

Ricettario dolci



<i>Cupcake.....</i>	<i>pag 2</i>
<i>Cupcake alla vaniglia.....</i>	<i>pag 3</i>
<i>Cupcake al cioccolato.....</i>	<i>pag 4</i>
<i>Camille cupcake</i>	<i>pag 5</i>
<i>Dolci al cucchiaino.....</i>	<i>pag 7</i>
<i>Profitteroles ricetta classica.....</i>	<i>pag 7</i>
<i>Creme caramel.....</i>	<i>pag 10</i>
<i>Parfait di mandorla.....</i>	<i>pag 11</i>
<i>Parfait di pistacchio.....</i>	<i>pag 14</i>
<i>Crema all'arancia.....</i>	<i>pag 16</i>
<i>Sorbetto al limone.....</i>	<i>pag 17</i>
<i>Cheesecake alle pesche.....</i>	<i>pag 20</i>
<i>Torta allo yogurt al caffè.....</i>	<i>pag 23</i>
<i>Torta fredda allo yogurt.....</i>	<i>pag 24</i>

<i>Le torte</i>	<i>pag 27</i>
<i>Torta caprese al cioccolato.....</i>	<i>pag 27</i>
<i>Torta poker in pasta di zucchero.....</i>	<i>pag 28</i>
<i>Torta juve in pasta di zucchero.....</i>	<i>pag 30</i>
<i>Torta alla frutta con crema pasticcera</i>	<i>pag 33</i>
<i>Torta hello kitty in pasta di zucchero</i>	<i>pag 36</i>
<i>Torta homer Simpson</i>	<i>pag 39</i>
<i>Torta babbo natale</i>	<i>pag 42</i>
<i>Torta natalizia in pasta di zucchero</i>	<i>pag 45</i>
<i>Confettura di ciliege.....</i>	<i>pag 47</i>
<i>Dolci a mandorla.....</i>	<i>pag 49</i>
<i>Panettone con gocce di cioccolato.....</i>	<i>pag 51</i>
<i>Biscotti cuor di mela.....</i>	<i>pag 56</i>
<i>Taralli siciliani.....</i>	<i>pag 59</i>
<i>Genovesi alla crema.....</i>	<i>pag 61</i>
<i>Tortino al cioccolato dal cuore morbido.....</i>	<i>pag 63</i>
<i>Iris alla ricotta.....</i>	<i>pag 65</i>

I cupcake

I cupcake sono facili, semplici da preparare, e con un pò di fantasia offrono una merenda colorata e divertente per i bambini, oltre che buonissima ovviamente.

I cupcake nascono negli Stati Uniti ma negli ultimi anni hanno avuto il loro exploit da noi in Italia.

Sono solitamente usati per accompagnare il tè o durante golosi momenti pomeridiani, chiamati cupcake proprio perchè devono essere grandi quanto una tazza di the.

In realtà sull'origine del nome esistono due teorie. la prima è che inizialmente venivano cotti in tazze da the, in quanto non esistevano i nostri moderni pirottini, la seconda è che essendo dolci di origine anglosassone le quantità degli ingredienti venissero indicate in cup (tazze).

Se i cupcake non sono altro che torte in tazza, se ne deduce che tutte le torte posson diventare cupcake, e viceversa una ricetta per cupcake può trasformarsi in una torta. Abitualmente i cupcakes vengono farciti con glasse o creme, oppure decorati con frosting (generalmente a base di burro) e riccamente decorati.

Per le occasioni particolari possiamo trovarli anche decorati con la pasta di zucchero come se fossero delle vere e proprie torte.

Il bello dei cupcakes risiede proprio nella loro semplicità, nell'infinita varietà di ricette e guarnizioni che offrono uno spettacolo alla vista prima ancora che al palato.

Cupcake alla vaniglia



Per 12 cupcake alla vaniglia:

- 115g di burro ammorbidito
- 130 g di zucchero semolato
- 3 uova
- vaniglia
- 210g di farina 00
- 1 cucchiaino e 1/2 di lievito
- 1 pizzico di sale

- 60ml di latte

Sbattere burro e zucchero per 5 m. aggiungere ad uno ad uno le uova e mescolare con un cucchiaino, non con le fruste, la vanillina, la farina, il lievito e il sale. Aggiungere poi il latte a filo.

Se volete dei cupcake speziati, aggiungere al composto, un cucchiaino di cannella, uno di zenzero, un pizzico di noce moscata.

Informare a 180° per circa 20m

Cupcake al cioccolato

Ed ecco i miei cupcake al cioccolato, morbidi, golosissimi e davvero favolosi, ne escono pazzi grandi e piccini e non riescono mai ad arrivare a fine giornata.

Se ami il cioccolato non puoi non preparare questi cupcake al cioccolato, facili e veloci, solo 15 m. in forno e sono già pronti!!

Come vedete i cupcake al cioccolato sono facili e veloci da preparare, e in pochi minuti avrete un dolce delizioso, si possono usare in diverse occasioni, semplicemente così...o divertendovi a decorarli con la pasta di zucchero.

I cupcake sono la mia passione, scoperta qualche anno fa, quando ero alle prime armi con le decorazioni in pasta di zucchero, mi cimentavo a fare le prove tecniche su di loro e devo dire che con un pò di fantasia il risultato è eccellente!! Ottimi nei pomeriggi invernali per accompagnare il thè, ottimi a colazione, ottimi a merenda, ottimi in qualsiasi momento della giornata...



ingredienti per i cupcakes al cioccolato

- 210 gr. di farina 00
- 170 gr. di zucchero semolato
- 50 gr. di cacao amaro
- 140 gr. di burro
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- 100 gr. cioccolato fondente
- 160 ml. di latte
- 3 uova

Iniziamo mettendo a sciogliere il cioccolato fondente a bagno maria o nel microonde spezzettato insieme al burro, con una frusta sbattiamo le uova con lo zucchero, aggiungiamo la farina setacciata, il cacao, il lievito e la vanillina, aggiungiamo il latte e poi il cioccolato che abbiamo fuso insieme al burro e mescoliamo l'impasto delicatamente con una paletta o un leccapentole.

In una teglia per muffin adagiate dei pirottini di carta e versiamo l'impasto ottenuto negli stampini, aiutandovi con un dosatore per gelati o con due cucchiaini, il pirottino deve essere riempito per almeno i 2/3, inforniamo nel forno già caldo a 180° per 15/20 minuti!

Camille cupcake

Una ricetta davvero deliziosa, le mie tortine alle carote, per intenderci le classiche camille, preparati sotto forma di cupcake, sono davvero deliziosi, morbidi e delicati solo come le camille sanno essere. Un dolce che mi riporta all'infanzia, mangiavo sempre da piccolina le camille, e adesso prepararle da me è davvero un piacere, una ricetta semplice e veloce per delle camille cupcake deliziosi!



ingredienti per la camille cupcake

- 180 gr. di farina

- 50 gr. di fecola di patate
- 250 gr. di carote
- 200gr. di zucchero
- 2 uova (1 intero e 1 tuorlo)
- 1 bustina di vanillina
- 8 gr. di lievito chimico in polvere
- 130 ml. di olio di semi
- scorza di limone e zenzero

Intanto sbucciamo le carote e tritiamole o grattugiatele, come vi viene più comodo, montate le uova con lo zucchero, delle due uova utilizziamo uno intero e un tuorlo, aiutatevi con una frusta elettrica, poi aggiungete le carote tritate finemente e aggiungete la farina, la fecola, il lievito e la vanillina ovviamente setacciandole, grattugiate la scorza di un limone ed io ho anche aggiunto un pizzico di zenzero in polvere, unite l'olio di semi e mescolate, non preoccupatevi se l'impasto vi sembra liquido, perchè viene fuori un impasto molto morbido. Versate l'impasto in una teglia per cupcake rivestita dai pirottini, oppure imburrateli e infarinate gli stampini, e infornate in forno già caldo a 180° per circa 25 minuti, trattateli come una torta, quindi inserite uno stuzzicadenti e se esce asciutto allora sono pronti. Ovviamente il forno va in modalità statica, servite le camille una volta che si sono raffreddate, semplicemente così o cosparse di zucchero a velo.

Dolci al cucchiaino

Profiteroles ricetta classica

Il profiteroles è un dolce francese, facile da preparare molto scenografico, in quanto la presentazione viene fatta su un piatto da portata disponendo i bignè a piramide, con la colata di cioccolato sopra, a chi guardando un profiteroles non è venuta l'acquolina in bocca??
Sfido chiunque a rimanere impassibili di fronte a tanta bontà!!

Ingredienti per la preparazione del profiteroles

Innanzitutto dobbiamo preparare i bignè, e quindi la *pasta choux*

La pasta choux è una pasta leggera, delicata, usata principalmente per la preparazione dei bignè o eclairs con ripieni dolci o salati

- 130 gr di farina
- 4 uova
- 100 gr di burro
- 100 ml d'acqua
- 100 ml di latte
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 pizzico di sale

In un tegame versate l'acqua, il latte con il burro, lo zucchero e il sale, non appena il burro si sia sciolto e inizia a bollire toglietelo dal fuoco e versategli la farina setacciata mescolando bene in modo da evitare che si formino grumi, rimettete sul fuoco e mescolate affinché l'impasto non si staccherà completamente dalle pareti, spegnete la fiamma e lasciate raffreddare completamente il composto.

Quando sarà completamente freddo aggiungete uno ad uno le uova, mescolando sempre con il cucchiaio di legno oppure aiutandovi con un frullatore a mano o inserendo l'impasto nella planetaria.

Le uova vanno aggiunte una ad una e se non è completamente incorporato non aggiungete le altre.

La pasta deve filare, dal cucchiaio, quindi morbida, ma non liquida, quindi può succedere che magari le uova sono troppo grandi e quindi ne bastano solamente 3.

Trasferite il composto in una sacca a poche e formate dei mucchietti tutti della stessa misura, trasferiteli in una teglia ricoperta di carta forno, nel forno per 15 minuti a 220°, senza mai aprire il forno, trascorsi 10 minuti, abbassate il forno a 190° e lasciateli cuocere per altri 10 m. lasciando lo sportello leggermente aperto, questo per far sì che l'interno dei bignè si asciughi completamente.

Lasciateli raffreddare e avrete dei bignè fragranti e buonissimi.



Adesso prepariamo il profiteroles ci serve:

- 500 gr. di panna da montare
- 1/2 litro di latte
- 50 gr. di farina
- 50 gr. di cacao amaro
- 300 gr di zucchero
- 150 gr. di cioccolato fondente

Prepariamo la glassa: mescoliamo in un tegame la farina, lo zucchero e il cacao, con il latte, togliamo tutti i grumi e trasferiamolo sul fuoco a fiamma bassa, inseriamo il cioccolato a tocchetti e facciamo sciogliere completamente fino ad ottenere una consistenza cremosa, in genere fino ad ebollizione.

Montiamo la panna, meglio se quella fresca, riempiamo i bignè praticandogli un forellino alla base direttamente con la punta della sacca a poche, ogni bignè con l'aiuto di un cucchiaino verrà calato nel

cioccolato e disposto su un piatto da portata formando una piramide, una volta completa, decorate con ciuffi di panna, io ho aggiunto le scaglie di pistacchio!

E il vostro profiteroles è pronto, come vedete facile da preparare e abbastanza veloce, i bigné possono anche essere preparati il giorno prima, o se non avete tempo possono essere acquistati dal vostro panificio!!

Il profiteroles inoltre può essere preparato formando una grande piramide o in dei piattini, facendo delle porzioni singole, si presenta un piatto elegante, e irresistibile!!

Crema caramel

Il creme caramel è un dolce semplice da realizzare, ma sempre di grande effetto, è uno dei dolci al cucchiaio più famosi nel mondo.

È un dolce molto scenografico, il suo colore intenso e il caramello lo rendono adatto anche alle occasioni più sofisticate.



ingredienti per il creme caramel (6 stampini)

- 150 ml di panna
- 4 uova intere + 1 tuorlo
- 120 gr di zucchero
- 450 ml di latte
- 1 bustina di vanillina

per il caramello

- 150 gr di zucchero
- 4 cucchiaini di acqua

Preparare il caramello versando in un pentolino l'acqua e lo zucchero, una volta formato il caramello versatelo negli stampini e roteate fino a rivestire gli stampini di caramello.

Intanto in un altro pentolino versare il latte e la panna, con la busta di vanillina e portare a bollore, ma non fatelo bollire completamente, una volta che è stato portato a bollore spegnere la fiamma e lasciar riposare x 20 minuti circa. Nel frattempo in una ciotola mettere le uova, e lo zucchero, montare un pò con le fruste e aggiungete il latte pian piano a filo mescolando di continuo. Versate quindi il composto negli stampini dove avevamo precedentemente versato il caramello e riporli in una pirofila con dell'acqua bollente, l'acqua deve coprire circa la metà degli stampini e riporli quindi a bagno maria nel forno già caldo a 180 °; cuocete la creme caramel a bagno maria per circa 50/60 minuti, quando la crema si sarà solidificata, togliete gli stampini dal forno e lasciare raffreddare, prima fuori e poi dentro al frigo. Al momento di servire la creme caramel.

Aiutatevi con un coltello passandolo nei bordi in modo da staccare il composto e capovolgetelo nel piatto da portata e lasciatelo adagiare.

Il risultato sarà un bellissimo e buonissimo dolce al cucchiaino, coperto di golosa glassa al caramello!

Parfait di mandorle ricetta

Il parfait di mandorle è il dolce più classico, di solito si prepara per le occasioni importanti, perchè il lato estetico di questo dolce garantisce un successo assicurato, non rischiamo mai con il parfait di mandorla di presentare a tavola un dolce bruttino e poi è così buono che conquista tutti, e vedrete che una volta preparato la prima volta lo terrete sempre pronto nel freezer perchè troppo buono anche solo quando volete concedervi un momento di relax sul divano davanti alla tv.
Una ricetta semplice da preparare ma di grande effetto, lo preparo spessissimo e la mia è una ricetta super collaudata!!!



ingredienti per il parfait di mandorla

5 uova

300 gr di zucchero

50 gr di zucchero a velo

500 gr. di panna montata



200 gr. di mandorle con la pellicina

40 gr. di maraschino

qualche goccia di mandorla amara

cioccolato fondente

Iniziamo facendo caramellare la mandorle, quindi prendete le mandorle e metterle in un pentolino con 1/3 dello zucchero, mescolando di continuo e facendole caramellare, quando saranno pronte, lo zucchero deve diventare marrone, ma non bruciare ovviamente :-), versatele su un piano di marmo oppure su un foglio di carta forno, avendo cura di spalamarle bene in modo che si formi uno stato sottile, una volta che si sono raffreddate tritate grossolanamente con un coltello da cucina, metterle in una ciotolina e versarvi il liquore, l'essenza e lasciarli insaporire, nel frattempo passiamo a montare bene i tuorli con lo zucchero restante, montate bene la panna e montare bene gli albumi con lo zucchero a velo, devono essere montati a neve ferma quindi aiutatevi con uno sbattitore elettrico, unite quindi piano piano i tuorli con la panna, poi l'albume senza farli smontare, infine aggiungete la granella di mandorle.

Versare il tutto in un contenitore unico, ci sono dei contenitori appositi di metallo come stampino per il parfait di mandorle, oppure in dei contenitori di alluminio, o ancora meglio potete fare delle singole porzioni come le mie, e quindi versate il parfait di mandorle in degli stampini per budini, quelli in silicone per intenderci.

Riponete tutto nel freezer per almeno una notte e al momento di servire, giratelo su un piatto da portata, sciogliete a bagno maria o nel forno a microonde del cioccolato fondente e versateglielo sopra insieme a della granella di nocciole.

Avrete così il vostro delizioso parfait di mandorle, sempre pronto nel freezer per qualsiasi occasione

Parfait di pistacchio ricetta semplice

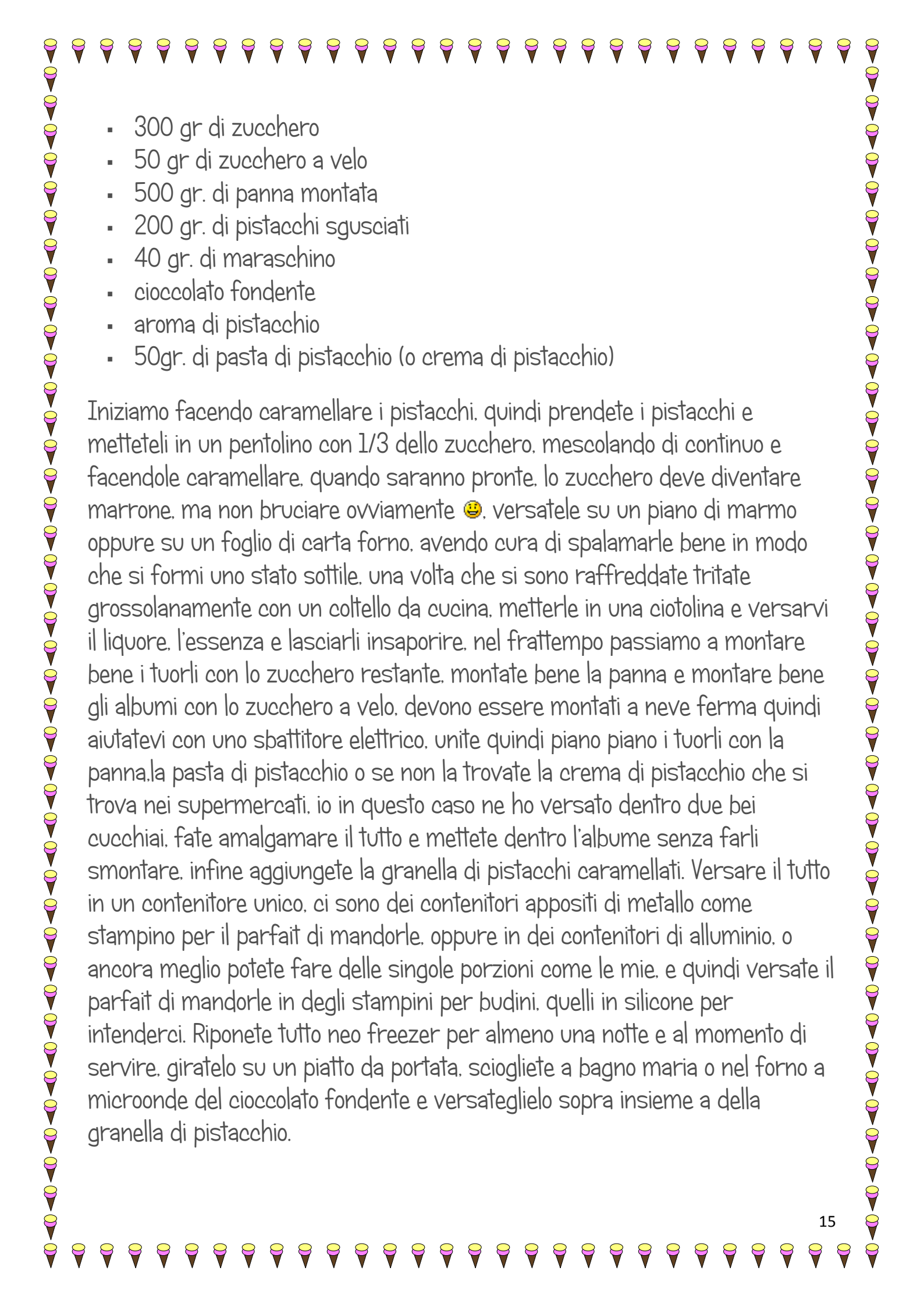


Il parfait di pistacchio è un'alternativa al classico parfait di mandorle, un dolce semplice da preparare e che si può portare a tavola in qualsiasi occasione. Il lato estetico di questo dolce ci garantisce un successo assicurato e il sapore è gradito a tutti.

Da preparare per le occasioni importanti o per un semplice pranzo, ha il pregio di poter essere preparato con largo anticipo e di ritrovarcelo sempre pronto nel freezer.

ingredienti per il parfait di pistacchio

- 5 uova

- 
- 300 gr di zucchero
 - 50 gr di zucchero a velo
 - 500 gr. di panna montata
 - 200 gr. di pistacchi sguusciati
 - 40 gr. di maraschino
 - cioccolato fondente
 - aroma di pistacchio
 - 50gr. di pasta di pistacchio (o crema di pistacchio)

Iniziamo facendo caramellare i pistacchi, quindi prendete i pistacchi e metteteli in un pentolino con 1/3 dello zucchero, mescolando di continuo e facendole caramellare, quando saranno pronte, lo zucchero deve diventare marrone, ma non bruciare ovviamente 😊, versatele su un piano di marmo oppure su un foglio di carta forno, avendo cura di spalmarle bene in modo che si formi uno stato sottile, una volta che si sono raffreddate tritate grossolanamente con un coltello da cucina, metterle in una ciotolina e versarvi il liquore, l'essenza e lasciarli insaporire, nel frattempo passiamo a montare bene i tuorli con lo zucchero restante, montate bene la panna e montare bene gli albumi con lo zucchero a velo, devono essere montati a neve ferma quindi aiutatevi con uno sbattitore elettrico, unite quindi piano piano i tuorli con la panna, la pasta di pistacchio o se non la trovate la crema di pistacchio che si trova nei supermercati, io in questo caso ne ho versato dentro due bei cucchiaini, fate amalgamare il tutto e mettete dentro l'albume senza farli smontare, infine aggiungete la granella di pistacchi caramellati. Versare il tutto in un contenitore unico, ci sono dei contenitori appositi di metallo come stampino per il parfait di mandorle, oppure in dei contenitori di alluminio, o ancora meglio potete fare delle singole porzioni come le mie, e quindi versate il parfait di mandorle in degli stampini per budini, quelli in silicone per intenderci. Riponete tutto nel freezer per almeno una notte e al momento di servire, giratelo su un piatto da portata, sciogliete a bagno maria o nel forno a microonde del cioccolato fondente e versateglielo sopra insieme a della granella di pistacchio.

Il vostro parfait di pistacchio è pronto, sempre disponibile per qualsiasi occasione, perchè basta tirarlo fuori dal freezer ed è subito pronto, per degli ospiti improvvisi, per un dolce delicato di fine cena o per un momento di coccole sul divano davanti alla tv!!

Crema all'arancia ricetta



La crema all'arancia è una delle ricette base, infatti viene utilizzata per qualsiasi cosa, farcire una torta, glassare i biscotti, per la crostata, per farcire dei muffin, insomma si presta a qualsiasi uso, ed è veramente buona. Semplicissima da preparare, non richiede l'utilizzo del latte, ma solo il succo delle arance, fresca, delicata e profumatissima, è la crema che una volta provata non smetti mai di preparare perchè davvero, davvero deliziosa!

ingredienti per la crema all'arancia

- 500 ml di arance (5/6 arance)
- 300 gr. di zucchero
- 100 gr. di farina
- 120 gr. di burro

Iniziamo spremendo delle belle arance.(e su questo devo dire di essere fortunata perchè il mio alberello di arance fa sempre delle arance meravigliose) mettete il succo in un pentolino sul fuoco e aggiungere lo zucchero e il burro ammorbidito. fate sciogliere completamente tutto il burro e una volta sciolto, aggiungete la farina poco alla volta, avendo cura di non far formare nessun grumo, eventualmente toglietelo dal fuoco e assicuratevi che la farina si sia completamente amalgamata al succo, continuate a mescolare sul fuoco con una frusta per qualche minuto fino a quando la crema non inizia a prendere consistenza.

Una volta ottenuto un composto abbastanza denso, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare.

Essendo così fresca e delicata è una crema estremamente versatile, io adesso l'ho preparata per farcire una crostata, ma la utilizzo, per farcire o glassare i cupcake, i biscotti le torte e qualsiasi cosa possa essere farcita 😊 Poi se vi piace il gusto così intenso dell'arancia è ottima anche come crema da mangiare al cucchiaino, io sinceramente la preferisco come guarnizione o farcia, ma mio marito tutte le volte ne ruba una coppetta da mangiare davanti alla tv.

Sorbetto al limone

Il sorbetto al limone il più classico dei fine pasto, facile da preparare e profumatissimo, in questa stagione inizia a diventare uno dei momenti irrinunciabili della giornata.

La mia ricetta è semplice, semplice, facile e veloce, senza misurini o grammi e senza stare lì a sciogliere lo zucchero nell'acqua dovendo poi aspettare che il tutto si raffreddi per metterlo nel freezer!



ingredienti per il sorbetto al limone

- limoni
- zucchero
- acqua

Come vi dicevo nessuna dose, quindi per questa ricetta mettiamo da parte la bilancia, i nostri misurini saranno dei bicchieri.

- 1 bicchiere di succo di limone
- 2 bicchieri di zucchero semolato
- 3 bicchieri d'acqua

Procedimento

Quindi prendete i limoni, lavateli e una volta ottenuto il succo, versarne un bicchiere in un contenitore che poi dovete mettere in freezer, poi aggiungetegli 2 bicchieri di zucchero e 3 bicchieri d'acqua, mescolate il tutto e riporre in freezer, ovviamente il tutto si deve congelare, quindi fatelo la sera così che l'indomani mattina avrete il prodotto già congelato.

Una volta congelato iniziate a lavorarlo con un cucchiaino e vedrete che non è così solido come pensate, perchè nella parte finale dove si è depositato lo zucchero sarà molto molle, quindi mettete il tutto in un normale mixer, meglio il mixer che il bicchierone del frullatore in quanto ha le lame più larghe e frullate, dopo qualche secondo otterrete un composto bello morbido e bianchissimo, adesso potete anche riporlo in delle vaschette in freezer, perchè non si solidificherà !

Servirlo così semplicemente tagliando una fettina di limone e adagiandogliela sopra o con della frutta fresca, io ad esempio ho scelto in questo caso le fragole!

L'altra variante più classica è quello di servirlo con l'aggiunta di vodka, e quindi in questo caso quando lo avete nel mixer aggiungere un bicchierino di vodka...e assaggiate in base ai vostri gusti decidendo se farlo diventare più alcolico o meno.



Potete

Il sorbetto al limone oltre che ideale come fine pasto è ottimo da gustare durante una pausa, in un caldo pomeriggio estivo!

Cheesecake alle pesche



Questa deliziosa torta fredda è una cheesecake alle pesche, anche se chiamarla cheesecake è sbagliato in quanto non c'è l'uso di nessun formaggio, ma solo di panna e yogurt, ma in Italia si tende a generalizzare chiamando cheesecake anche questa tipologia di dolce.

Ma qualunque sia il suo nome vi assicuro che prepararla e soprattutto mangiarla è davvero uno spasso! 😊

ingredienti per la cheesecake alle pesche:

- 300gr di biscotti secchi
- 175 gr. di burro
- 375 gr. di yogurt alle pesche (io ho usato pesche e maracuja)
- 12 gr. di colla di pesce
- 200 ml di panna da montare

- 2 cucchiaini di zucchero a velo

per il topper:

- 3 belle pesche
- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- 1/2 limone spremuto
- qualche goccia di maraschino
- 6 gr. di colla di pesce

Iniziamo innanzitutto tritando i biscotti, il metodo che utilizzo io è semplice e soprattutto non sporco nulla. li inserisco in un sacchettino quelli per congelare gli alimenti e delicatamente li schiaccio fino a ridurli quasi in polvere, poi li svuoto nella ciotola e butto il sacchetto e in pochissimi minuti ho i biscotti belli tritati senza sporcare nulla 😊, dopo di che sciogliamo il burro e uniamolo ai biscotti, che andremo a mettere in una teglia, preferibilmente con cerniera in modo che sia semplice poi staccarla dai bordi e andate a schiacciare i biscotti alla base, aiutandovi con un batticarne o semplicemente un bicchiere. (ho utilizzato uno stampo da 24 cm) e riponete in frigo.

Nel frattempo mettete la gelatina in acqua fredda ad ammolare e montate la panna, scaldate un pò di yogurt nel forno a microonde e aggiungete la gelatina ben strizzata, mescolando bene in modo da farla sciogliere completamente, aggiungete i cucchiaini di zucchero a velo e unite al resto dello yogurt e delicatamente andate ad incorporarlo alla panna montata. Versate il composto ottenuto sulla base di biscotti e lasciate raffreddare per almeno 3 ore.

Nel frattempo prepariamo il topper: innanzitutto mettiamo la gelatina in acqua fredda, sbucciamo e frulliamo con un frullino ad immersione le pesche fino a renderle una purea, aggiungiamo il succo di mezzo limone per evitare che il composto diventi troppo scuro, lo zucchero a velo (assaggiatelo di tanto in tanto e se vi sembra il caso aggiungetene altro) mettete il composto un pò nel forno a microonde in modo da scaldarlo x potergli sciogliere la gelatina. (un pò non fatelo bollire) e aggiungete la gelatina ben strizzata.

Versatelo sulla nostra cheesecake e riponetela in frigo!

Torta allo yogurt al caffè

Oggi ho preparato la torta allo yogurt al caffè. una ricetta semplice e veloce. per un risultato di sicuro successo...una cheesecake anche se definirla tale è sbagliato visto che non c'è l'utilizzo di nessun formaggio. davvero molto buona. fresca e di sicuro successo. Io oggi ho preparato la mia torta allo yogurt, al caffè. ma si può veramente preparare in un infinità di modi.



ingredienti per la torta allo yogurt al caffè

- 300gr di biscotti secchi
- 175 gr. di burro

- 375 gr. di yogurt al caffè
- 12 gr. di colla di pesce
- 200 ml di panna da montare
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- cacao in polvere e chicchi di caffè per decorare

Iniziamo innanzitutto tritando i biscotti, il metodo che utilizzo io è semplice e soprattutto non sporco nulla. Li inserisco in un sacchettino quelli per congelare gli alimenti e delicatamente li schiaccio fino a ridurli quasi in polvere, poi li svuoto nella ciotola e butto il sacchetto e in pochissimi minuti ho i biscotti belli tritati senza sporcare nulla 😊, dopo di che sciogliamo il burro e uniamolo ai biscotti, che andremo a mettere in una teglia, preferibilmente con cerniera in modo che sia semplice poi staccarla dai bordi e andate a schiacciare i biscotti alla base, aiutandovi con un batticarne o semplicemente un bicchiere. (ho utilizzato uno stampo da 24 cm) e riponete in frigo.

Nel frattempo mettete la gelatina in acqua fredda ad ammolare e montate la panna. scaldate un pò di yogurt nel forno a microonde e aggiungete la gelatina ben strizzata, mescolando bene in modo da farla sciogliere completamente, aggiungete i cucchiaini di zucchero a velo e unite al resto dello yogurt e delicatamente andate ad incorporarlo alla panna montata. Versate il composto ottenuto sulla base di biscotti e lasciate raffreddare per almeno 3 ore.

Fate attenzione a staccare la torta fredda allo yogurt dai bordi della cerniera scoverate con il cacao in polvere, abbellite con i chicchi di caffè e servite...il successo sarà assicurato.

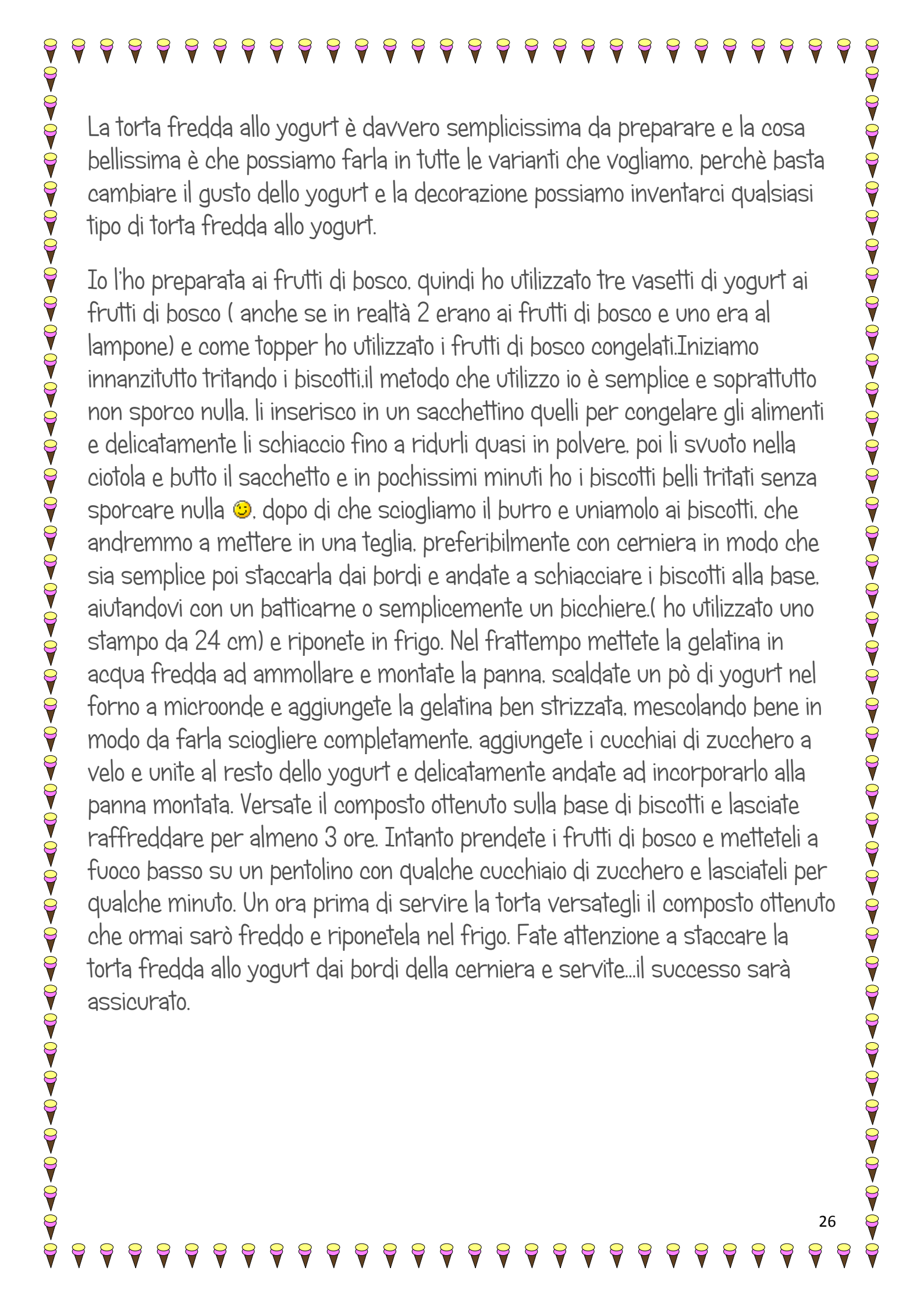
Torta fredda allo yogurt

Un dolce semplice da preparare, fresco e davvero goloso!



ingredienti per la torta fredda allo yogurt

- 300gr di biscotti secchi
- 175 gr. di burro
- 375 gr. di yogurt
- 12 gr. di colla di pesce
- 200 ml di panna da montare
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- frutti di bosco



La torta fredda allo yogurt è davvero semplicissima da preparare e la cosa bellissima è che possiamo farla in tutte le varianti che vogliamo, perchè basta cambiare il gusto dello yogurt e la decorazione possiamo inventarci qualsiasi tipo di torta fredda allo yogurt.

Io l'ho preparata ai frutti di bosco, quindi ho utilizzato tre vasetti di yogurt ai frutti di bosco (anche se in realtà 2 erano ai frutti di bosco e uno era al lampone) e come topper ho utilizzato i frutti di bosco congelati. Iniziamo innanzitutto tritando i biscotti. il metodo che utilizzo io è semplice e soprattutto non sporco nulla. li inserisco in un sacchettino quelli per congelare gli alimenti e delicatamente li schiaccio fino a ridurli quasi in polvere, poi li svuoto nella ciotola e butto il sacchetto e in pochissimi minuti ho i biscotti belli tritati senza sporcare nulla 😊, dopo di che sciogliamo il burro e uniamolo ai biscotti, che andremo a mettere in una teglia, preferibilmente con cerniera in modo che sia semplice poi staccarla dai bordi e andate a schiacciare i biscotti alla base, aiutandovi con un batticarne o semplicemente un bicchiere. (ho utilizzato uno stampo da 24 cm) e riponete in frigo. Nel frattempo mettete la gelatina in acqua fredda ad ammolare e montate la panna, scaldate un pò di yogurt nel forno a microonde e aggiungete la gelatina ben strizzata, mescolando bene in modo da farla sciogliere completamente, aggiungete i cucchiari di zucchero a velo e unite al resto dello yogurt e delicatamente andate ad incorporarlo alla panna montata. Versate il composto ottenuto sulla base di biscotti e lasciate raffreddare per almeno 3 ore. Intanto prendete i frutti di bosco e metteteli a fuoco basso su un pentolino con qualche cucchiaino di zucchero e lasciateli per qualche minuto. Un ora prima di servire la torta versategli il composto ottenuto che ormai sarà freddo e riponetela nel frigo. Fate attenzione a staccare la torta fredda allo yogurt dai bordi della cerniera e servite...il successo sarà assicurato.

Le torte

Torta caprese al cioccolato

La torta caprese è un dolce tipico di Capri, composto da farina di mandorle o cmq mandorle tritate e cioccolato e quasi priva di farina, si presenta un dolce davvero molto buono croccante all'esterno ma morbido all'interno. Una ricetta semplice da preparare per un dolce davvero buono e di sicuro successo



ingredienti per la torta caprese

- 250 gr. di mandorle con la pellicina
- 250 gr. di cioccolato fondente
- 250 gr. di zucchero semolato

- 150 gr. di burro
- 5 uova intere
- 20 gr. di farina bianca tipo 0
- 20 gr. di cacao in polvere
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 50 gr. di rum scuro (io in questo caso nn avevo il rum a casa e ho utilizzato l'amaretto di Saronno)

Iniziamo tritando le mandorle con un robot da cucina, e poi il cioccolato, amalgamare i composti ottenuti e metterli da parte.

Con uno sbattitore sbattere il burro precedentemente ammorbidito e lo zucchero unire le uova, la farina, il lievito, il sale, il cacao e il liquore, aggiungere il composto ottenuto alle mandorle e al cioccolato e amalgamare.

Imburrate e infarinate uno stampo per torta (24/26 cm) e infornate il dolce in forno caldo a 160° per circa 50 minuti, controllate cmq sempre la cottura con uno stuzzicadenti perchè tende a rimanere sempre troppo umida, quindi eventualmente prolungare la cottura fino a quando lo stuzzicadenti non uscirà asciutto

Della torta caprese esistono molte ricette e molte varianti, tutte molto buone ecco alcune varianti

Variante con le nocciole: sostituire le mandorle con 250 gr. di nocciole.

Variante al cioccolato bianco: sostituire il cioccolato fondente con il cioccolato bianco in pari dose ed omettere il rum. Eliminare il cacao e portare le dosi della farina a 50 gr.

Variante al limone, sostituire il cioccolato fondente con il cioccolato bianco, aggiungere la buccia grattugiata di un limone e 30 gr. di scorzetta di limone candito e una bustina di vanillina. Eliminare il rum. Togliere il cacao e portare le dosi della farina a 50 gr.

Ovviamente potete anche fare delle mini capresi in stampi per muffins.

Torta poker in pasta di zucchero ricetta



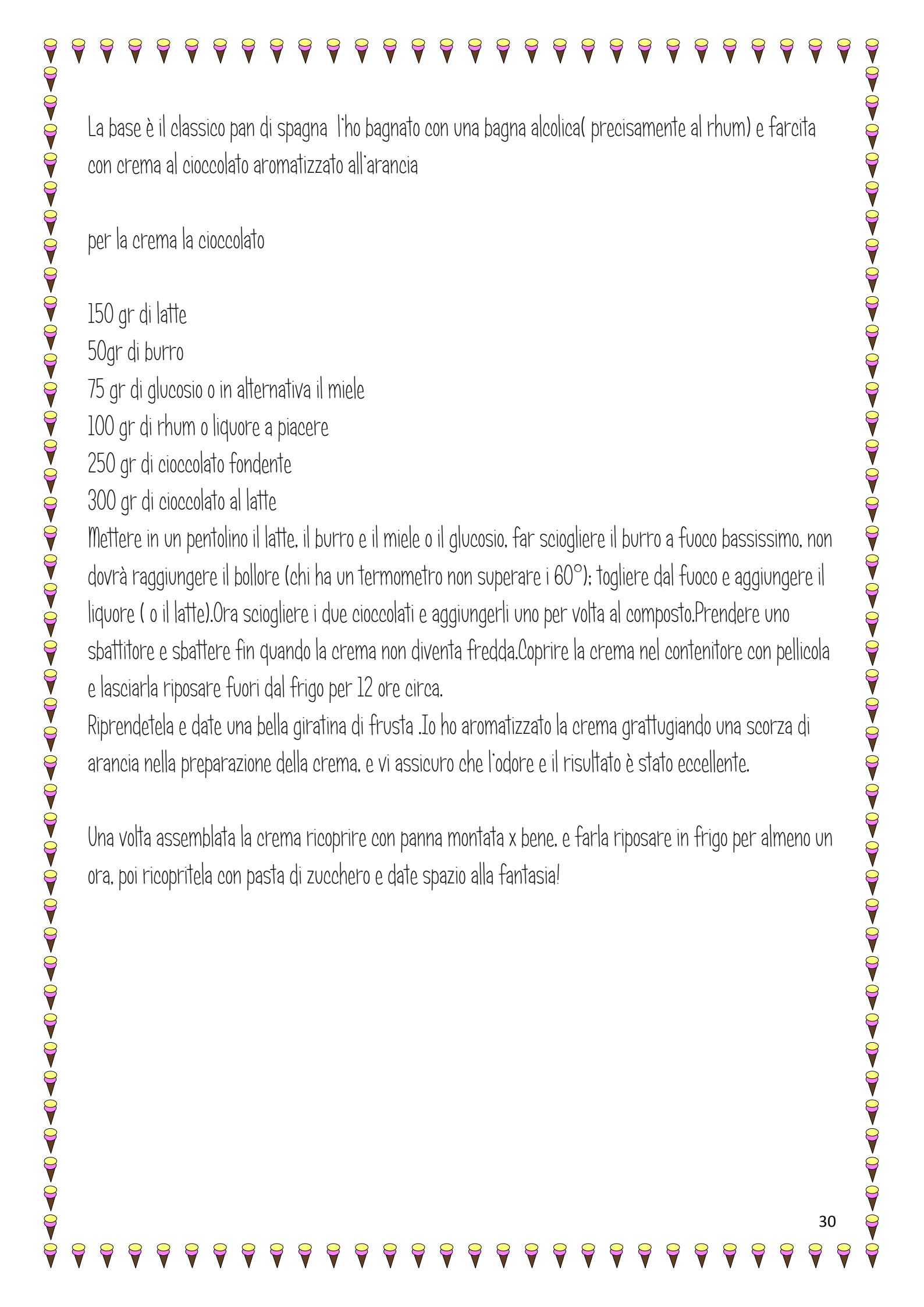
In occasione del compleanno di mio marito, appassionato di poker ho pensato di preparargli una torta poker in pasta di zucchero, ovviamente tutte le decorazioni sono commestibili e fatte in pasta di zucchero!

ingredienti per la torta poker in pasta di zucchero

La mia torta poker è farcita con crema al cioccolato, ma ovviamente potete farcirla come vi è di più gradimento

cosa ti serve:

- pan di spagna
- crema al cioccolato
- pasta di zucchero
- panna montata



La base è il classico pan di spagna l'ho bagnato con una bagna alcolica(precisamente al rhum) e farcita con crema al cioccolato aromatizzato all'arancia

per la crema la cioccolato

150 gr di latte

50gr di burro

75 gr di glucosio o in alternativa il miele

100 gr di rhum o liquore a piacere

250 gr di cioccolato fondente

300 gr di cioccolato al latte

Mettere in un pentolino il latte, il burro e il miele o il glucosio, far sciogliere il burro a fuoco bassissimo, non dovrà raggiungere il bollore (chi ha un termometro non superare i 60°); togliere dal fuoco e aggiungere il liquore (o il latte).Ora sciogliere i due cioccolati e aggiungerli uno per volta al composto.Prendere uno sbattitore e sbattere fin quando la crema non diventa fredda.Coprire la crema nel contenitore con pellicola e lasciarla riposare fuori dal frigo per 12 ore circa.

Riprendetela e date una bella giratina di frusta .Io ho aromatizzato la crema grattugiando una scorza di arancia nella preparazione della crema, e vi assicuro che l'odore e il risultato è stato eccellente.

Una volta assemblata la crema ricoprire con panna montata x bene, e farla riposare in frigo per almeno un ora, poi ricopritela con pasta di zucchero e date spazio alla fantasia!

*Torta juve con pasta di zucchero farcita con ricotta e
crema al cioccolato.*



Ho fatto la torta juve con pasta di zucchero in occasione del compleanno di mio nipote, semplice da realizzare, ma simpatica e di sicuro d'effetto, la pdz è una passione che ti porta grandi soddisfazioni! Ovviamente la torta juve con pasta di zucchero può diventare di qualsiasi squadra, basta cambiare i colori. Ecco qui la ricetta della mia torta juve con pasta di zucchero:

ingredienti per il pan di spagna

- 8 uova
- 150 gr. di farina
- 150 gr di fecola
- 300 gr di zucchero

- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito

Questo **pan di spagna** è ben collaudato quindi se seguite i consigli passo passo, verrà fuori bello e soffice

Lavorare uova e zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere le farine, la vanillina e il lievito, versare nello stampo imburrato e infornare a 160° per 40/45 m

ingredienti per la crema al cioccolato

- 150 gr di latte
- 50gr di burro
- 75 gr di glucosio o in alternativa il miele
- 100 gr di rhum o liquore a piacere
- 250 gr di cioccolato fondente
- 300 gr di cioccolato al latte

Mettere in un pentolino il latte, il burro e il miele o il glucosio, far sciogliere il burro a fuoco bassissimo, non dovrà raggiungere il bollore (chi ha un termometro non superare i 60°); togliere dal fuoco e aggiungere il liquore (o il latte)Ora sciogliere i due cioccolati e aggiungerli uno per volta al composto.Prendere uno sbattitore e sbattere fin quando la crema non diventa fredda.Coprire la crema nel contenitore con pellicola e lasciarla riposare fuori dal frigo per 12 ore circa.Riprendetela e date una bella giratina di frusta

per la crema alla ricotta

Mescolate 1 kg di ricotta con 300g di zucchero semolato, aggiungere le gocce di cioccolato



Dopo di chè la fase più bella che è quella della decorazione con la pdz. quindi armatevi di fantasia e buon lavoro! Ho scelto la torta juve con pasta di zucchero perchè mio nipote è un fan sfegatato della juventus. ma cambiando i colori può diventare di qualsiasi squadra. Con un pò di pazienza e tanta buona volontà il risultato è assicurato!!

Torta alla frutta con crema pasticcera

In questo periodo, quando cioè arriva la primavera la torta che ispira di più è la torta alla frutta, con crema pasticcera o chantilly.



Ingredienti per la ricetta della torta alla frutta

ricetta per il pan di spagna

1. 8 uova
2. 150 gr. di farina
3. 300 gr. di zucchero
4. 1 bustina di vanillina
5. 1 bustina di lievito

Usare le uova a temperatura ambiente, l'importante per avere un pan di spagna bello soffice è montare bene le uova con lo zucchero per almeno 20 minuti. una volta montate le uova e ottenuto un composto spumoso, aggiungere setacciandole le farine, il lievito e la vanillina. Imburrare una teglia

e infornare in forno a 180° per circa 40/45 minuti, ma dipende molto dal tipo di forno che avete.

Per maggiori dettagli sul pan di spagna vedi qui: <http://blog.giallozafferano.it/lericettedelcuore/pan-di-spagna/>

ricetta per la crema pasticcera

1. 1 litro di latte
2. 120 gr. di amido di mais
3. 250 gr. di zucchero
4. 4 tuorli
5. 1 bustina di vanillina

In un pentolino scaldare il latte con la vanillina, a parte sbattere lo zucchero con le uova e aggiungere man mano l'amido di mais, versare un pò del latte e amalgamare bene il composto, quando il latte è caldo versare il composto con le uova dentro il pentolino e mescolare fino a quando non si addensa

Una volta raffreddata la crema montare circa 400 gr. di panna e aggiungerla alla crema mescolando lentamente senza far smontare la panna, ottenendo così una buonissima crema chantilly

Adesso basta bagnare il pan di spagna con una bagna alcolica o non in base a quali sono i vostri gusti e farcire la nostra torta alla frutta, io nei vari strati ho messo un composto di fragole tagliate a pezzettini.

Una volta farcita mettete la torta alla frutta in frigorifero per un paio d'ore e poi ricoprire il lato superiore con frutta fresca tagliata a fettine! quindi buon appetito

Torta hello kitty pasta di zucchero ricetta

Vi presento la mia torta hello kitty in pasta di zucchero.

Ho fatto la torta hello kitty in occasione del compleanno di mia nipote, e il risultato è stato molto soddisfacente!!



cosa vi serve per la torta hello kitty

1. pasta di zucchero
2. pan di spagna
3. farcitura (in questo caso ho scelto la crema chantylli con frutti di bosco)

ingredienti per la pasta di zucchero

- 450 gr. di zucchero a velo
- 30 gr. di acqua
- 5 gr di gelatina
- 50 gr. di glucosio

In un contenitore mettere l'acqua, il glucosio e la gelatina tagliuzzata a pezzettini x facilitare lo scioglimento, metterlo nel forno a microonde, ma attenzione a non farlo bollire, una volta sciolto il tutto versarlo nel mixer dove avete messo precedentemente lo zucchero, e il gioco è fatto, dopo un paio di minuti si formerà una palla, bella bianchissima e morbidissima.

ingredienti per il pan di spagna

- 8 uova
- 150 gr di farina
- 150 gr di amido di mais o fecola
- 300 gr. di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito

Montare bene le uova a temperatura ambiente con lo zucchero, montarli per almeno 20 minuti, ottenuto un composto soffice e spumoso amalgamare le farine setacciate, il lievito e la vanillina. Imburrare una teglia e infornare a 180° per circa 40/45 minuti.

ingredienti per la crema pasticcera

- 1 litro di latte
- 120 gr. di amido di mais
- 250 gr. di zucchero
- 4 tuorli
- 1 bustina di vanillina

In un pentolino scaldare il latte con la vanillina, a parte sbattere lo zucchero con le uova e aggiungere man mano l'amido di mais, versare un pò del latte e amalgamare bene il composto, quando il latte è caldo versare il composto con le uova dentro il pentolino e mescolare fino a quando non si addensa.

Ho aggiunto ad ogni strato i fuffi di bosco, stavolta ho preso quelli congelati, basta metterli in un pentolino con un cucchiaino di zucchero e una volta amalgamati x bene e raffreddati si versano sulla torta.



Come vedete la mia torta Hello Kitty è molto semplice da preparare, ma di grande effetto, i bimbi litigavano per chi doveva mangiarsi Hello Kitty, che ovviamente era tutta commestibile.

la pdz è una passione e la torta hello kitty fra le bambine va alla grande, come potete immaginare.

Torta homer simpson ricetta

Ed ecco a voi la mia torta homer simpson, una torta simpatica adatta a grandi e piccini, perchè si sa i simpson non smettono mai di piacere... 😊 La persona per cui l'ho preparata io, non è poi tanto piccina...almeno di età! Anche se si sa, i mariti a volte sono più piccini dei bambini!! ahahahha



Mi piace molto preparare le torte e la scoperta qualche anno fa della pasta di zucchero mi ha illuminato, ogni torta di compleanno infatti adesso è a tema... e ne sono felice, una passione la pdz nata per caso ma che mi porta sempre grandi soddisfazioni.

Questa torta homer simpson è una ricetta molto semplice, è un pan di spagna farcito di crema aromatizzata all'arancia e bagnato al rum, ma voi ovviamente potete farcire il pan di spagna come meglio volete, l'importante è che se devete ricoprirlo di pasta di zucchero, dovete poi ricoprirlo con della panna montata o crema al burro in modo da "levigare e perfezionare tutti gli eventuali difetti o dislivelli della torta finita.

intanto vediamo come preparare questa che ho fatto io:

Per la preparazione della torta homer simpson occorre:

1. pan di spagna
2. crema al cioccolato aromatizzata all'arancia
3. panna da montare (una busta da 250ml)
4. pasta di zucchero
5. colori alimentari
6. codette di zucchero per la decorazione
7. rum da pasticceria per la bagna o qualsiasi altro liquore a vostro piacimento

Ingredienti per il pan di spagna

- 8 uova
- 150 gr. di farina
- 150 gr. di fecola
- 300 gr. di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito

Per creare un ottimo pan di spagna è montare bene le uova, quindi prendete le uova unitele allo zucchero e montatele per almeno 20 minuti, il risultato deve essere un composto bello spumoso e assumerà una colorazione chiara.

È importante che le uova siano a temperatura ambiente. Una volta ottenuto un composto bello spumoso, aggiungere setacciandole, le farine, il lievito e la

vanillina. Metterlo in una teglia precedentemente imburrata o ricoperta con carta forno e infornare a 180° x circa 40-45 min.

Una volta che sono passati circa 35 minuti se vi sembra già cotto fare la prova dello stuzzicadenti x verificare che rimanga asciutto una volta tirato fuori.

ingredienti per la crema al cioccolato aromatizzata all'arancia

- 150 gr. di latte
- 50 gr. di burro
- 75 gr di glucosio o in alternativa il miele
- 100 gr di rum o liquore a piacere
- 250 gr di cioccolato fondente
- 300 gr di cioccolato al latte
- un arancia (la scorza)

Mettere in un pentolino il latte, il burro e il miele o il glucosio, far sciogliere il burro a fuoco bassissimo, non dovrà raggiungere il bollore (chi ha un termometro non superare i 60°); togliere dal fuoco e aggiungere il liquore (o il latte).Ora sciogliere i due cioccolati e aggiungerli uno per volta al composto.Prendere uno sbattitore e sbattere fin quando la crema non diventa fredda.Coprire la crema nel contenitore con pellicola e lasciarla riposare fuori dal frigo per 12 ore circa. Riprendetela e date una bella giratina di frusta .Io ho aromatizzato la crema gratugiando una scorza di arancia nella preparazione della crema.mettendola nel pentolino prima di aggiungere il cioccolato, e vi assicuro che l'odore e il risultato è stato eccellente.

Una volta preparato il pan di spagna, lasciatelo raffreddare e bagnatelo con la bagna al rum (io uso quello da pasticceria e le dosi per la bagna sono metà acqua, metà rum) e farcitelo con la crema al cioccolato, una volta che tutti gli strati sono farciti copritelo con la panna montata in modo da livellare lo strato superiore della torta e assicurarvi che i bordi siano tutti completamente lisci , riempiendo eventuali buchini con la panna in modo da renderla perfetta. fatto questo riponetela in frigo per almeno un ora in modo che rassodi perfettamente!

Poi via al divertimento, colorate la pasta di zucchero e date il via alla vostra fantasia. in questo caso ho ricreato la mitica ciambella di homer simpson, ma con un pò di pasienza tanta fantasia e un pò di manualità, potete davvero ricreare tutto quello che volete.
come avete visto non è così difficile fare la torta homer simpson, non mi resta che augurarvi buon divertimento!

Torta babbo natale pasta di zucchero ricetta



Lericette del cuore

Beh..e finalmente è arrivato Natale..
Il Natale indipendentemente dall'età è sempre qualcosa di magico. l'atmosfera natalizia ci scalda il cuore e ci rende tutti più felici, e quindi ralleghiamo ancor di più la serata con una meravigliosa torta natalizia a forma di babbo natale. La mia torta babbo natale in pasta di zucchero è veramente semplice da

realizzare, basta solo un pò di fantasia e in piccole mosse otterremo un bel viso sorridente dell'omino più amato dai bambini!!

Occorrente per la torta babbo natale in pasta di zucchero

- pasta di zucchero bianca , rossa e nera
- pan di spagna
- crema di ricotta
- panna montata

Io in questo caso ho farcito la mia torta con ricotta, ma voi potete sbizzarrirvi e farcirla come meglio credete e come più preferite.

per la crema di ricotta occorre:

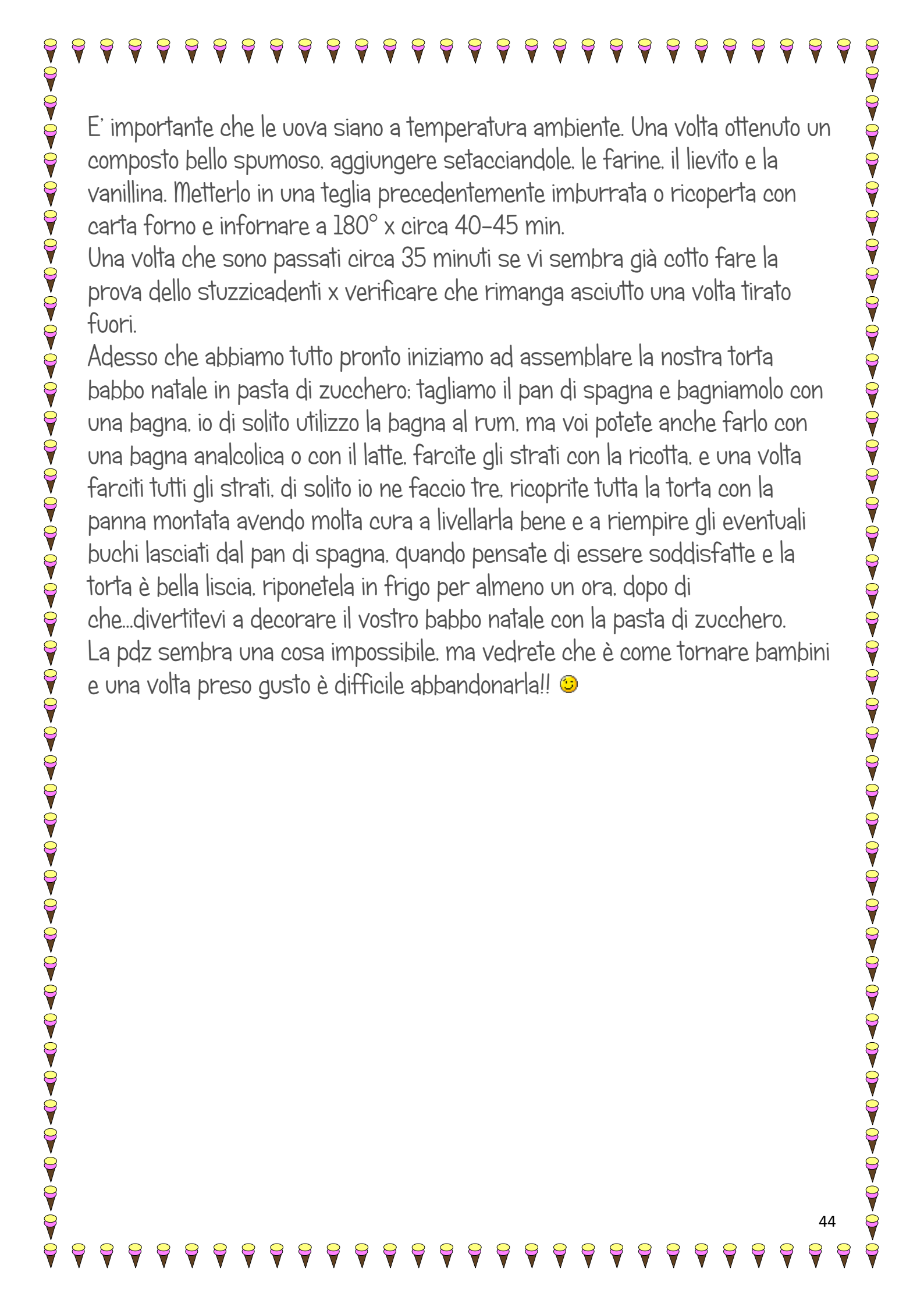
- 1 kg di ricotta
- 300 gr. di zucchero
- gocce di cioccolato (circa 100 gr)

Prendete la ricotta e mettetela ad asciugare dentro un colapasta con sotto un contenitore, e riponetela in frigo per almeno sei ore, in modo che elimini tutta l'acqua in eccesso, aggiungete lo zucchero e le gocce di cioccolato.

Per il pan di spagna occorre:

- 8 uova
- 150 gr. di farina
- 150 gr. di fecola
- 300 gr. di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito

Per creare un ottimo pan di spagna è montare bene le uova, quindi prendete le uova unitele allo zucchero e montatele per almeno 20 minuti, il risultato deve essere un composto bello spumoso e assumerà una colorazione chiara.



E' importante che le uova siano a temperatura ambiente. Una volta ottenuto un composto bello spumoso, aggiungere setacciandole, le farine, il lievito e la vanillina. Metterlo in una teglia precedentemente imburrata o ricoperta con carta forno e infornare a 180° x circa 40-45 min.

Una volta che sono passati circa 35 minuti se vi sembra già cotto fare la prova dello stuzzicadenti x verificare che rimanga asciutto una volta tirato fuori.

Adesso che abbiamo tutto pronto iniziamo ad assemblare la nostra torta babbo natale in pasta di zucchero; tagliamo il pan di spagna e bagniamolo con una bagna, io di solito utilizzo la bagna al rum, ma voi potete anche farlo con una bagna analcolica o con il latte, farcite gli strati con la ricotta, e una volta farciti tutti gli strati, di solito io ne faccio tre, ricoprite tutta la torta con la panna montata avendo molta cura a livellarla bene e a riempire gli eventuali buchi lasciati dal pan di spagna, quando pensate di essere soddisfatte e la torta è bella liscia, riponetela in frigo per almeno un ora, dopo di che...divertitevi a decorare il vostro babbo natale con la pasta di zucchero.

La pdz sembra una cosa impossibile, ma vedrete che è come tornare bambini e una volta preso gusto è difficile abbandonarla!! 😊

Torta natalizia in pasta di zucchero



Arriva il natale e quindi sbizzarriamoci a decorare le torte natalizie come meglio crediamo!!

Questa mia ultima creazione è una torta semplicissima da realizzare, ma davvero graziosa!! Basta davvero poco e un pizzico di fantasia per portare a tavola il natale nei migliori dei modi!!

occorrente per preparare questa torta natalizia

- pan di spagna
- pasta di zucchero bianca e colorata
- crema chantilly(io l ho farcita con crema chantilly. voi potete farcirla come meglio preferite)
- panna montata circa 200/300 ml

Iniziamo preparando il pan di spagna

- 8 uova
- 150 gr. di farina
- 150 gr. di fecola
- 300 gr. di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito

Per creare un ottimo pan di spagna è montare bene le uova. quindi prendete le uova unitele allo zucchero e montatele per almeno 20 minuti. il risultato deve essere un composto bello spumoso e assumerà una colorazione chiara.

E' importante che le uova siano a temperatura ambiente. Una volta ottenuto un composto bello spumoso. aggiungere setacciandole. le farine, il lievito e la vanillina. Metterlo in una teglia precedentemente imburrata o ricoperta con carta forno e infornare a 180° x circa 40-45 min.

Una volta che sono passati circa 35 minuti se vi sembra già cotto fare la prova dello stuzzicadenti x verificare che rimanga asciutto una volta tirato fuori.

Una volta pronto il pan di spagna. dedichiamoci alla crema chantilly

ingredienti per la crema chantilly:

- 1 litro di latte
- 120 gr. di amido di mais
- 250 gr. di zucchero
- 4 tuorli
- 1 bustina di vanillina
- 400 ml. di panna da montare

In un pentolino scaldare il latte con la vanillina, a parte sbattere lo zucchero con le uova e aggiungere man mano l'amido di mais, versare un pò del latte e amalgamare bene il composto, quando il latte è caldo versare il composto con le uova dentro il pentolino e mescolare fino a quando non si addensa

Una volta raffreddata la crema montare circa 400 ml. di panna e aggiungerla alla crema mescolando lentamente senza far smontare la panna, ottenendo così una buonissima crema chantilly

Tagliare quindi il pan di spagna, bagnarlo con una bagna, io utilizzo una bagna al rum, ma voi potete utilizzare quale preferite o bagnarla con del latte se ci sono bambini, farcire gli strati con la crema pasticcera e ricoprirla completamente con la panna montata, avendo cura di livellarla bene e di coprire gli eventuali buchi.

Riporla in frigo per almeno un ora, e rivestitela con la pasta di zucchero, e quindi divertitevi a decorare la vostra torta natalizia come meglio credete, la pdz sembra difficile da usare, invece una volta iniziato è difficile smettere.

Confettura di ciliegie

Quando si parla di confetture, la prima che viene in mente è proprio la confettura di ciliegie, un classico per eccellenza nel mondo delle conserve, amata indistintamente da grandi e piccini e utilizzata nei modi più svariati, dalla colazione con le fette biscottate e il burro, alla guarnizione di dolci, torte e capcake. Un classico della stagione estiva è una ricetta semplice da realizzare.



ingredienti per la confettura di ciliegie

- 1 kg di ciliegie
- 300 gr di zucchero
- il succo di mezzo limone

Preparare la confettura di ciliegie è davvero semplice. la cosa più antipatica è denocciolare ad una ad una tutte le ciliegie. quindi lavatele per bene, privatele del picciolo e togliete il nocciolo aiutandovi con un coltellino. Ovviamente scegliete le ciliegie più belle, di un bel colore rosso e belle grandi. Una volta che le avete lavate e denocciolate, mettetele in una ciotola con lo zucchero e il succo di mezzo limone e lasciatele riposare per circa 6 ore. io in realtà le ho denocciolate la sera prima e le ho lasciate a macerare tutta la notte; mettetevi la frutta in un tegame e lasciate cuocere a fuoco moderato, anzi proprio a

fuoco basso, per circa un ora, nel frattempo le vostre ciliegie faranno un pò di schiumetta in superficie, ma tranquille, basta toglierla di tanto in tanto con la schiumarola. Trascorso circa un ora la vostra confettura è pronta, ve ne accorgete dalla consistenza, ovviamente dovete stare lì, soprattutto nella fase finale a mescolare di tanto in tanto, e più la confettura rimane sul fuoco più si addensa, quindi sta a voi in base al vostro gradimento toglierla dal fuoco. Adesso o la lasciate così con i pezzi di ciliegia o la passate in un passavergine. io ho inserito nel tegame il frullatore ad immersione e gli ho dato una frullatina in modo da avere i pezzi di frutta ma non troppi.

Nel frattempo, avete pulito i barattoli e li avete messi senza coperchio nel forno a 160 ° per circa 10 minuti, dentro ad una teglia per farli diventare belli caldi e nel frattempo per sterilizzarli un pò, per vedere come **sterilizzare i vasetti** clicca [qui](#) quindi :aiutandovi con uno strofinaccio versate la confettura ancora calda nei barattoli a sua volta caldi, chiudete e capovolgete il barattolo, lasciandolo riposare, coperto da un plaid, fino a quando non si raffredderanno naturalmente.

E la vostra confettura di ciliegie è fatta!! 😊

Dolci a mandorla siciliani ricetta

I dolci a mandorla sono il dolce tipico della sicilia, da sempre preparati dai nostri nonni e portati a tavola nei giorni festivi, un dolcino morbido, con farina di mandorle assolutamente irresistibile, e prepararli a casa è davvero molto semplice. Pochi minuti e avrete i vostri buonissimi e profumatissimi dolci a mandorla siciliani



ingredienti per i dolci a mandorla siciliani

- 1 kg di farina di mandorle
- 800 gr. di zucchero a velo
- 80 gr. di glucosio
- 6 albumi montati a neve
- 5/6 gocce di mandorla amara
- 1 fiala di vaniglia
- ciliege e mandorle intere per decorare

Se non avete comprato la farina di mandorle ma le mandorle intere, iniziamo tritando finemente le mandorle, aggiungiamo lo zucchero a velo, io in realtà non ne metto mai 800 gr come vuole la ricetta ma 700 gr., li preferisco un pò meno dolci, aggiungiamo le gocce di mandorla amara e la fiala di vanillina, e il

glucosio.

Nel frattempo montiamo a neve ferma gli albumi e quando saranno ben montati aggiungiamoli alla farina di mandorle e mescoliamo fino a quando l'impasto non risulta ben amalgamato.

Otterremo quindi un impasto morbido, a questo punto rivestiamo una teglia con la carta forno e formiamo delle piccole palline, bagnandoci le mani con dell'acqua, quindi tenendo a portata di mano una ciotolina, per evitare che l'impasto rimanga attaccato alle mani, oppure inseriamo l'impasto nella sacca a poche e ci aiutiamo con lei!

Una volta formate le palline metterci sopra la ciliegina o la mandorla intera e inforniamo nel forno già caldo a 180° per circa 10 m. mi raccomando solo 10 m, non devono colorarsi troppo altrimenti si seccano.

Sfornateli, spolverateli di zucchero a velo e avrete i vostri dolci a mandorla siciliani! Come vedete una ricetta semplice, veloce e davvero davvero buona!!!

Panettone al cioccolato ricetta semplice

Mai avrei pensato che fare il panettone fosse così semplice!

Io da sempre appassionata di dolci e che ho sempre provato a preparare qualsiasi cosa, di fronte al panettone mi sono sempre fermata perchè pensavo fosse molto più complicato, ed invece mi sono dovuta ricredere, la soddisfazione di veder crescere la mia "creatura" e di vederla sfornata in tutto il suo splendore è stata davvero tanta, non solo di una bontà unica, soffice, morbido, profumato, proprio come i panettoni artigianali comprati in pasticceria!

Prepararlo richiede un pò di tempo a disposizione perchè è un procedimento un pò lungo, ma vi assicuro che la soddisfazione di una buona riuscita è impagabile, e il tutto impastato a mano, perchè ahimè.. non ho l'impastatrice.

quindi se ci sono riuscita io, a mani nude, vi assicuro che è fattibile per tutti!!
Ecco la mia meraviglia



Io ho preparato il mio panettone con solo le gocce di cioccolato, perchè non mi piacciono i canditi, ma voi potete prepararlo come più preferite e farcirlo come meglio credete. Il risultato di questo panettone dalle fette così soffici e morbidi è qualcosa di straordinario, e ringrazio il gruppo giallo zafferano che mi ha spronato a prepararlo.

prepariamo il panettone:

INIZIO ore 16 prepariamo la BIGA

- 80 gr. di farina manitoba
- 13 gr. di lievito di birra fresco (oppure 5 gr. di lievito secco)

- 40 ml. di acqua tiepida

Sciogliete il lievito nell'acqua tiepida, aggiungete metà della dose di farina e mescolate. Aggiungete il resto della farina e continuate a mescolare. Formate una pallina e lasciate lievitare in una ciotola coperta da pellicola per 4-6 ore nel forno spento con la luce accesa.

ORE 21:00

Primo impasto

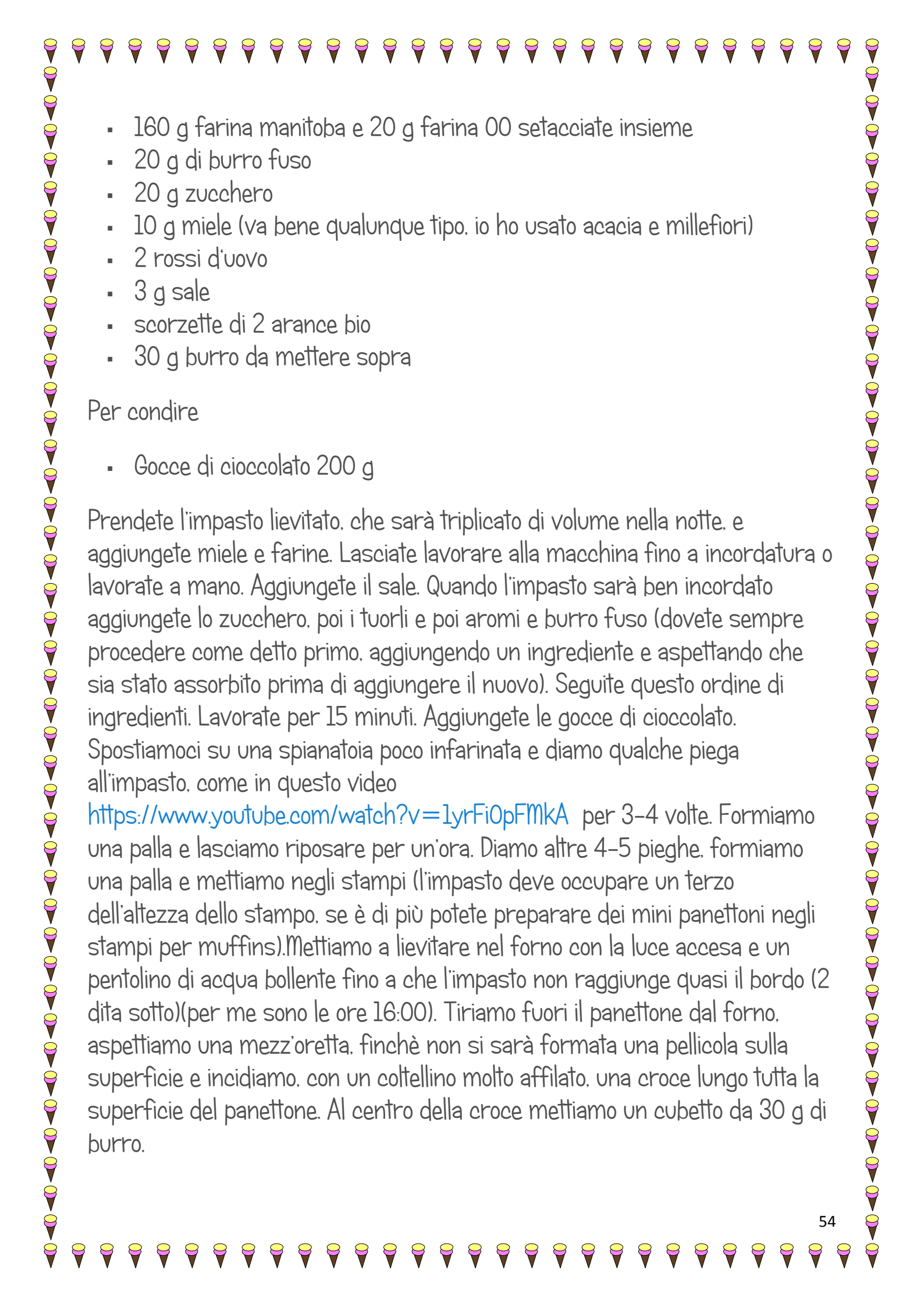
- 90 g della biga
- 160 g farina manitoba e 100 g farina 00 setacciate insieme
- 70 g burro a cubetti a temperatura ambiente
- 70 g zucchero
- 2 rossi d'uovo
- 170 g acqua tiepida

Pesiamo la biga e preleviamo 90 g, il resto si butta. D'ora in poi potete usare l'impastatrice con il gancio, altrimenti proseguite a mano (per chi lavora a mano come me, consiglio una ciotola grande, olio di gomito e un mestolo di legno). Sciogliete la biga nell'acqua tiepida. Quando sarà sciolta, aggiungete la farina lentamente a cucchiaiate, lentamente, aspettando che il cucchiaio precedente venga assorbito, prima di aggiungerne un altro. Aggiungete ora un tuorlo d'uovo alla volta, sempre aspettando l'assorbimento del primo di aggiungere il secondo. Aggiungiamo lo zucchero, in ultimo aggiungiamo il burro a pezzetti, pochi cubetti alla volta. Lasciate lavorare la macchina per 20 minuti, stessa cosa se fate a mano. Mettete l'impasto a lievitare in un luogo riparato dagli spifferi, coperto da pellicola e avvolto in una coperta per tutta la notte. È un impasto molto morbido ed elastico: **NON AGGIUNGETE FARINA.**

IL GIORNO DOPO ORE 9:00

Secondo impasto

- Primo impasto

- 
- 160 g farina manitoba e 20 g farina 00 setacciate insieme
 - 20 g di burro fuso
 - 20 g zucchero
 - 10 g miele (va bene qualunque tipo, io ho usato acacia e millefiori)
 - 2 rossi d'uovo
 - 3 g sale
 - scorzette di 2 arance bio
 - 30 g burro da mettere sopra

Per condire

- Gocce di cioccolato 200 g

Prendete l'impasto lievitato, che sarà triplicato di volume nella notte, e aggiungete miele e farine. Lasciate lavorare alla macchina fino a incordatura o lavorate a mano. Aggiungete il sale. Quando l'impasto sarà ben incordato aggiungete lo zucchero, poi i tuorli e poi aromi e burro fuso (dovete sempre procedere come detto primo, aggiungendo un ingrediente e aspettando che sia stato assorbito prima di aggiungere il nuovo). Seguite questo ordine di ingredienti. Lavorate per 15 minuti. Aggiungete le gocce di cioccolato. Spostiamoci su una spianatoia poco infarinata e diamo qualche piega all'impasto, come in questo video

<https://www.youtube.com/watch?v=1yrFiOpFMkA> per 3-4 volte. Formiamo una palla e lasciamo riposare per un'ora. Diamo altre 4-5 pieghe, formiamo una palla e mettiamo negli stampi (l'impasto deve occupare un terzo dell'altezza dello stampo, se è di più potete preparare dei mini panettoni negli stampi per muffins). Mettiamo a lievitare nel forno con la luce accesa e un pentolino di acqua bollente fino a che l'impasto non raggiunge quasi il bordo (2 dita sotto) (per me sono le ore 16:00). Tiriamo fuori il panettone dal forno, aspettiamo una mezz'oretta, finché non si sarà formata una pellicola sulla superficie e incidiamo, con un coltellino molto affilato, una croce lungo tutta la superficie del panettone. Al centro della croce mettiamo un cubetto da 30 g di burro.

Ecco questa è la foto del prima e del dopo, come vedete in forno e lievitato fino al raggiungimento del bordo, quindi è pronto per essere cotto.



Togliamo il pentolino dal forno. Accendiamo il forno a 190°C statico, lasciamo riscaldare e inforniamo il panettone. Dopo 7 minuti apriamo lo sportello, facciamo uscire il vapore abbassiamo la temperatura a 180°C e cuociamo per 30 minuti: se si colora troppo, copriamo con stagnola. Cuocete sulla griglia e a metà cottura mettete sul fondo del forno la teglia vuota, per evitare che bruci. Quando sarà cotto, infilziamo il fondo del panettone con 2 ferri, io ho utilizzato gli spiedini di acciaio, ma potete utilizzare anche i ferri da maglia e lasciamo raffreddare capovolto, tutta la notte. Ecco la mia soluzione per tenerlo capovolto

^ ^
—



Ed ecco fatto. avrete così il panettone fatto in casa. con lievito di birra

Biscotti cuor di mela ricetta

I biscotti cuor di mela sono secondo me di una bontà indescrivibile. la loro friabilità. la loro tenerezza quando li mordi li fanno diventare irresistibili. Un biscotto delizioso. dolce al punto giusto. una fragrante copertura di pasta

frolla che racchiude all'interno un mondo morbido e goloso, pezzetti di mela che rendono questo biscottino irresistibile, uno tira l'altro, accompagnati da un buon the, rallegrano il pomeriggio, o semplicemente gustandoli uno dietro l'altro mentre guardiamo la tv.



Che dire i biscotti cuor di mela sono la mia passione, li preparo sempre e non credo mi stancherò mai di prepararli e mangiarli. 😊 una ricetta abbastanza semplice da preparare e si cuociono davvero in pochi minuti.

ingredienti per i biscotti cuor di mela

- 250 gr. di farina 00
- 1 uovo
- 90 gr. di burro
- 90 gr. di zucchero
- 1 pizzico di lievito per dolci (circa mezzo cucchiaino)

- 2 mele
- cannella
- 1 cucchiaino di miele o marmellata

Iniziamo preparando la frolla, mescoliamo la farina il lievito, lo zucchero, l'uovo, il burro fuso e formare una palla, e fatela riposare mezz'oretta, non necessariamente in frigo, dipende dalla temperatura, se vi riesce bene lavorarla subito senza che si sgretoli allora lavoratela direttamente.

Sbucciate le mele e tagliatele a dadini piccolissimi, metteteli in un pentolino con un ricciolo di burro e lasciateli cuocere, dopo un pò aggiungete un cucchiaino di miele o di marmellata (io una volta non avendo il miele ho usato la marmellata di arance e il risultato è stato ottimo ugualmente) e lasciatelo cuocere, si devono ridurre quasi a poltiglia, se è necessario aggiungere un pochino d'acqua ma non troppa, deve essere una composta ben cotta e ben amalgamata senza che i pezzettini di mela risultino troppo grossi, una volta cotti aggiungete un pizzico di cannella e lasciatela completamente raffreddare.

Una volta fredda, stendetela in due belle sfoglie, e in una fate tanti mucchietti di composta di mela distanziati fra di loro in base al coppapasta che state usando per fare le formine; va benissimo un comunissimo cerchietto per fare i biscotti o se ne siete privi usate un bicchierino per i liquori 😊; dopo aiutandovi con la carta forno disponetevi sopra l'altra sfoglia di pasta frolla e aiutandovi con le mani schiacciatela intorno alla composta di mele e ritagliate i biscotti con la vostra formina, chiudeteli bene lungo i bordi con le dita e disponeteli in una teglia da forno rivestita con carta forno.

Cuociono in forno statico a 180° per circa 10 m., non appena vedrete colorare la frolla il biscotto è pronto, fatelo raffreddare, spolveratelo con zucchero a velo e gustatevelo!! ^ _ ^

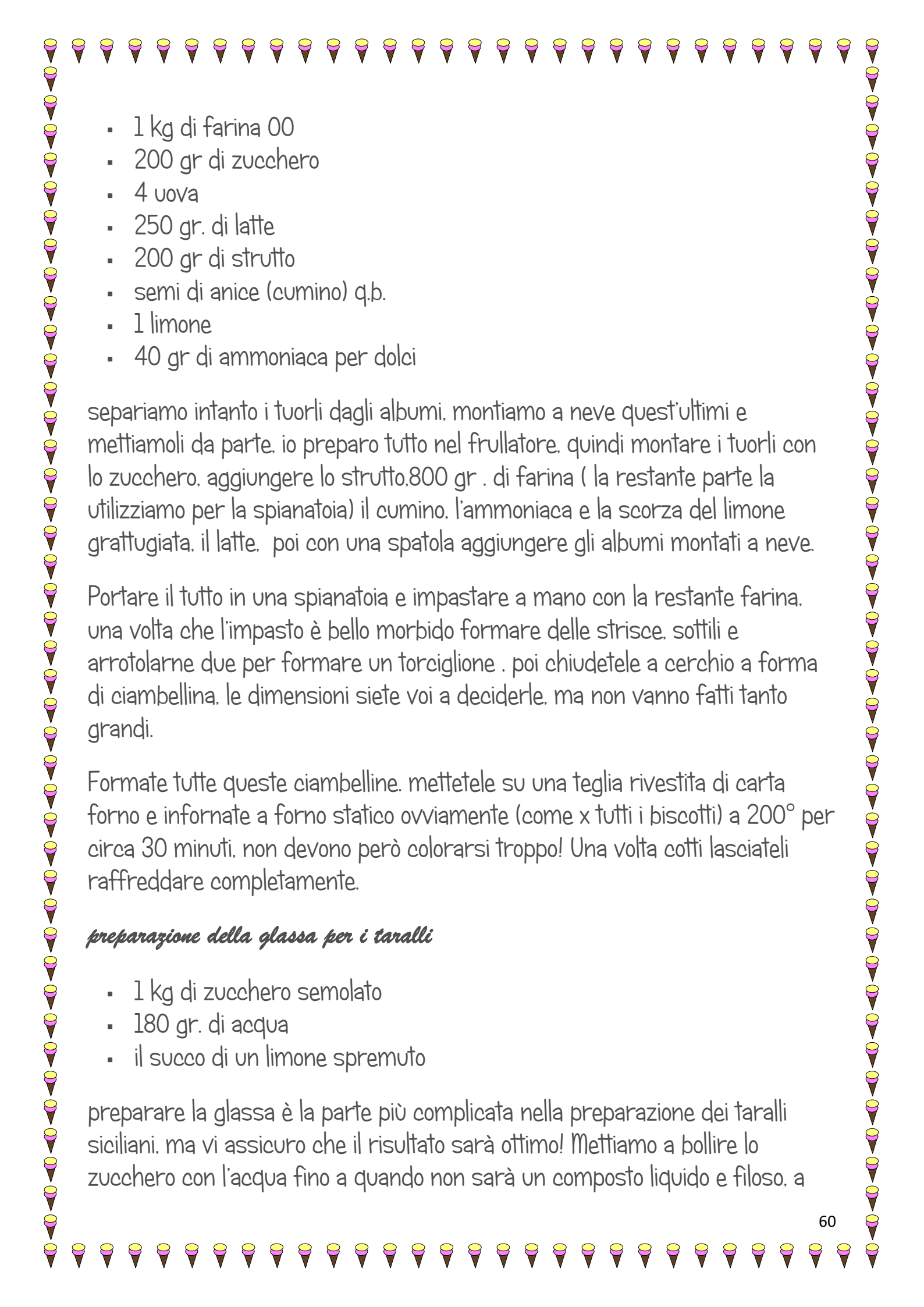
Taralli siciliani ricetta



Questi biscotti sono un dolce tipico siciliano, il loro profumo durante la preparazione mi ricorda l'infanzia, da sempre preparati dalle nostre nonne, continuano ad essere i biscotti fatti in casa che amo di più! Abbastanza semplice nella preparazione e di sicuro successo per ottenere un biscotto morbido, fragrante al tempo stesso e davvero delizioso!

ingredienti per i taralli al limone

io utilizzo il limone come aroma principale, vanno preparati anche senza limone, ma io preferisco glassarli al limone x avere quel gusto dolce e deciso che rende questi biscotti i miei preferiti, ma se volete, omettetelo!

- 
- 1 kg di farina 00
 - 200 gr di zucchero
 - 4 uova
 - 250 gr. di latte
 - 200 gr di strutto
 - semi di anice (cumino) q.b.
 - 1 limone
 - 40 gr di ammoniaca per dolci

separiamo intanto i tuorli dagli albumi. montiamo a neve quest'ultimi e mettiamoli da parte. io preparo tutto nel frullatore. quindi montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere lo strutto. 800 gr . di farina (la restante parte la utilizziamo per la spianatoia) il cumino, l'ammoniaca e la scorza del limone grattugiata. il latte. poi con una spatola aggiungere gli albumi montati a neve.

Portare il tutto in una spianatoia e impastare a mano con la restante farina. una volta che l'impasto è bello morbido formare delle strisce. sottili e arrotolarne due per formare un torciglione . poi chiudetele a cerchio a forma di ciambellina. le dimensioni siete voi a deciderle. ma non vanno fatti tanto grandi.

Formate tutte queste ciambelline. mettetele su una teglia rivestita di carta forno e infornate a forno statico ovviamente (come x tutti i biscotti) a 200° per circa 30 minuti. non devono però colorarsi troppo! Una volta cotti lasciateli raffreddare completamente.

preparazione della glassa per i taralli

- 1 kg di zucchero semolato
- 180 gr. di acqua
- il succo di un limone spremuto

preparare la glassa è la parte più complicata nella preparazione dei taralli siciliani. ma vi assicuro che il risultato sarà ottimo! Mettiamo a bollire lo zucchero con l'acqua fino a quando non sarà un composto liquido e filoso. a

questo punto aggiungete il succo di un limone spremuto e filtrato (come dicevo all'inizio, i taralli possono essere preparati anche senza l'aroma del limone quindi potete evitare il limone spremuto e aggiungere circa 250 gr. di acqua anzichè 180) Lo sciroppo va continuamente mescolato e una volta ottenuto un composto liquido e filoso, toglierlo da fuoco e versatelo in una ciotola, continuando a mescolare , vedrete che mano a mano che si raffredda otterrete un composto più denso con una consistenza molto filosa, prendete quindi ad uno ad uno i vostri taralli e immergeteli totalmente nella glassa, aiutandovi con una pinza per cucina o un cucchiaino, perchè ovviamente la glassa è calda.

Lasciateli raffreddare su una griglia in modo da far colare la glassa in eccesso e i vostri taralli sono pronti, si conservano anche per una settimana e più, in un contenitore ermetico o in una scatola di latta.

Sembra un procedimento lungo, ma vedrete che una volta provati, non smetterete mai di farli.

Genovesi alla crema

Le genovesi sono un dolce tipico della pasticceria siciliana .in particolar modo dolce tipico di Erice, in genere si trovano in due versioni, le genovesi farcite di ricotta o farcite con crema pasticcera. Io oggi vi presento la ricetta delle genovesi alla crema pasticcera

ingredienti per la sfoglia

- 1 kg di farina 00
- 280 gr di zucchero semolato
- 400 gr di margarina
- 2 uova
- 1 bustina di lievito

- zucchero a velo per decorare

ingredienti per la crema pasticcera

- 1 litro di latte
- 120 gr di amido di mais
- 250 gr di zucchero
- 4 tuorli
- 1 bustina di vanillina



Impastare la farina con lo zucchero, il lievito le uova e il burro precedentemente sciolto a bagno maria e lasciato raffreddare, impastare per bene il composto con le mani, fino ad ottenere una sfoglia ben compatta, formate una palla con l'impasto, avvolgetela nella pellicola e riponetela in frigo

a riposare per almeno un ora , questo passaggio da molti sottovalutato. è importantissimo. lasciar riposare l'impasto rende la pasta più friabile. Intanto preparate la crema pasticcera.

In un pentolino scaldare il latte e aggiungere la vanillina , in un contenitore intanto mescolare uova e zucchero e l'amido. aggiungere un pò del latte che state scaldando e mescolate x eliminare tutti i grumi . quando il latte è ben caldo versare il composto delle uova con l'amido e mescolare fino a quando la crema non sarà abbastanza densa! Lasciate raffreddare la crema pasticcera , coprendola con della pellicola per non fargli fare la patina sopra.

Poi prendete la pasta. aiutandovi con il mattarello stendetela e sistemate dei ciuffetti di crema a circa 4-5 cm (ma questo dipende dalla formina che utilizzerete per tagliare la pasta) coprite con un altro strato di pasta e tagliate con dei cerchi o dei coppa pasta a forma di cerchio. potete anche farlo con dei bicchieri se in casa non avete nulla. e otterrete così le genovesi pronte da mettere in forno preriscaldato a 180° per 15/20 minuti .

Una volta cotti spolverate con lo zucchero a velo e avrete delle genovesi alla crema

Tortino al cioccolato dal cuore morbido

Il tortino al cioccolato dal cuore morbido è un dolce semplice da preparare e facile. semplicemente irresistibile è la ricetta che uso di più durante l'anno. una golosa tentazione al cioccolato. è veramente alla portata di tutti. facili e veloci da preparare. in pochi minuti vi faranno fare un figurone con i vostri invitati.



ingredienti per il tortino al cioccolato dal cuore morbido

- 100 gr di zucchero a velo
- 150 gr. di cioccolato fondente
- 80 gr di burro
- 40 gr di farina
- 10 gr di cacao amaro
- 2 uova
- stampini monouso in alluminio

Iniziamo con lo spezzettare il cioccolato e il burro, metterli insieme in una ciotola e scioglierli a bagno maria o nel forno a microonde (io lo faccio nel microonde) In un contenitore a parte montare con la frusta le uova con lo zucchero e unirvi la farina e il cacao setacciati. Nel frattempo imburrare i pirottini di alluminio. io utilizzo quelli monouso che vendono al supermercato, utilizzo questi anzichè la teglia per cupcake, perchè più comodi quando poi


devono essere girati ad uno ad uno, una volta cotti, quindi imburrate i pirottini e spolverateli con il cacao in polvere. Unire al composto di uova zucchero e farina, il cioccolato fuso con il burro, amalgamare per bene e versare il composto nei pirottini. Metterli in forno già caldo a 160° per circa 10 m. ovviamente a forno statico, dopo 10 m. controllateli se sono ancora troppo molli continuare la cottura, il tempo varia da forno a forno, nel mio bastano 10 m. ma mi sono accorta che in altri forni è necessario più tempo. Non devono essere troppo cotti, perchè altrimenti diventano dei muffin, ma devono essere molli al punto giusto. Lasciar raffreddare un pochino, girateli su un piatto e guarnite con zucchero a velo e panna!!

Iris alla ricotta

Questa è una ricetta delle iris alla ricotta semplicissima! Premetto che amo moltissimo questo dolce, è un dolce tipico della rosticceria siciliana, ed è delizioso, per chi non lo ha mai provato, vi consiglio di farlo al più presto. In passato ho sempre preparato la ricetta tradizionale delle iris alla ricotta, quindi preparando da me i panini che servono poi per essere riempiti di crema e fritti, ma essendo golosa, ho trovato il modo per accorciare i tempi e renderlo un dolce più semplice da preparare, quindi la soluzione è quella di comprare al panificio le brioche all'olio, le normalissime e classiche brioche morbide.



ingredienti per le iris alla ricotta

- 
- 4 brioche morbide all'olio
 - 500 gr. di ricotta
 - 150 gr. di zucchero
 - gocce di cioccolato q.b
 - 2 uova
 - farina q.b
 - pan grattato q.b
 - olio per friggere

Inanzitutto condite la ricotta con lo zucchero e le gocce di cioccolata, poi prendete le pan brioche , praticategli un foro con un coltellino nella parte posteriore, un tondino per l'esattezza, che metterete da parte , e attraverso quel buchino svuotateli un pò della loro mollica, poi attraverso una siringa per dolci riempite le pan brioche con la crema di ricotta e chiudete con il tondino che avete precedentemente messo da parte. In una ciotolina sbattere le uova, infarinare le pan brioche , passatele nelle uova sbattute e poi nel pan grattato, usate il pan grattato più sottile che trovate in commercio , e una volta che sono ben coperti di pan grattato, friggetele in abbondante olio caldo finchè non diventano dorate !



Come vedete è un ricetta semplice, le iris alla ricotta, fatte in questo modo richiedono pochissimo tempo, non ho delle foto delle brioche impastate da me, ma non appena le rifarò pubblicherò la ricetta dei panini e le rispettive foto così se avete la ricetta completa ed originale.