



Il Dolcissimo 1° parte è un ricettario torte in Pdf da scaricare gratuitamente. Contiene consigli utili e ricette di torte da forno tratte dal mio blog. Com' è mia abitudine ho cercato di spiegare il più chiaramente possibile le ricette, alcune anche con il passo passo correlato di foto per rendere più facile il procedimento. Buona torta a tutti!

Dal Blog.. <http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/>

Indice



Torte che si sgonfiano a fine cottura in forno..cosa fare.. consigli



Cuocere in forno statico o ventilato?



Torta Margherita con gocce di cioccolato



Torta soffice al limoncello



Torta di mandorle nocciole e cioccolato



Torta di carote e mandorle



Torta soffice con panna cocco e Nutella



Torta di ricotta mandorle e cioccolato



Torta di albumi con panna e cioccolato



Torta di amaretti e caffè

Torte che si sgonfiano a fine cottura in forno, cosa fare ... consigli

Torte che si sgonfiano a fine cottura in forno, cosa fare. Quante volte abbiamo preparato con cura tutti gli ingredienti per fare una bella e buona torta? Poi il procedimento: seguire il passo a passo della ricetta scelta, versare l'impasto nello stampo e ultima fase la cottura in forno. Controllarne la cottura dal vetro dello sportello del forno e guardarla crescere, poi.. alla fine vederla cadere inesorabilmente al centro, afflosciarsi! Che rabbia, si sa già che sarà una torta da inzuppare a colazione proprio per non buttarla via, ma viene un gran nervoso.

I consigli sono tanti, si legge di tutto e di più e magari alcuni di questi già li applicate. In questo articolo consiglio cosa fare per avere dei buoni risultati (le mie esperienze vissute con tanti errori e successi)



Ingredienti liquidi a temperatura ambiente

Gli ingredienti conservati in frigo tipo: uova, yogurt, panna fresca, burro, latte devono essere sempre a temperatura ambiente: prelevarli dal frigo almeno 1 ora prima di iniziare la preparazione. Se avete fretta e vi siete dimenticate/i di toglierli per tempo, ecco come fare: Il latte come la panna fresca e il burro si possono intiepidire o fondere al Micro oppure in un pentolino. Le uova invece si immergono (intere col guscio) per 15' minuti in acqua calda (non bollente), saranno perfette, questi accorgimenti per non creare shock termico agli ingredienti che comprometterebbe il risultato finale.

L'impasto

Montate con le fruste elettriche ad alta velocità le uova con lo zucchero, fino ad avere un composto spumoso, (sollevando le fruste l'impasto dovrà scendere a nastro o "scrivere" come viene definito dagli esperti)Burro e zucchero invece, meglio montarli con un cucchiaino di legno, energicamente per renderli a crema. (il burro dovrà essere morbido non fuso)

Setacciate sempre la farina con la fecola, amidi e cacao (se previsti nella ricetta) il lievito in polvere e la vanillina, saranno pronti da aggiungere a cucchiainate all'impasto, montato di uova e zucchero o burro e zucchero, mescolandoli sempre a mano con un cucchiaino di legno o una spatola, con movimenti dall'alto al basso per non smontare il composto cremoso. Se sono previste frutta sciropate o fresche, sgocciolatele bene e tamponatele con carta da cucina, resteranno più asciutte e non comprometteranno la riuscita del dolce.

Il forno la temperatura e le modalità

Preriscaldare il forno (sempre) in modalità statica (calore sopra e sotto dato da resistenze elettriche) alla temperatura prevista dalla ricetta. Il forno, al momento di infilarvi il dolce, deve avere una temperatura un poco più alta di quella indicata dalla ricetta, perchè aprendolo il calore si abbassa, dato che vi entrano aria e cibo freddi. Solo dopo avervi introdotto il dolce, regolatelo come previsto dalla ricetta. Il forno in modalità ventilata cuoce in fretta l'esterno del dolce ma lascia l'interno umido e a volte crudo, almeno a me è successo questo, però non escludo nella maniera più assoluta che si riesca a cucinare anche col ventilato ed avere buoni risultati. (con questa modalità ho avuto ottimi risultati con i lievitati, utilizzando lievito di birra e lievitazione prima della cottura). In genere si pone lo stampo della torta o dolce nel ripiano centrale del forno, a meno che nella ricetta sia specificata la posizione corretta. Accertatevi inoltre che all'interno del forno non ci sia la teglia chiamata leccarda sotto alla griglia dove cuoce la torta, è consentita solo per la modalità ventilato, per cotture a più piani, in quanto il forno è riscaldato da aria calda che circola in tutte le sue parti.

Consiglio di non aprire lo sportello del forno per i primi 20' di cottura della torta, solo quasi a fine cottura, se notate che la torta si colora troppo in superficie, potete coprirla con un foglio di carta d'alluminio, senza estrarre lo stampo dal forno. Controllarne la cottura a fine tempo previsto, infilando uno stecchino nel cuore del dolce: se esce caldo e asciutto la torta è cotta a puntino, se invece esce umido o intriso di impasto allungate la cottura per almeno 10-15'.

Quando e come togliere i dolci dal forno e dallo stampo

Qualsiasi tipo di dolce, cotto in forno, deve essere subito sfornato, al massimo ve lo si può lasciare, a forno spento, per 2 o 3 minuti. A questo punto lasciarlo riposare a temperatura ambiente per almeno 10 poi toglierlo dallo stampo. Per fare questo, con la lama di un coltellino passare fra la torta e le pareti dello stampo, (se lo stampo è a cerniera bastano poche mosse per sformare la torta) quindi posizionare sopra allo stampo una gratella poi, tenendo strette tortiera e gratella, capovolgerle entrambe.

Togliere lo stampo e lasciare raffreddare la torta sulla gratella affinché l'aria possa circolare sia sopra che sotto, asciugando bene la pasta.

Auguro un buon lavoro a tutte/i, spero di esservi stata d'aiuto.



L'articolo è sul Blog Profumi Sapori & Fantasia in “Trucchi e Consigli in Cucina”

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/11/01/torte-che-si-sgonfiano-a-fine-cottura-in-forno-cosa-fare/>

Cuocere in forno statico o ventilato?..consigli

Ultimamente sui commenti alle mie ricette trovo spesso questa domanda: ma devo cuocere in quale modalità: statica o ventilata? Intanto devo precisare, come ben sapete, che ogni forno è diverso l'uno dall'altro, ognuno di noi ci prende la mano dopo averne conosciuto bene le potenzialità, perciò apro questo post mettendovi a disposizione tanti accorgimenti che nel tempo mi hanno dato una notevole mano in questo tipo di cottura.

La cottura in forno ventilato:

La cottura in **forno ventilato**: entra in funzione la ventola, insieme alla sola resistenza inferiore oppure con entrambe le resistenze o solo grill, l'aria provocata dalla ventola arriva velocemente in ogni angolo della pietanza.

Questo tipo di cottura permette di cuocere anche più pietanze nello stesso momento, senza che si mescolino gli odori, tipo: lasagne al forno nella parte superiore e pomodori in gratin in quello inferiore, oppure la carne e le patate ecc..

Questa modalità è ideale per cuocere tutte le paste al forno, formando una deliziosa crosticina in superficie e l'interno morbido, gli arrostiti di carne, tutte le verdure ripiene e non, il pesce al cartoccio oppure in teglia protetto da carta stagnola che sarà eliminata negli ultimi minuti di cottura. Io sinceramente ho utilizzato anche la funzione **ventilata** per cuocere i lievitati, (per favorire la 2° lievitazione a 50° **modalità statica**, poi spento) e senza togliere la teglia, imposto la temperatura a 180° ventilato e lascio cuocere fino alla doratura, la temperatura cresce piano piano e ottengo ottimi risultati, oppure un'altro modo semplice è togliere le teglie dal forno, finita la lievitazione e, infornare solo a temperatura raggiunta.

La cottura in forno Statico:

Nella **cottura statica** invece entrano in funzione le resistenze sopra e sotto oppure solo sotto o grill, dipende da cosa e come si deve cuocere: vanno messe tutte le cotture con il lievito...dolci o salate...che devono crescere pian piano e asciugare bene l'interno, come: focacce, pane, pizze, torte e biscotti. Per i biscotti a volte, negli ultimi minuti io accendo il grill per dorarli, senza che brucino sotto.

Ogni forno è provvisto di termostato per impostare la temperatura che parte da i 40° e arriva fino a 250°C, (dipende sempre dal forno acquistato), consiglio perciò di fare attenzione a teglie, stampi o casseruole che utilizzerete per la cottura. In commercio ce ne sono di svariati tipi: in vetro Pirex, in porcellana, in silicone, teglie antiaderenti, e tutta la gamma di contenitori monouso, avendo cura di impilarne almeno due per pietanza, per renderli più stabili e resistenti al trasporto dal forno al piano di cottura. Ho sperimentato anche con padelle a due manici in bakelite rivestendoli bene con della carta stagnola; i manici sono diventati caldi ma non si sono rovinati per niente.

Per cucinare i lievitati salati come la pizza, il pane, biscotti e dolcetti, troverete facilmente nei negozi preposti teglie apposite di ogni misura; sia di materiale antiaderente, di alluminio o di silicone. Concludo il mio articolo consigliandovi la pulizia ottimale del forno, in commercio ci sono molteplici prodotti adatti, ricordate che il forno è una pentola, perciò va tenuto sempre al meglio.

L'articolo è sul Blog Profumi Sapori & Fantasia in "Trucchi e Consigli in Cucina"

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/03/24/cuocere-in-forno-statico-o-ventilato/>

Torta Margherita con gocce di cioccolato



Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo di 24 cm a cerniera

Ricetta base

- 150 g. di farina 00
- 120 g. di fecola di patate
- 70 g. di burro morbido
- 4 uova intere medie
- 150 g. di zucchero semolato
- 1/2 bicchiere di latte a temperatura ambiente
- scorza di limone grattugiata

- 1 pizzico di sale fine
- 1 bustina di lievito per torte
- zucchero a velo per decorare

Altri ingredienti

- 150 g. di gocce di cioccolato

Procedimento

Accendere il forno a 180° statico.

Sgusciare le uova e mettere i tuorli in una ciotola, gli albumi in un'altra ciotola e montarli a neve ben ferma col sale, tenere da parte.



Con le fruste elettriche montare a crema i tuorli con lo zucchero per almeno 10-12 minuti, dovrà essere una massa chiara e spumosa, aggiungere il burro morbido a pezzetti e inglobarlo delicatamente al composto, infine aggiungere a cucchiaiate la farina con la fecola ed lievito già setacciati alternando con il latte, poco alla volta per ultime le gocce di cioccolato infarinate e setacciate (questa operazione evita che le gocce scendano sul fondo della torta durante la lievitazione in cottura).



Infine amalgamare all'impasto gli albumi, utilizzando una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.

Imburrare e infarinare una tortiera di 22 cm, versarci l'impasto e infornare già a temperatura per 50' circa.



A cottura, sformare la torta dallo stampo e lasciarla raffreddare su una gratella, quando sarà fredda spolverizzate la torta margherita ricetta con gocce di cioccolato con zucchero a velo a piacere.



La ricetta è sul Blog Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/10/12/torta-margherita-ricetta-con-gocce-di-cioccolato/>

Torta soffice al limoncello ricetta golosa



Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo antiaderente di 24 cm

Gli ingredienti come : burro, farina e zucchero sono dello stesso peso delle uova intere con guscio, perciò pesate le 4 uova e sarà il peso degli ingredienti indicati.

- 4 uova intere medie (le mie peso 244 g)
- 244 g di farina 00
- 244 g di burro fuso e freddo
- 244 g di zucchero semolato
- 1 bicchierino di limoncello
- 2 cucchiaini di lievito per dolci (1/2 bustina)
- metà scorza di 1 limone grattugiata
- zucchero a velo per decorare

- burro + farina per lo stampo

Procedimento

Accendete il forno a 180° modalità statica e imburrate e infarinate lo stampo.

Sciogliete nel microonde il burro (oppure in un pentolino a bagnomaria) poi lasciatelo raffreddare.



Nella ciotola dello sbattitore sgusciate le uova e aggiungete lo zucchero, montatele a crema soffice per diversi minuti fino a che si otterrà una massa gonfia e soffice.



Con le fruste in movimento ma a bassa velocità, aggiungete il bicchierino di limoncello, unite a filo il burro, la scorza di limone, poi a cucchiaiate la farina setacciata al lievito.



Mescolate bene, l'impasto risulterà soffice e cremoso; a questo punto versatelo nello stampo livellandolo bene, infornate già a temperatura, per 45-50 minuti nel ripiano basso del forno. Se, quasi a fine cottura la torta dovesse colorire troppo in superficie, copritela con un foglio di carta d'alluminio.

Sfornate la torta e verificate se è ben cotta inserendo uno spiedino al centro, se ne uscirà asciutto sarà cotta a puntino. A questo punto lasciate raffreddare la torta per 15' su una gratella, poi procedete ad eliminare lo stampo, in modo che raffreddi perfettamente anche la base.

Servite la torta soffice al limoncello cosparsa di zucchero a velo, sentirete che delizia!

La ricetta è sul Blog Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/08/12/torta-soffice-al-limoncello-ricetta-golosa/>



Torta di mandorle nocciole e cioccolato



Ingredienti

Ho utilizzato una tortiera di 26 cm

- ✚ 80 g. di mandorle
- ✚ 80 g. di nocciole
- ✚ 1 tazza di caffè ristretto
- ✚ 80 g. di cioccolato al latte o fondente a piacere
- ✚ 30 g. di cioccolato bianco
- ✚ 4 uova
- ✚ 100 g. di zucchero semolato
- ✚ 50 g. di burro fuso
- ✚ 2 cucchiaini di farina 00
- ✚ 1 pizzico di sale.

Procedimento

In una tazza, fondere nel caffè bollente il cioccolato fondente o al latte a pezzetti, mescolando bene fino a scioglierlo e lasciarlo da parte. (il cioccolato bianco è solo per il decoro finale)

Sgusciare le uova, dividere i tuorli dagli albumi, montare a neve ferma questi ultimi con un pizzico di sale.

Nel tritatutto mettere le mandorle con le nocciole e 1 cucchiaio di zucchero, azionare le lame ad intermittenza e tritare grossolanamente nocciole e mandorle.

In una ciotola, mescolare bene lo zucchero con i tuorli, aggiungere il cioccolato-caffè, mescolare bene ancora finchè si amalgami bene, unire mandorle e nocciole, la farina ed il burro fuso, per ultimi gli albumi montati a neve, incorporandoli delicatamente con movimenti dall'alto al basso.

Imburrare e infarinare uno stampo da 24 cm apribile, versare l'impasto e cuocere a 180° già caldo statico per 30'.

Sfornare la torta a cottura e lasciare raffreddare.

Quando è fredda, mettere la torta su un piatto da portata e ricoprirla con scaglie di cioccolato bianco e cacao amaro setacciato.



La ricetta è sul Blog profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2011/09/12/torta-di-mandorle-nocciole-e-cioccolato/>

Torta di carote e mandorle



Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo di 22 cm

- ❖ 200 g. di carote
- ❖ 250 g. di farina
- ❖ 50 g. di frumina
- ❖ 50 g. di farina di mandorle
- ❖ 3 uova
- ❖ 1/2 bustina di lievito per dolci
- ❖ 200 g. di zucchero semolato
- ❖ succo di 1 arancia
- ❖ 80 ml. di olio di mais
- ❖ 80 ml. di latte
- ❖ zucchero a velo per decorare

Procedimento

Pelate e lavate le carote, tagliatele a tocchetti e frullatele nel mixer fino a renderle finissime.

Nella ciotola dello sbattitore montate a crema soffice le uova con lo zucchero, quando saranno ben gonfie unite l'olio amalgamando con una spatola molto dolcemente per non smontare il composto, unite le carote sempre con lo stesso procedimento delicato e le farine setacciate al lievito versando a cucchiaiate.

Accendete il forno in modalità statica a 170°

Aggiungete anche la farina di mandorle ed il latte alternandolo, sempre mescolando con garbo.

Per ultimo ingrediente il succo di arancia.

Imburrate ed infarinate lo stampo possibilmente a cerniera, versate l'impasto, livellatelo bene ed infornate per 45 minuti in forno già caldo.

A cottura ultimata lasciate raffreddare la torta su una gratella poi sformatela su un piatto di servizio spolverizzandola con zucchero a velo.

Dire che è buona vi assicuro che è poco!

La ricetta è sul Blog Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2011/09/23/torta-di-carote-e-mandorle/>

Torta soffice con panna cocco e Nutella



Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo di 26 cm

- 300 g. di farina 00
- 100 g. di cocco essiccato (farina di cocco)
- 50 g. di fecola di patate
- 1/2 vasetto di Nutella
- 160 g. di zucchero semolato
- 250 ml. di panna fresca
- 200 ml. di latte
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci

Procedimento

Nella ciotola dello sbattitore con le fruste alla massima velocità montate a crema soffice le uova con lo zucchero, aggiungete a filo la panna (non fredda di frigo fatela intiepidire in un pentolino o al microonde) poi la farina a cucchiaiate già setacciata al lievito con la la fecola.

Continuate a frullare, unire anche il cocco ed il latte (non freddo).

Accendete il forno a 180° in modalità statica

Quando l'impasto è ben amalgamato, versatelo nella tortiera, imburrata e infarinata, infine sopra all'impasto versate a cucchiaiate la Nutella (aiutandovi con due cucchiari).



Infornate la torta per circa 40 minuti..a cottura lasciatela raffreddare su una gratella.

Prima di servirla spolverizzate la superficie con il cocco.

Buonissima!



La ricetta è sul Blog Profumi sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2011/08/20/torta-soffice-con-panna-cocco-e-nutella/>

Torta di ricotta mandorle e cioccolato



Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo di 26 cm

- 250 g. di ricotta fresca di latte intero
- 250 g. di farina 00
- 250 g. di zucchero semolato
- 100 g. di mandorle
- 50 g di cioccolato fondente o al latte
- 50 g. di burro morbido
- 100 ml. di latte
- 3 uova
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci
- cacao per spolverizzare la torta

Procedimento

Accendete il forno a 180° statico.

In un pentolino a bagnomaria fate fondere il cioccolato sminuzzato con 1 cucchiaio di latte prelevato dalla dose prevista degli ingredienti poi lasciatelo intiepidire.

Nella ciotola della sbattitore o in una terrina, montate a crema soffice le uova con lo zucchero (meno 1 cucchiaio), con le fruste elettriche alla massima velocità, poi abbassate a velocità media e aggiungete la ricotta, il burro, la farina a cucchiaiate già setacciata con il lievito e la vanillina, infine aggiungete il cioccolato ed il latte rimasto; mescolate fino ad avere un composto morbido.

Nel tritatutto sminuzzate non troppo fini le mandorle con il cucchiaio di zucchero prelevato e aggiungetele all'impasto, a mano, con una spatola.



Imburrate e infarinate lo stampo, versate il composto, livellatelo bene ed infornate per 50 minuti circa. Al termine del tempo previsto per la cottura fate la prova stecchino nel cuore della torta per assicurarvi che sia cotta a puntino.



A cottura, sfornate la torta e lasciatela raffreddare su una gratella, prima di servirla spolverizzatela con cacao oppure zucchero a velo.



La ricetta è sul Blog Profumi saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2011/10/02/torta-di-ricotta-mandorle-e-cioccolato/>

Torta di albumi con panna e cioccolato



Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo di 24 cm

- + 7 albumi di uova medie
- + 100 g. di cioccolato fondente
- + 50 g. di cioccolato bianco
- + 300 g. di farina 00
- + 200 g. di zucchero semolato
- + 250 ml. di panna fresca
- + 1 bustina di vanillina
- + 1 bustina di lievito per dolci

Procedimento

Mettete il cioccolato fondente a pezzettini in un tritatutto e ridurlo a pezzettini, fatelo ad intermittenza per non scaldare troppo motore e lame.

In una ciotola capiente versate il cioccolato sminuzzato, aggiungete gli albumi e con le fruste elettriche a bassa velocità amalgamate bene, aggiungere la vanillina, poi la panna (non fredda di frigo), lo zucchero e mescolare ancora aumentando la velocità delle fruste.

Accendete il forno a 180° in modalità statica.

Setacciate la farina con il lievito e versatelo nell'impasto a cucchiaiate e continuate a mescolare.



Quando l'impasto risulterà omogeneo, versatelo nello stampo una imburrato e infarinato, infine spargete sulla superficie il cioccolato bianco a pezzetti.

Infornate la torta per 35 minuti circa, a cottura sfornatela e lasciatela raffreddare su una gratella per 15' circa poi capovolgete la torta per fare raffreddare anche il fondo, quando sarà fredda posizionarla su un piatto da portata e servire a piacere.

E' squisita!

Torta di amaretti e caffè



Ingredienti

Ho utilizzato una tortiera a cerniera apribile di 22 cm

- 300 g di farina 00
- 150 g di burro fuso tiepido
- 150 g. di zucchero semolato
- 3 uova medie intere
- 180 ml di latte non freddo
- 3 tazzine di caffè espresso, variante per i bambini (Nesquik e latte)
- 1 bustina di lievito per dolci
- mezza confezione di biscotti tipo amaretti (dipende quanti ne volete aggiungere)

Procedimento

Preparate il caffè e lasciatelo intiepidire in una ciotolina.

Nella ciotola dello sbattitore montate a crema spumosa le uova intere con lo zucchero, usando le fruste elettriche alla massima velocità. Aggiungete il burro a filo, abbassando la velocità al minimo poi la farina setacciata al lievito alternandola al latte, si otterrà un composto cremoso e ben amalgamato.



Accendete il forno a 180° in modalità statica



Versate metà dell'impasto nella tortiera, livellatelo con una spatola poi sistemate a raggiera gli amaretti imbevuti nel caffè, ricoprite con l'impasto rimasto e ultimate la torta ancora con un giro di amaretti e caffè.



Infornate già a temperatura sul ripiano basso del forno per 35', controllate comunque la cottura con uno stecchino nel cuore della torta, lasciatela raffreddare per 10', eliminate lo stampo con l'aiuto di due gratelle, la torta di amaretti e caffè è pronta, se vi piace potete spolverarla con zucchero a velo.

E' squisita vero??


La ricetta è sul Blog Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/05/30/torta-di-amaretti-e-caffe-ricetta-golosa/>



Autrice delle foto e delle ricette: Silvana Scalambra

Tratte dal Blog [Profumi Sapori & Fantasia](#) 

 **IMPORTANTE:** Questo ricettario gratis da scaricare è per esclusivo uso personale, può essere stampato e regalato, ma ne è assolutamente vietato l'uso commerciale e l'inserimento in altri siti o blog senza il mio consenso espresso. I testi delle ricette e le foto sono tutte di mia esclusiva proprietà.

Copyright All Rights Reserved.