nero
- 200 gr. mandorle macinate
- 50 gr. pane senza glutine grattugiato
- 1 cucchiaino da caffè lievito

Preparazione:

Lavorare a spuma uova, zucchero e margarina.

Unire uno alla volta tutti gli altri ingredienti e lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Mettere l'impasto in una tortiera imburrata e cuocere nel forno preriscaldato a 180 gradi per circa 45 minuti.

La torta si può farcire o glassare a proprio gusto.

Torta alla frutta con fondo giapponese

Ingredienti:

Fondo giapponese

- 2 albumi
- pizzico di sale
- 50 g di zucchero
- 75 g di mandorle macinate

Guarnizione

- 50 g di cioccolato nero
- Acqua bollente
- Mascarpone
- Panna
- pesche o altre frutta in sciroppo

Preparazione:

Montare a neve gli albumi con il sale.

Aggiungere la metà dello zucchero, continuare a sbattere fino a quando la massa diventa lucida. Incorporare delicatamente il resto dello zucchero e le mandorle.

Versare l'impasto su una teglia ricoperta di carta da forno facendo un cerchio di ca. 22 cm di Ø distribuendolo in modo uniforme e livellando la superficie.

Mettere nel forno preriscaldato a 120°C per ca. 1 ora ¼.

Togliere dal forno, togliere la carta e fare raffreddare.

Preparazione guarnizione:

Mettere il cioccolato in una ciotola, versare l'acqua bollente, lasciar riposare 3 minuti. Togliere l'acqua delicatamente lasciando ca. 1 cucchiaino, mescolare bene e coprire subito il fondo giapponese.

Mescolare bene il mascarpone, la panna e lo zucchero vanigliato.

Coprirne il fondo e disporre le pesche.
Riporre al fresco.

Torta di granosaraceno

Ingredienti:

- 180 gr. burro
- 200 gr. zucchero grezzo (semolato fine)
- 4 uova
- 200 gr. farina di grano saraceno
- 50 gr. mandorle tritate
- ½ bustina lievito

Preparazione:

Lavorare il burro e lo zucchero fino ad ottenere un impasto cremoso.

Aggiungere i tuorli ad uno ad uno.

Unire la farina, le mandorle ed il lievito. Se il composto risultasse troppo asciutto, aggiungere

1 cucchiaino d'acqua.

Montare a neve gli albumi ed incorporarli all'impasto.

Versare in una tortiera imburrata e cuocere per circa 45 minuti a 200°.

Lasciare raffreddare, tagliare la torta a metà e farcirla con marmellata di lamponi o fragole.

Ev. cospargere con zucchero al velo.

Torta di mele Mari

Ingredienti:

- 2 uova
- 120 gr. zucchero
- 1 bustina zucchero vanigliato
- ½ - 1 limone (scorza)
- 170 farina
- 1 c. da tè lievito
- ½ bicchiere latte freddo
- ca. 1 kg. Mele
- burro per tortiera
- cannella

Preparazione:

Lavorare bene zucchero, uova e zucchero vanigliato.

Setacciare la farina con il lievito ed unirla all'impasto assieme al latte ed alla scorza di limone.

Imburrare ed infarinare una tortiera.

Sbucciare e tagliare a fettine le mele.

Mettere l'impasto nella tortiera, aggiungere le mele, spolverare con ca. 50 gr. di zucchero,

cannella ed un cucchiaino di burro colato.

Preriscaldare il forno a 180° (calore sotto e sopra) e cuocere la torta per un'ora circa.

Torta di mele e cocco

Ingredienti:

- 200 gr. burro o margarina
- 200 gr. zucchero grezzo
- 3 o 4 uova (a seconda della grandezza)
- 3 o 4 cucchiaini grandi succo limone
- 230 gr. farina
- 75 gr. fiocchi di cocco
- ½ bustina lievito
- 1 bustina zucchero vanigliato
- burro + pane grattugiato per lo stampo
- 4 mele (ad es. Golden)

Preparazione:

Lavorare burro, zucchero e tuorli fino ad ottenere un impasto cremoso.

Montare a neve gli albumi.

Sbucciare e grattugiare una mela.

Setacciare farina e lievito.

Unire tutti gli ingredienti.

Versare l'impasto in uno stampo imburrato e spolverato con il pane grattugiato.

Sbucciare le altre mele, togliere il torsolo e tagliarle a metà. Praticare dei taglietti poco profondi e posarle sull'impasto.

Cottura: circa 45 – 50 minuti a 180° nella scanalatura centrale del forno e se possibile con

calore sotto e sopra.

Torta di mele Silvia

Ingredienti:

- 100 gr. farina
- 175 gr. zucchero
- 250 gr. nocciole macinate
- 250 gr. purea di mele (ev. fatta in casa)
- 50 gr. margarina 10% burro
- scorza di un limone
- 2 cc. lievito
- 2 uova
- 4 mele

Preparazione:

Amalgamare bene la margarina e lo zucchero, poi aggiungere le uova e sbattere bene affinché il composto risulti bianco.

Unire le nocciole, la purea di mele e la scorza di limone.

Aggiungere infine la farina ed il lievito setacciati.

Imburrare una tortiera e versarvi l'impasto.

Sbucciare e tagliare a lamelle le mele, con le quali ricoprire l'impasto.

Spolverare con un cucchiaino di zucchero.

Cuocere un'ora circa a 180°, nella parte inferiore del forno.

Appena tolta dal forno, spolverate le mele con un cucchiaino di zucchero oppure spennellatele con marmellata d'albicocche (o gelatina di mele cotogne) tiepida.

Questa torta si può fare anche con le pere.

Torta di patate

Ingredienti:

- 250 gr. Patate (ca. 4 patate medie)
- 200 gr. zucchero
- 6 uova
- 1 pacchetto mandorle macinate (250 gr. ?)
- scorza grattugiata di un limone

Preparazione:

Lessare, passare a purea e lasciar raffreddare le patate.

Montare gli albumi a neve durissima con un pizzico di sale, aggiungere i tuorli e sbattere

bene. Unire lo zucchero e continuare a sbattere.

Aggiungere la purea di patate raffreddata, continuare a rimestare e poi unire le mandorle e la scorza di limone.

Occorre rimestare in totale per almeno 15-20 minuti.

Imburrare uno stampo a cerniera ed infarinare (anche con farina di mais).

Cottura circa 50 minuti a 180°/190° nel forno precedentemente riscaldato.

Lasciar raffreddare e guarnire a piacimento.

Tortino al cioccolato fondente

Ingredienti:

- 100 gr. cioccolato fondente per copertura (ad es.
- Crémant)
- 30 gr. farina senza glutine Mix C
- 3 uova intere
- 80 gr. burro
- 80 gr. zucchero

Preparazione:

Battere a schiuma le uova con lo zucchero.

Sciogliere il cioccolato ed il burro a bagnomaria.

Amalgamare alle uova e zucchero la farina setacciata.

Incorporare infine il cioccolato ed il burro.

Versare la massa negli stampini precedentemente unti ed infarinati e riporli in congelatore per almeno 3 ore.

Cuocere in forno ventilato a 210° C per 17 minuti (il tempo di cottura varia dal tipo di forno).

Il tortino è perfetto quando all'interno solo una piccola parte rimane fondente.

Servire tiepido.