

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI:

- 500 gr. di latte
- 4 tuorli
- 80 gr. di amido di mais
- 100 gr. di zucchero
- 1 bustina di vanillina



PREPARAZIONE:

In una casseruola battete i tuorli con lo zucchero, aggiungete l'amido di mais setacciato, amalgamate e versate il latte freddo a filo.

Ponete la casseruola su fiamma moderata e senza smettere di mescolare, fate addensare la crema.

Quindi allontanate la casseruola dal calore e aromatizzate la crema con la vanillina.

Una volta fredda, la crema pasticcera può essere aromatizzata a vostro piacimento aggiungendo 50 gr. di gusto in pasta (nocciola, gianduia, pistacchio, ecc.).

PASTA PER BIGNOLINE

INGREDIENTI:

- 4 uova
- 200 gr. di farina
- 100 gr. di margarina
- 250 ml. di acqua
- un pizzico di sale



PREPARAZIONE:

Portate ad ebollizione l'acqua con il burro a pezzi e il sale.

Allontanate dal fuoco ed incorporate la farina, mescolando energicamente fino ad ottenere un composto denso e colloso.

Ponete di nuovo su fuoco moderato e cuocete per 10 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare sempre mescolando, quindi unite le uova uno alla volta.

Trasferite il composto in una sacca da pasticciere con bocchetta liscia e formate, sulla placca da forno imburrata, dei ciuffetti distanziati l'uno dall'altro.

Cuocete in forno caldo a 200° per circa 15 minuti

CIAMBELLA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI:

per la pasta:

- 6 uova
- 150 gr. di farina
- 150 gr. di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata
- il succo filtrato di ½ arancia
- un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito



per decorare:

- zucchero in granella

PREPARAZIONE:

Lavorate a lungo i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.

Unite alla massa l'aroma, la scorza grattugiata dell'arancia ed il succo. Senza smettere di mescolare, unite anche gli albumi montati a parte con un cucchiaino di zucchero semolato.

Setacciate su tutto la farina con il lievito e un grosso pizzico di sale.

Versate l'impasto nello stampo a ciambella dopo averlo ben imburato ed infarinato.

Spolverizzate la superficie del dolce con un poco di zucchero in granella, quindi ponetelo in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Una volta cotta sfornate la ciambella, attendete 5 minuti e sformatela su una gratella a raffreddare.

TORTA LATTE E RICOTTA

INGREDIENTI:

per la base:

- 250 gr. di biscotti secchi
- 100 gr. di burro fuso e freddo
- 80 gr. di cioccolato fondente Perugina



per la farcia:

- 500 gr. di ricotta
- 397 gr. di latte intero
- un barattolo di zucchero concentrato Nestlé
- 200 ml di panna
- 1 arancia
- ½ bicchierino di liquore all'arancia
- 12 gr. di colla di pesce

per decorare:

- frutta zuccherata

stampo rotondo ø cm. 26

PREPARAZIONE:

Base: sbriciolate i biscotti e poneteli in una ciotola.

Fate sciogliere il cioccolato fondente Perugina con il burro.

Allontanate dal calore e versate il composto nei biscotti mescolando bene.

Foderate con un foglio di carta da forno la base dello stampo e distribuitevi il composto di biscotti, quindi ponetelo in frigorifero.

Farcia: lavorate la ricotta e, senza smettere di mescolare, aggiungete a cucchiaiate il latte intero e lo zucchero concentrato Nestlé.

Aromatizzate la crema con la scorza grattugiata dell'arancia e il succo dell'agrume.

Ammollate la colla di pesce in acqua fredda per qualche minuto, strizzatela, poi fatela sciogliere su fiamma dolce nel liquore e tre cucchiaini d'acqua.

Versatela nella ricotta. Montate la panna, quindi amalgamatela alla farcia.

Versate tutto nello stampo e livellate la superficie. Ponete il dolce in frigorifero per 4 ore.

Decorazione: decorate la superficie del dolce con frutta zuccherata.

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI:

- 500 gr. di preparato "BISQUISIT"
- 300 gr. di uova
- 100 gr. d'acqua

**PREPARAZIONE:**

Versare in una terrina tutti gli ingredienti e montare con fruste elettriche ad alta velocità per 15 minuti circa.

Versare il composto in una teglia e cuocere in forno già caldo a 180° per 25 minuti.

PASTA FROLLA

INGREDIENTI:

- 300 gr. di farina
- 150 gr. di margarina
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- 100 gr. di zucchero
- la buccia grattugiata di 1 limone
- un pizzico di sale

**PREPARAZIONE:**

Setacciate la farina, apritela a fontana e versate al centro lo zucchero, la margarina a pezzetti, la scorza grattugiata del limone, il tuorlo, l'uovo intero e un pizzico di sale.

Lavorate velocemente la pasta, preparate un panetto, avvolgetelo in uno strofinaccio e lasciatelo riposare in frigorifero per 15 minuti.

E' un'ottima base per crostate!

CREMA CHANTILLY

INGREDIENTI:

- 500 gr. di crema pasticcera
- 500 gr. di panna montata

**PREPARAZIONE:**

Preparare la crema pasticcera e quando è fredda incorporare delicatamente la panna montata.

PLUME-CAKE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

- 150 gr. di burro
- 150 gr. di zucchero a velo
- 60 gr. di tuorli
- 1 uovo intero
- 90 gr. di farina
- 90 gr. di fecola di patate
- 1 bicchierino di liquore Strega
- 2 cucchiaini rasi di lievito



per decorare:

- un pizzico di sale
- 100 gr. di gocce di cioccolato
- zucchero in granella

PREPARAZIONE:

In una capiente ciotola lavorate a crema il burro con lo zucchero a velo, fino ad ottenere una massa bianca e ben montata. Senza smettere di mescolare, aggiungete uno alla volta i tuorli, l'uovo intero, la farina setacciata con la fecola, il lievito e un pizzico di sale. Aromatizzate il composto con il liquore. Completate l'impasto con le gocce di cioccolato. Versate la massa nello stampo dopo averlo foderato con carta da forno. Spolverizzate la superficie del dolce con un poco di granella di zucchero. Ponete il plum cake in forno preriscaldato a 180° per 35/40 minuti.

MILLEFOGLIE ALLO ZABAIONE E CREMA DI MARRONI

INGREDIENTI:

per la crema allo zabaione:

- 175 gr. di zucchero semolato
- 60 gr. di farina bianca
- 6 tuorli d'uovo
- 450 gr. di latte intero
- 1 baccello di vaniglia
- 50 gr. di Marsala
- un pizzico di sale
- 300 gr. di crema di marroni
- 300 gr. di panna liquida
- 50 gr. di zucchero a velo
- 4 dischi di pasta sfoglia ø cm. 26



per decorare:

- granella di mandorle dolci
- cioccolato fondente grattugiato

PREPARAZIONE:

Versate gr. 400 di latte in una casseruola, unite il Marsala, il baccello di vaniglia e fate sobbollire dolcemente. Setacciate la farina in una ciotola, unitevi lo zucchero, un pizzico di sale e i tuorli uno alla volta. Versate a filo il latte, poi aggiungete il latte tiepido, lavorate bene con una frusta per amalgamare gli ingredienti. Trasferite il composto in una casseruola posta sul fuoco e portate a ebollizione, mescolando, lasciando per circa 2 minuti. Versate la crema in una ciotola, togliete il baccello di vaniglia e fate raffreddare. Montate la panna con lo zucchero a velo, conservatene un poco per la decorazione, poi unitela con movimenti regolari, dal basso verso l'alto, alla crema raffreddata. Distribuite in modo uniforme la crema allo zabaione sopra i dischi di pasta sfoglia cotta in precedenza, alternandoli; terminate con la pasta sfoglia. Spatolate la crema sul bordo della torta poi fatevi aderire la granella di mandorle e il cioccolato fondente grattugiato. Trasferite la crema di marroni in una sacca con beccuccio a stella poi, decorate il bordo del dolce con un cordone di crema di marroni e un ciuffo centrale. Completate con la panna montata spolverizzata di cacao. Ponete il dolce in frigo per circa 3 ore prima di servire.

TARTUFI AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

- 200 gr. di panna fresca
- 100 gr. di burro
- 300 gr. di cioccolato fondente
- 100 gr. di cioccolato al latte
- 25 gr. di Gran Marnier

per la copertura:

- cioccolato fondente e cacao

**PREPARAZIONE:**

In una casseruola portate ad ebollizione la panna fresca poi allontanate dal fuoco e unite il cioccolato al latte tritato, mescolate per farlo sciogliere completamente.

Incorporate poi il burro ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti.

Continuate a mescolare e aromatizzate con il Gran Marnier; lasciate quindi raffreddare.

Formate con il composto tante palline grosse come noci, ponetele su di un vassoio e fate riposare al freddo.

Riprendete i tartufi, immergeteli nel cioccolato fondente sciolto a bagnomaria poi "rotolateli" nel cacao.