



'Dolce' San Valentino

Un romantico ricettario per la festa

Oggi cucina nonna Virginia

,

'Dolce' San Valentino

un romantico ricettario per la festa

La giusta conclusione di una romantica cenetta a lume di candela è il dolce ed allora ecco un ricettario con 10 proposte che spaziano dal dolce al cucchiaio al mini cupcake per deliziare il palato...buon San Valentino da nonna Virginia ;)

1. Panna cotta all'arancia
2. Decorazioni di cioccolato
3. Crostatine al cacao senza burro
4. Rotolo all'arancia
5. Mini cupcakes al cocco
6. Frosting per decorare
7. Muosse al cioccolato
8. Rotolo alle fragole
9. Salsa alle fragole
10. Crêpes alla nutella

Vi aspetto sul blog con tante stuzzicanti idee per la cucina delle feste e per quella di tutti i giorni

Panna cotta all'arancia

La panna cotta all'arancia è il dolce che proponiamo per San Valentino accompagnato da una salsa al cioccolato e guarnito da decorazioni sempre in cioccolato...ricetta raffinata e "dolce" conclusione di una romantica cenetta a due ;)



INGREDIENTI

Per la panna cotta

- 500 ml di panna fresca
- 100 g di zucchero
- 10 g di gelatina (colla di pesce)
- aroma arancia
- formine a fiore
- qualche ricciolo di scorza di arancia

Per la salsa al cioccolato

- 50 g di cioccolato fondente
- 30 g di latte
- 10 g di burro

PROCEDIMENTO

Prepariamo la panna cotta: in una ciotola con acqua fredda mettere in ammollo i fogli di gelatina (io ci metto anche 3-4 cubetti di ghiaccio). Nel frattempo scaldare la panna e lo zucchero fino quasi

al bollore poi toglierla dal fuoco (Bimby 3 min 80 °C vel 4), mettere qualche goccia di aroma arancia ed i fogli di gelatina strizzati per bene. Girare fino a farli sciogliere (Bimby 30 sec vel 3 Antiorario).



Versare la panna cotta negli stampini e lasciarla riposare in frigo almeno 3-4 ore per farla solidificare. In questo caso ho usato stampini a fiore in silicone poggiati sopra un vassoio per spostarli senza deformarli.



Prepariamo la salsina: In un pentolino, mescolando sempre, sciogliamo a fuoco dolce il cioccolato con il latte ed il burro fino a che la salsina si sarà addensata (Bimby 4 min 50 °C vel 4) poi farla un pò raffreddare.



A questo punto **componiamo il piatto:** al centro di un piatto mettiamo la panna cotta tolta con delicatezza dalla formina, da un lato versiamo la salsina tiepida e lasciamo cadere riccioli di scorzetta d'arancia fatti con il rigalimoni, poggiamo i nostri cioccolatini e...buon dessert!!!

Decorazioni di cioccolato

Le decorazioni di cioccolato sono un'idea particolare per guarnire i nostri dolci al cucchiaio. La ricetta prevede una tavoletta di cioccolato, qualche formina e spazio alla fantasia...io ho fatto cuori e fiori per accompagnare una panna cotta per S Valentino ma si possono fare dei pupazzetti per un compleanno di bimbi oppure delle stelline per un buffet di dolci, e via dicendo.



INGREDIENTI

- 1 tavoletta di cioccolato fondente
- 1 tavoletta di cioccolato bianco
- formine di vario tipo e dimensione

PROCEDIMENTO

Dividere il cioccolato a quadretti e scioglierlo a bagnomaria facendo attenzione a non far andare acqua nel contenitore altrimenti si raggrumerebbe e si dovrebbe buttare.



Nel frattempo foderare con carta stagnola un vassoio e mettervi sopra le formine scelte. Usando un cucchiaino versarvi con delicatezza il cioccolato e mettere il vassoio in congelatore per 5 minuti in modo che si raffreddi ma non si indurisca. Togliere dal congelatore, fare una pressione sulle formine e poi staccare gli cioccolatini con delicatezza quando ancora sono un pò morbidi. Rimetterli in congelatore per altri 10 minuti.



Ho fatto il cuore bicolore versando in una metà il cioccolato bianco e nell'altra metà quello fondente, il fiore bicolore versando al centro quello fondente e sui petali quello bianco. Adesso sono pronti per la nostra decorazione o semplicemente da gustare serviti su di un bel piatto ;)

Crostatine al cacao senza burro

Le crostatine al cacao senza burro sono dei dolcetti fatti con una pasta frolla scura con margarina e farcite con una crema al limone. Ideali a colazione oppure come dolce di fine pasto. Al posto delle strisce classiche ho messo le stelline ma dato che San Valentino si avvicina possiamo mettere dei romantici cuoricini. Con queste dosi si può decidere di fare un'unica crostata :)



INGREDIENTI

Per la pasta frolla delle 6 crostatine

- 300 g di farina 00
- 150 g di margarina
- 100 g di zucchero
- 1 uovo + 1 tuorlo
- 50 g di cacao amaro
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

- la scorza di mezzo limone
- 1 pizzico di sale

Per la crema

- 500 g di latte intero
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- 2 cucchiaini di farina
- la scorza grattugiata di un limone
- il succo di mezzo limone

6 stampini per crostatine da 9 cm di diametro

PROCEDIMENTO

Prepariamo la crema al limone: in un pentolino portare a bollire il latte poi aggiungere lo zucchero, le uova e la farina sempre mescolando con la fiamma bassa in modo da non formare grumi finchè la crema sarà addensata (per chi usa il Bimby: 8 min, Vel 4 , 80 °C). Lasciarla raffreddare in una ciotola con la pellicola aderente alla crema in modo da non formare la crosticina in superficie.

Prepariamo la pasta frolla: formare una fontana con la farina setacciata ed al centro aggiungere tutti gli ingredienti e lavorare con le dita fino ad ottenere un composto liscio e compatto.

Con il Bimby o con un qualsiasi robot da cucina: frullare a vel turbo per 20 sec lo zucchero con la scorza di limone poi aggiungere la farina setacciata, le uova, la margarina ed il pizzico di sale e frullare a vel 5 per 10-20 sec finchè tutto diverrà sabbioso. A questo punto versare sopra un foglio di pellicola trasparente e lavorare velocemente fino ad ottenere un panetto liscio e compatto. Avvolgerlo nella stessa pellicola e lasciarlo riposare in frigo per un'oretta circa.

Dividere la frolla in 6 parti e stendere con il mattarello ogni porzione poi foderare gli stampini per crostatine imburattati e con la parte di frolla in eccesso tagliare una stella o un cuore con una forma per biscotti. Bucherellare il fondo, versare la crema fino a riempirli poi mettere al centro la stella ed infornare a 180 °C per 20 minuti.

Spolverare di zucchero a velo i bordi delle crostatine al cacao senza burro e servirle fredde.

Rotolo arancia e nutella

Il rotolo arancia e nutella è un dolce che si prepara con una base al profumo di arancia con striature al cioccolato che viene farcita con marmellata di arance e nutella. Super goloso dà la carica giusta la mattina a colazione ma anche con un buon thè alle cinque :)



INGREDIENTI

- 3 uova
- 100 g di zucchero
- 110 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- la scorza di un'arancia
- 3 cucchiaini di cacao amaro
- 1 pizzico di sale
- nutella
- [marmellata di arance](#)

PROCEDIMENTO

Prepariamo la base: Lavorare le uova con lo zucchero montandole fino a farli triplicare di volume: con il Bimby le ho lavorate con farfalla per 10-12 minuti a vel 3 mentre con un normale fullatore si devono usare le fruste ed il tempo è lo stesso. Il composto risulterà molto spumoso. Trascorso il tempo aggiungiamo con un cucchiaino la farina setacciata, il lievito, la scorza di arancia ed un

pizzico di sale molto rapidamente per non smontare l'impasto e girando sempre nello stesso verso (Bimby 30 sec, Vel 3 con farfalla).

Prendere 80 g dell'impasto ed aggiungervi 3 cucchiaini di cacao amaro poi con l'aiuto del sac a poche fare delle onde sulla carta forno stesa sulla teglia ed infornare 5 minuti a 170 °C con forno ventilato. Trascorsi i 5 minuti tirare fuori dal forno e versarvi sopra l'impasto chiaro poi infornare di nuovo per 10 minuti.



Quando la base è pronta farla riposare tre minuti e stendervi sopra un foglio di carta forno bagnato e strizzato poi arrotolare con delicatezza e lasciare raffreddare 10 minuti.



Passiamo alla farcitura: riaprire la base arrotolata e stendere generosamente prima la marmellata di arance poi la nutella (un pò riscaldata in modo da lavorarla meglio) infine arrotolare e stringere a caramella con l'aiuto della carta stagnola.



Il rotolo arance è più buono se si lascia riposare mezza giornata per amalgamare i sapori.

Mini cupcakes al cocco

Ci ho messo un pò a decidere di fare i mini cupcakes al cocco e cioccolato perchè non volevo cadere nella moda del momento ma mi sono dovuta ricredere: sono una bellissima idea perchè sono delle colorate mini torte facili da realizzare, si possono personalizzare sia nel gusto che nella presentazione e sono ideali da servire in questa versione mini come finger food.



INGREDIENTI

Per mini cupcakes al cocco

- 125 g di cioccolato fondente
- 125 g di burro
- 60 g di zucchero
- 3 uova
- 60 g di farina 00
- 30 g di farina di cocco
- mezza bustina di lievito per dolci
- frosting (per la ricetta cccate [qui](#))

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato a fiamma bassa insieme al burro e lasciarlo raffreddare (Bimby 1 min 60°C Vel 2). Una volta freddo aggiungere lo zucchero e le uova una alla volta sempre mescolando in modo da montare l'impasto come una mousse (Bimby 3 min Vel 3 con farfalla). A questo punto

aggiungere le farine con delicatezza mescolando sempre nello stesso verso (Bimby 1 min Vel 2 con farfalla) ed infine anche il lievito (Bimby 20 sec Vel 3 con farfalla). Il composto sarà un pò liquido ma così dev'essere.

Negli stampi per muffin inserire i mini pirottini per cupcakes e versare l' impasto senza arrivare al bordo poi infornare a 160 °C per 15 minuti.

Nel frattempo preparare il frosting per decorare i mini cupcakes al cocco seguendo la ricetta che trovate di seguito.

Una volta pronti lasciamo raffreddare i mini cupcakes al cocco per 10 minuti e poi li guarniamo con la glassa preparata lasciando libero spazio alla fantasia.

Frosting per decorare i cupcakes

Il frosting è la glassa utilizzata per decorare i cupcakes che in questa ricetta ho preparato usando il philadelphia come formaggio morbido ed una dose ridotta di burro. E' molto versatile e si presta bene ad essere colorata ed usata nelle decorazioni dei famosi dolcetti americani ma anche per guarnire torte usando le varie bocchette del sac a poche. Per dare un profumo in più ho messo qualche goccia di estratto di vaniglia e per colorare si usano coloranti alimentari (io in gel), pasta alle nocciole per creme oppure del semplice cacao in polvere.



INGREDIENTI

per decorare circa 10 cupcakes

- 160 g di Philadelphia (2 confezioni rettangolari da 80 g)
- 70 g di burro a temperatura ambiente
- 80 g di zucchero a velo
- estratto di vaniglia
- colorante alimentare in gel
- pasta alle nocciole per creme

PROCEDIMENTO

Montare il burro con lo zucchero a velo (Bimby 1 min Vel 3 Farfalla) poi aggiungere il formaggio, meglio nelle confezioni rettangolari da 80 g perchè sono più solide, qualche goccia di estratto di vaniglia e continuare a montare (Bimby 30 sec Vel 3 Farfalla).

Aggiungere il colorante in gel intingendo la punta di uno stuzzicadente nel barattolo e passandolo sulla crema poi mescolare per rendere il colore omogeneo (Bimby 10 sec Vel 3 Farfalla), per avere un effetto marmorizzato invece mescolare poco in modo che non resti omogeneo. Per avere un frosting alle nocciole con la stessa modalità di prima ho aggiunto con il cucchiaino un pò di pasta alle nocciole per creme.

Mettere il frosting nel sac a poche e lasciarlo riposare in frigo per 15 minuti.

Muosse al cioccolato

La mousse al cioccolato è un dolce morbido che ha la consistenza di una panna cotta da servire accompagnato con una salsa di frutta come la salsa di fragole o per i più golosi con la panna montata. Questo dolce è nato per caso da varie modifiche di una ricetta che avevo: toglì questo, aggiungi quello ed ecco che è venuta fuori questa mousse che ho portato ad un pranzo ed è piaciuta tanto...vediamo se piace anche a voi ;)



INGREDIENTI

- 150 g di cioccolato fondente
- 300 ml di yogurt bianco
- 150 g di ricotta
- 4 cucchiari di zucchero
- 4 cucchiari di liquore mandarinetto
- 12 g di gelatina (colla di pesce)
- 60 ml di acqua fredda
- 2 albumi

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. In una ciotola setacciare la ricotta ed aggiungere lo yogurt, lo zucchero, il liquore ed il cioccolato fuso: mescolare bene tutto. Lasciare ammorbidire la gelatina 10 minuti in una ciotola con 50 ml di acqua fredda poi metterla con tutta l'acqua in un pentolino e riscaldarla un pò per farla sciogliere: quando si sarà raffreddata aggiungerla al composto. Nel frattempo montare gli albumi a neve ferma e con delicatezza aggiungerli alla mousse girando sempre nello stesso verso per non smontarli.

Foderare uno stampo rotondo o da plumcake con pellicola da cucina e versare il composto all'interno.



Lasciare riposare in frigo per una notte intera. Capovolgere lo stampo su di un piatto da portata, guarnire con una salsa di arancia o con una [salsa di fragole](#) e servire fredda.

Rotolo alle fragole

Il rotolo alle fragole è una poesia del gusto oltre ad essere bello da presentare con il colore della fragola che viene fuori dalla crema...io l'ho arricchito con una [salsa alle fragole](#): un dolce classico e sempre gradito.



INGREDIENTI

- 3 uova
- 100 g di zucchero
- 110 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale
- 500 ml di crema pasticcera
- [salsa di fragole \(qui\)](#)
- 100 g di fragole per guarnire

PROCEDIMENTO

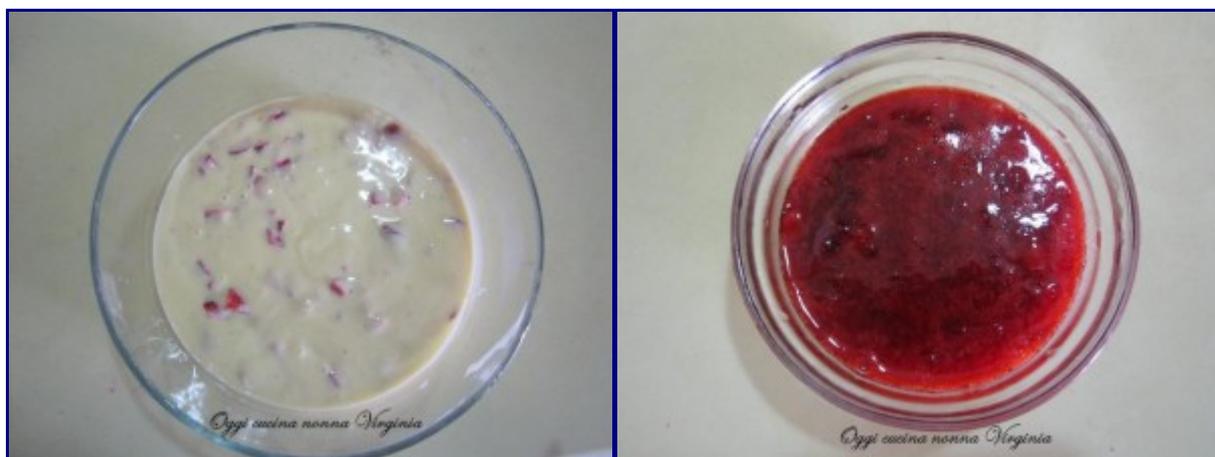
Prepariamo la base: Lavorare le uova con lo zucchero montandole fino a farli triplicare di volume: con il Bimby le ho lavorate con farfalla per 15 minuti a vel 3 mentre con un normale fullatore si devono usare le fruste ed il tempo è lo stesso: il composto risulterà molto spumoso. Trascorso il tempo aggiungiamo con un cucchiaio 5 cucchiai di acqua, la farina setacciata, il lievito, la vanillina ed un pizzico di sale molto rapidamente per non smontare l'impasto e girando sempre nello stesso verso (Bimby 30 sec, Vel 3 con farfalla).

Mettere l'impasto sulla placca foderata con carta forno come si vede in foto e cuocere a 190 °C per 15-20 minuti.



A cottura ultimata rovesciare la torta su un canovaccio pulito e leggermente inumidito, aspettare tre minuti e poi togliere la carta da forno ed arrotolare il dolce sul canovaccio stesso: lasciarlo raffreddare circa 20 minuti.

Quando sarà freddo srotolarlo con delicatezza e metterlo sopra un foglio di carta stagnola. Nel frattempo tagliamo a pezzetti piccoli le fragole fresche che aggiungeremo alla crema pasticcera e prepariamo la salsa alle fragole.



Guarniamo il dolce: stendiamo con una spatola uno strato di salsa alle fragole poi uno strato di crema pasticcera (lasciandone da parte qualche cucchiaino per la guarnizione finale) ed arrotoliamo con delicatezza il dolce aiutandoci con la carta stagnola: stringiamo a caramella e lasciamolo riposare in frigo 5-6 ore in modo da fargli prendere la forma ed amalgamare i sapori.



Trascorso il tempo apriamo il nostro rotolo, mettiamolo su di un vassoio e spalmiamo la crema rimasta sulla superficie guarnendolo con un pò di salsa alle fragole o di panna o di fragole fresche



Salsa alle fragole

La salsa di fragole è una preparazione facile e utile perchè con qualche fragola, zucchero e limone si ottiene una guarnizione ideale per rendere particolare una semplice macedonia di frutta oppure un [rotolo alle fragole](#) o anche degli sfiziosi [spiedini di frutta](#). Buona anche per arricchire dolci al cucchiaio come la [spuma di yogurt](#) in cui ho messo la variante alle ciliegie. Io taglio le fragole a pezzettini perchè mi piace trovarli quando la mangio ma si possono anche frullare se si desidera una salsa più fluida.



INGREDIENTI

- 200 g di fragole
- 100 g di zucchero
- il succo di mezzo limone

PROCEDIMENTO

Tagliare le fragole a pezzettini e metterle in una pentola, preferibilmente con il fondo spesso, insieme allo zucchero ed al succo di limone poi cuocere per 10-15 minuti mescolando spessissimo in modo da non farla attaccare sul fondo.



Lasciarla raffreddare ed usarla come più vi piace

Crêpes nutella e cocco

Per gli amanti della nutella ecco un grande classico: le crepes arricchite dal sapore esotico del cocco



INGREDIENTI

- 2 uova
- 100 g di farina
- 250 g di latte intero
- 25 g di burro morbido
- mezzo bicchiere di amaretto disaronno (facoltativo)
- panna montata
- nutella
- farina di cocco

PROCEDIMENTO

Frullare insieme il latte, la farina, le uova, il burro ed il mezzo bicchiere di amaretto disaronno poi lasciare riposare l'impasto delle crêpes per mezz'ora. Nel frattempo montare la panna ed aggiungere un paio di cucchiaini di nutella poi mettere in frigorifero.



In una padella antiaderente precedentemente imburata versare un pò di impasto delle crêpes e cuocerle da entrambi i lati a fiamma media conservando quelle già fatte in un piatto. Spalmare la panna con la nutella su metà delle crêpes e sull' altra metà spalmare la nutella e spolverizzare la farina di cocco.



Piegare a metà e poi di nuovo a metà e servirle spolverizzate di farina di cocco o di zucchero a velo.