

Dolci

SOMMARIO

<i>Decalogo per fare buoni dolci</i>	2
<i>Crema pasticceria</i>	2
<i>Crema al cacao</i>	3
<i>Crostata alla ricotta o marmellata</i>	3
<i>Fragole con panna</i>	3
<i>Macedonia di frutta</i>	4
<i>Pan di spagna della nonna</i>	4
<i>Pastiera</i>	4
<i>Semifreddo al cioccolato</i>	5
<i>Sorbetto al limone</i>	6
<i>Torta allo yogurt</i>	6
<i>Torta di mele</i>	7
<i>Torta farcita al caffè</i>	7
<i>Torta mimosa</i>	8
<i>Torta ricotta e cioccolato</i>	8
<i>Uva brinata</i>	9
<i>Zabaione caldo</i>	9

DECALOGO PER FARE BUONI DOLCI

- preparare tutti gli ingredienti pesati, gli utensili, gli stampi imburrati e infarinati prima di cominciare l'impasto;
- mescolare il lievito per dolci con la farina;
- accendere il forno a temperatura non troppo elevata quando ti appresti ad impastare in modo che sia caldo quando inforni;
- mettere sul fondo del forno un contenitore con acqua per mantenere umida l'aria quando inforni la pizza o il pane;
- urgere gli impasti lasciati a lievitare così la superficie non si seccherà;
- lasciare nel forno le torte per 5 minuti dopo che averlo spento;
- mettere il pan di spagna a raffreddare su uno strofinaccio capovolto, sarà perfettamente piatto quando si dovrà guarnire;
- se vogliamo che i dolci restino morbidi, appena si sono raffreddati si devono coprire e avvolgere nella pellicola, i biscotti invece in un contenitore chiuso;
- la temperatura del forno indicata nelle ricette è relativa, occorre provare partendo dalle temperature più basse e aumentando i tempi di cottura.

CREMA PASTICCERA

Dosi

4 tuorli d'uovo

3 cucchiaini di farina s. g.

1 cucchiaino di farina di riso permessa

4 cucchiaini di zucchero

½ litro di latte intero

Preparazione

In un pentolino mescolare i tuorli, aggiungervi lo zucchero mescolando, poi la farina poco alla volta sempre mescolando con energia perché il tutto sia ben amalgamato. Versare poco alla volta il latte ed amalgamare bene, tutto ciò a freddo.

Poi mettere il pentolino sul fuoco lento e portare a bollore sempre mescolando, quando inizierà a scaldare si dovrà mescolare molto energicamente per evitare che si formino grumi. Far bollire un minuto.

Versare in una ciotola e far raffreddare mescolando ogni tanto così che non si formi la patina in superficie.

CREMA AL CACAO

Aggiungere alla farina 2 cucchiaini di cacao amaro permesso mescolando bene.

CROSTATA ALLA RICOTTA O MARMELLATA

Dosi

330 gr. di farina s. g.

100 gr. di zucchero

120 gr. di burro morbido

2 uova

la buccia grattugiata di 1 limone

1 bustina di lievito per dolci permesso

Per ricoprire la crostata:

200 gr. di ricotta romana

100 gr. di cioccolato fondente permesso

1 uovo

un po' di zucchero

oppure un barattolo di marmellata permessa

Preparazione

Versare a fontana la farina mescolata con il lievito e lo zucchero, mettere al centro il burro a pezzetti.

Impastare, aggiungere la buccia di limone e le uova.

Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e farla riposare in frigorifero per 15 minuti.

Nel frattempo preparare l'impasto da mettere sopra.

Tritare il cioccolato, unire la ricotta passata al setaccio, l'uovo e lo zucchero, amalgamare tutti gli ingredienti e tenere da parte.

Stendere la pasta frolla, dopo averne messo da parte la quantità necessaria per fare le strisce superiori, nello stampo per crostate, imburato e spolverizzato di farina, premendo bene il bordo.

Versare e spalmare l'impasto di ricotta o la marmellata e guarnire con le strisce di pasta.

Infornare (forno ventilato già caldo) a 140° per 25 minuti.

FRAGOLE CON PANNA

Dosi per 4 persone

2 cestini di fragole

200 gr di panna da montare

1 cucchiaino di zucchero

Preparazione

Mettere una ciotola di ceramica nel freezer insieme con le fruste dello sbattitore elettrico mezz'ora prima della preparazione. Poi tirarle fuori, mettere la panna nella ciotola insieme con 1 cucchiaio di zucchero e poi azionare la frusta e sbattere finchè la panna sarà montata. Poi lavare e mondare le fragole, tagliare a pezzetti e metterle nelle ciotole. Guarnire con ciuffi di panna distribuiti con un cucchiaino.

MACEDONIA DI FRUTTA

Dosi per 4 persone

1 mela
1 pera
1 banana
1 cestino di fragole
1 cestino di frutti di bosco
1 limone
zucchero

Preparazione

Lavate e mondate la frutta, tagliatela a pezzetti e mettetela in una ciotola. Spremere il limone e condire la frutta, insieme ad un paio di cucchiari di zucchero. Conservare in frigo e servire fredda.

PAN DI SPAGNA DELLA NONNA

Dosi:

8/10 uova
8/10 cucchiari di farina s.g.
8/10 cucchiari di zucchero
1 bustina di lievito permesso mescolato alla farina
½ limone spremuto

Preparazione

In una capiente terrina montare le chiare a neve, aggiungere, senza mai smettere di sbattere: i rossi uno alla volta, lo zucchero, il limone e poco alla volta la farina mescolata al lievito. Versare in una tortiera imburata e spolverizzata di farina. Infornare (forno ventilato già caldo) a 140° per 35 minuti.

PASTIERA

Dosi:

Per la pasta:

360 gr. di farina s.g.
150 gr. di zucchero

150 gr. di burro morbido
1 uovo
20 gr. di latte
Scorza di limone grattugiata
1 bustina di lievito (permesso)

Per il ripieno:

250 gr. di ricotta romana
80 gr. di zucchero
80 gr. di riso (messo in ammollo 24 ore prima)
250 ml. di latte
2 uova
20 gr. di aroma di arancia (permesso)
Zucchero a velo (permesso)
Scorza di limone grattugiata

Preparazione

Versare a fontana la farina mescolata con il lievito e lo zucchero, mettere al centro il burro a pezzetti. Impastare, aggiungere la buccia di limone e l'uovo. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e farla riposare in frigorifero per 15-30 minuti. Nel frattempo preparare l'impasto da mettere sopra. Far bollire il riso sciolto nel latte finché non si asciuga, farlo raffreddare. Aggiungere la ricotta, i tuorli delle uova, la scorza di limone, lo zucchero ed infine l'aroma di arancia. Dopo aver mescolato bene il tutto aggiungere gli albumi montati a neve ed incorporare delicatamente. Stendere la pasta frolla, dopo averne messo da parte la quantità necessaria per fare le strisce superiori, nello stampo per crostate, imburrato e spolverizzato di farina, premendo bene il bordo. Versare e spalmare il ripieno, guarnire con le strisce di pasta. Infornare (forno ventilato già caldo) a 140° per 25-30 minuti.

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

Dosi

Biscotti savoiardi s. g.
100 gr. di zucchero a velo permesso
100 gr. di burro morbido
4 uova
120 gr. di cioccolato fondente permesso
6 tazzine di caffè non zuccherato con un goccio di marsala

Preparazione

Montare le chiare a neve e tenerle da parte.
Lasciare fondere il cioccolato a bagnomaria e lasciarlo intiepidire.
Con le fruste elettriche lavorare bene lo zucchero a velo con i tuorli finché non siano spumosi, aggiungere, sempre montando, il burro a pezzettini, quindi il cioccolato fuso.

Versare nel composto le chiare montate a neve e amalgamare dolcemente con un cucchiaino di legno, perché non si smontino.

Rivestire una forma da plumcake o una teglia di vetro con i biscotti inzuppati nel caffè, riempire con la crema al cioccolato, coprire con altri biscotti inzuppati e spalmare con la crema la superficie.

Proteggere con la pellicola e conservare in frigo, passare nel surgelatore per due ore prima di servire se non si ha il tempo di farlo raffreddare bene in frigo.

SORBETTO AL LIMONE

Dosi per 8 persone

10 limoni biologici

1 albume

300 gr di zucchero

Preparazione

Lavate i limoni, asciugateli e tagliate la scorza di 4 limoni a listarelle, quindi spremeteli tutti. Portate a bollire in un pentolino lo zucchero con 2,5 dl di acqua, metà del succo di limone e le scorze a listarelle. Lasciate cuocere per circa 8 minuti, finché lo zucchero si sarà sciolto e lo sciroppo sarà trasparente. Filtrate e fate raffreddare. Unite il succo di limone rimasto e versate nella gelatiera seguendo le istruzioni. A metà del tempo di preparazione aggiungete l'albume montato a neve. Distribuite nelle coppette e servite in tavola.

TORTA ALLO YOGURT

Dosi

3 uova

1 yogurt bianco intero (usare il bicchiere come dosatore)

3 bicchieri di farina s.g.

2 bicchieri di zucchero

1 bustina di lievito permesso

½ bicchiere di olio di semi

½ limone spremuto

Zucchero a velo permesso

Preparazione

In una capiente terrina versare le uova, sbattere ed aggiungere lo zucchero, poi l'olio, lo yogurt, il limone, la farina mescolata con il lievito, poco alla volta. Versare in una tortiera imburrata e spolverizzata di farina. Infornare (forno ventilato già caldo) a 140° per 30/35 minuti. Quando sarà fredda spolverizzare con zucchero a velo.

Variante... anche scura

Per scura si intende al cacao: basta aggiungere alla farina e mescolare bene 2 cucchiaini di cacao in polvere amaro (permesso), poi a piacere utilizzare una tortiera da ciambella.

TORTA DI MELE

Dosi:

3 uova
200 gr. di farina s.g.
50 gr. di fecola di patate permessa
100 gr. di zucchero
1 bustina di lievito permesso
½ limone spremuto
3 cucchiaini di olio di semi
100 gr. di latte oppure 1 yogurt bianco intero
3 mele gialle
zucchero a velo permesso

Preparazione

Sbucciare le mele, tagliarle a spicchi, metterle in una ciotola e versare sopra un po' del limone spremuto, girarle ogni tanto perché non si asciugano (altrimenti si scuriscono). In una capiente terrina versare le uova, sbattere ed aggiungere lo zucchero, poi il limone, l'olio, il latte o lo yogurt, la farina mescolata con la fecola ed il lievito, poco alla volta (senza mai smettere di sbattere). Non appena è tutto amalgamato versare in una tortiera imburrata e spolverizzata di farina. Livellare il composto e porvi sopra a raggiera gli spicchi di mele. Infornare (forno ventilato già caldo) a 140° per 30 minuti. Spolverizzare di zucchero a velo prima di servire.

TORTA FARCITA AL CAFFÈ

Dosi

Occorrente per Pan di Spagna
200 ml. di panna montata
80 gr. di mandorle tostate
150 gr. di burro morbido
50 gr. di zucchero a velo permesso
1 dl. di caffè ristretto
marsala

Preparazione

Preparare un pan di Spagna e la crema pasticcera.
Aggiungere alla crema la panna montata (lasciare da parte quella che occorre per guarnire).
Preparare la crema al caffè: lavorare il burro morbido fino a montarlo a crema, unire lo zucchero e velo e lentamente il caffè.
Tritare le mandorle tostate. Dividere in 3 dischi il pan di Spagna.

Bagnare i dischi con il marsala diluito con acqua, spalmare la crema e sovrapporli.
Cospargere con la siringa la superficie di crema al caffè.
Decorare il bordo della torta, spalmato di crema, con le mandorle tritate e la superficie con qualche chicco di caffè. Tenere in frigo.

TORTA MIMOSA

Dosi

Occorrente per Pan di spagna

200 ml. di panna montata

1 scatola di ananas sciroppato

Preparazione

Preparare un pan di spagna e la crema pasticcera.

Aggiungere alla crema la panna montata (lasciare da parte quella che occorre per guarnire).

Sgocciolare bene 5 fette di ananas e tritarle, aggiungerle alla crema mescolando bene.

Dividere in 3 dischi il pan di spagna, togliere un po' di mollica e tenere da parte.

Bagnare i dischi con lo sciroppo di ananas, spalmare la crema e sovrapporli.

Decorare la superficie con le fette di ananas rimaste, ciuffi di panna e la mollica (effetto mimosa) sparsa.
Tenere in frigo.

TORTA RICOTTA E CIOCCOLATO

Dosi

350 gr. di ricotta romana

150 gr. di zucchero

250 gr. di farina s. g.

50 gr. di farina di riso permessa

100 gr. di burro sciolto e freddo

200 gr. di cioccolato fondente permesso

3 uova

1 bustina di lievito per dolci permesso

Preparazione

Montare gli albumi a neve e tenerli da parte.

Passare al setaccio la ricotta, aggiungere lo zucchero e mescolare con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Aggiungere i tuorli, il burro sciolto e freddo, il cioccolato tritato grossolanamente, e sempre mescolando aggiungere le farine con il lievito (da unire prima alle farine). Incorporare gli albumi montati molto delicatamente.

Versare in uno stampo imburrato e infarinato, livellare l'impasto aiutandosi con una spatola, infornare (forno caldo ventilato) a 160° per 30-35 minuti.

UVA BRINATA

Dosi per 4 persone

4 grappoli d'uva dagli acini grossi

1 albume

8 cucchiari di zucchero

Preparazione

Staccate a piccoli grappoli gli acini d'uva dal raspo più grande, lavateli e lasciateli asciugare su di un telo da cucina. Sbattete leggermente l'albume con una forchetta e utilizzatelo per spennellare gli acini d'uva, quindi cospargeteli uniformemente con lo zucchero. Distribuiteli su un telo da cucina pulito e lasciateli asciugare per almeno un paio d'ore. Infine, passato il tempo, trasferite i grappoli su 4 piattini individuali e serviteli in tavola.

ZABAIONE CALDO

Dosi per 4 persone

4 tuorli

60 gr di zucchero

4 cucchiari di moscato

Preparazione

Con una frusta sbattete a lungo ed energicamente in una terrina i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungetevi quindi a filo il vino, mescolando fino ad amalgamare il tutto. Versate il composto ottenuto in una casseruola e fatelo cuocere a bagnomaria per circa 8 minuti sempre mescolando. Quando la crema comincerà a gonfiarsi, togliere il recipiente dal fuoco. Servire subito.