Red Velvet cupcakes per San Valentino

Baci di dama al cioccolato e Nutella

Cioccolatini ripieni con crema Lindor

Millefoglie alla nocciola

Torta al cioccolato per SAN VALENTINO

Panna cotta al cioccolato e caffè

Red Velvet cupcakes per San Valentino

Ingredienti per circa 13 cupcake

•200 g di farina

•1/2 cucchiaino di lievito

•1/2 cucchiaino di bicarbonato

•1 cucchiaino di cacao

•100 g di burro morbido

•175 g di zucchero

•1 uovo

•30 g di cioccolato fondente

•2 cucchiai di olio di semi di arachide

•1 cucchiaino di aceto bianco

•vaniglia

•120 ml di panna fresca oppure latticello fatto con 60 ml di latte e 60 ml di yogurt bianco

•colorante rosso, io ho usato una fialetta di colorante liquido da 5 ml e mezzo cucchiaino scarso di colorante rosso in gel.

Per il FROSTING al PHILADELPHIA

•65 g di burro morbido a cubetti

•250 g di Philadelphia in panetto

•185 g di zucchero a velo

1.Per prima cosa setacciamo la farina assieme al lievito e al cacao, versiamoli in una terrina e aggiungiamo un pizzico di sale.
2.A parte in un'altra ciotola montiamo il burro a pomata con lo zucchero, quando è bianco e omogeneo uniamo l'uovo sbattuto leggermente ed il colorante .
3.Facciamo sciogliere il cioccolato a bagnomaria e quando è pronto uniamolo al composto di burro e zucchero. Aggiungere anche l'olio e la vaniglia o in bacche o l'aroma (mezzo cucchiaio).
4.Mettiamo in una tazzina l'aceto uniamo il bicarbonato, appena fa le bollicine versiamo subito nell'impasto e mescoliamo con una spatolina per amalgamare il tutto.
5.Ora procediamo con unire la farina ed il cacao setacciati versandoli a cucchiaiate e alternandoli con la panna/latticello. Quindi, qualche cucchiaio di farina, un po' di panna/latticetto e di nuovo farina continuando a mescolare delicatamente.
6.Versiamo l'impasto nei nostri pirottini, meglio rossi, e cuociamo in forno a 180° per 20-25 minuti. Tiriamo fuori e lasciamo raffreddare.
7.Prepariamo ora il **FROSTING al Philadelphia** mettendo il burro morbido in una ciotola e iniziando a montarlo bene. Aggiungiamo il formaggio a temperatura ambiente e continuiamo a frullare, uniamo infine lo zucchero a velo setacciato e sbattiamo per altri 2-3 minuti fino ad avere una composto liscio e spumoso. Facciamo riposare ed indurire in frigo per almeno 40 minuti
8.Assembliamo ora i nostri **Red Velvet cupcakes per San Valentino** mettendo il frosting dentro un sac a poche con bocchetta a stella ,io ho usato la 1 M, e facendo il classico ricciolo. Per decorare ho usato dei cuoricino fatti di pasta di zucchero e ho sbriciolato un capcake piccolino e basso che ho fatto con l'avanzo di impasto. SE non volete usare un cupcake potete sempre tagliare la cupola se vi si è formata in cottura.

http://bit.ly/Red_Velvet_cupcake_San_Valentino

Baci di dama al cioccolato e Nutella

INGREDIENTI:

•100 g di zucchero

•100 g di mandorle

•100 g di farina

•80-100 g di burro

•vanillina

•15 g di cacao amaro

•Nutella e cioccolato bianco per farcire

1.Per prima cosa mettiamo a tostare le mandorle in forno per 5-10 minuti a 180°. Non appena si colorano e si sente il profumo togliamole altrimenti prendono un sapore amaro.
2.Frulliamole nel mixer assieme a metà dello zucchero e riduciamole quasi in farina.
3.Uniamo ora gli altri ingredienti e quindi il restante zucchero, il burro a cubetti freddo, la farina, la vanillina ed infine il cacao.
4.Facciamo andare fino a quando gli ingredienti cominciano a compattarsi, poi versiamoli in una terrina e piano piano iniziamo a fare i nostri baci
5.Formiamo tante piccole palline grosse come delle ciliegie e distribuiamole su una teglia con carta forno. Cerchiamo di farne in numero pari in modo da accoppiarli.
6.Infornamo a 160° per circa 20 minuti. Tiriamoli via anche se sono morbidi, poi vedrete che dopo si rassoderanno per bene. Non cuoceteli 1 secondo di più :-)
7.Facciamoli raffreddare e poi accoppiamoli a due a due con Nutella oppure con del cioccolato bianco fatto sciogliere epoi intiepidire.
8.Ora i nostri Baci di dama al cioccolato e Nutella sono pronti, buon appetito.

http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/baci-di-dama-al-cioccolato-e-nutella/

Cioccolatini ripieni con crema Lindor

Per la crema Lindor:

•70 g di cioccolato bianco
•60 g di cioccolato fondente
•40 g di olio di girasole o arachidi **Dante**
•35 g di latte intero

Per la copertura
•100-150 g di cioccolato fondente

Prepariamo la crema Lindor mentre nel frattempo facciamo sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente per la copertura.
Prendiamo un pentolino e adagiamoci sopra una terrina , mettiamoci i due tipi di cioccolata spezzettati e facciamoli sciogliere. Fuori dal fuoco aggiuniamo il latte e l'olio e facciamo amalgamare il tutto. Lasciamo raffreddare e poi poi riposare per almeno un'oretta o due temperatura ambiente.Se avete tempo fatela riposare anche 4 o 5 ore. Una volta fredda o riposata montiamola con le fruste come si fa per una ganache e vedrete che diventerà chiara e liscia. Non deve essere troppo soda e dura. Potete anche evitare di montarla. Io l'ho fatto per avere una crema ma ho avuto difficoltà ad inserirla negli stampini. E' meglio lasciarla morbida in modo che scivoli bene dentro lo stampoMentre il ripieno si raffredda prepariamo il guscio dei cioccolatini. Prendiamo il cioccolato fondente intiepidito leggermente e versiamolo nello stampo da cioccolatini. Capovolgiamo lo stampo in modo da far colare l'eccesso di cioccolata e una volta rigirato controlliamo che le pareti dei buchini siano tutte rivestite di cioccolato altrimenti spenneliamole con un pennellino. Mettiamo nel freezer per 10 minuti. Ripetiamo l'operazione per fare un secondo strato e rimettiamo di nuovo nel freezer.
COSA HO FATTO IO :Io ho provato a temperare il cioccolato prendendo più di metà del cioccolato fondente e mettendolo a sciogliere arrivando fino a 45-50 gradi. A questo punto ho unito il cioccolato

spezzettato finemente e l'ho fatto sciogliere facendo scendere la temperatura fino a 30-32 gradi. gradi. Se una volta sciolto il cioccolato non raggiunge la temperatura giusta o se fosse troppo sodo lo possiamo rimettere sul fuoco per qualche istante. Se non avete voglia di fare questo procedimento o non avete il termometro, sciogliete semplicemente il cioccolato fondente e poi versatelo nello stampo. na volta completati i due strati di copertura tiriamo fuori lo stampo in silicone e versiamo nei buchetti la crema Lindor stando attenti a non arrivare fino al bordo, lasciate lo spazio per il cioccolato fondente che farà da base. Mettiamo nuovamente lo stampo in freezer e attendiamo mezz'ora. Tiriamolo fuori, copriamo con il cioccolato fondente chje abbiamo leggermente sciolto e rimettiamo in freezer. Dopo circa un 'oretta i nostri **Cioccolatini ripieni con crema Lindor** sono pronti per essere sformati dallo stampo e mangiati...sono deliziosi

http://bit.ly/cioccolatini_crema_lindor

Millefoglie alla nocciola

INGREDIENTI

•pasta sfoglia
•zucchero a velo
•**crema pasticcera**
•pasta di nocciole
•panna da montare

Per prima cosa accendiamo il forno a 190 gradi. Prendiamo la pasta sfoglia e la appiattiamo un pochino con il mattarello. Con l'ausilio degli stampini a forma di cuore facciamo tante formine e mettiamole sulla placca del forno coperta di carta antiaderente. Bucherelliamole bene con una forchetta e spolveriamole con lo zucchero a velo. Inforniamo per 10-15 minuti stando attenti che non si scuriscano troppo.
Nel frattempo che si freddano prepariamo la crema pasticcera .La ricetta la trovate QUA. Io per ciò che m serviva ho usato la dose di 250 ml , metà della versione **TANTA CREMA PASTICCERA**.
Aggiungiamo alla crema due o tre cucchiaini di pasta di nocciole e mescoliamo bene. A questa crema possiamo anche aggiungere un pò di **panna montata** ed ottenere un composto ancora piu soffice.
Mettiamo la crema in un **sac a poche** e decoriamo i cuori. Basta aprire a metà i cuori che in cottura si sono alzati un pò troppo e lasciare così quelli rimasti piatti. Ho preso un cuore, c'ho distribiuto sopra la crema, ho coperto con la base di un altro cuore, farcito ancora con crema e coperto col l'ultima sfoglia. Potete fare quanti strati volete.
Se volete potete rendere ancora più carini questi dolcetti e potete fare la stessa cosa anche per la torta intera. Montate un po' di **panna** e spatolatela sui bordi. Usandola come

colla “appiccicateci” delle nocciole tritate oppure gli avanzi di pasta sfoglia cotta e sbriciolati.
Servite con un topping alla nocciola e gustatevi queste ottime paste della domenica.

Prepariamo la **CREMA PASTICCERA** seguendo questa **RICETTA.**
Mentre la crema raffredda prepariamo il guscio. Prendiamo una teglia da crostata preferibilmente con il fondo che si stacca e spennelliamola con del burro fuso. Copriamo con un disco di frolla, facciamo aderire bene e bucherelliamo la base. Ritagliamo i bordi e versiamo la crema sulla crostata.
Mettiamo quà e là qualche amarena sciroppata e chiudiamo la crostata con tante striscionine che abbiamo fatto con la pasta avanzata. Infornamo a 170-180 gradi per 25-30 minuti.
Lasciamo raffreddare la torta e poi spolveriamola con lo zucchero a velo....**ora provate a smettere di mangiarla !**
Questa in foto è la versione piccola perchè quella grande l’ho fatta per un compleanno e non ho potuto tagliarla e fotografarla ma il procedimento è lo stesso.

Torta al cioccolato per SAN VALENTINO

INGREDIENTI per il **Pan di Spagna**
230 g di burro
100 g di zucchero a velo
185 g di tuorlo d'uovo
50 g di cacao amaro in polvere
200 g di farina 00
12 g di lievito chimico per dolci
100 g di zucchero semolato
220 g di albume d'uova
1 bacca di vaniglia Bourbon
q.b. buccia di limone

per la ganache al cioccolato
100 g di cioccolato fondente
100 ml di panna fresca

Prendiamo il burro ammorbidito a temperatura ambiente o passato qualche secondo nel microonde. Mettiamolo in planetaria con il gancio a foglia insieme allo zucchero a velo, la bacca di vaniglia o l'estratto di vaniglia, un po' di buccia di limone grattugiata e montiamo molto bene fino ad ottenere una massa spumosa e biancastra.
Uniamo a filo e poco per volta i tuorli (sono circa 10) (foto 1)
Se avete un'altra planetaria usatela altrimenti lavate tutto e procedete con la preparazione di un altro composto. Montiamo quindi gli albumi con lo zucchero semolato in modo che siano ben fermi. (2)
A parte setacciamo la farina con il cacao e con il lievito chimico.
Passiamo ora ad unire i tre composti (3), quello di albumi, quello di tuorli e quello delle

farine; prendiamo il preparato di tuorli e burro e uniamo lentamente gli albumi montati mescolando dal basso verso l'alto, e quando è tutto ben amalgamato aggiungiamo la farina col cacao aiutandoci con una spatola. (4)
Se volete un dolce un po' più alto da farcire e poi decorare usate una teglia da 21 cm, altrimenti va benissimo anche una da 24 cm. Imburriamola e ricopriamola di carta forno. Inforniamo a 170° per 25-30 minuti se la torta è bassa. La mia che era un po' più alta ha cotto 40 minuti. (5) Sfornare e lasciare raffreddare.

Nel frattempo prepariamo la **crema al latte**
INGREDIENTI
200 mL di latte
50 g di zucchero
20 g di farina
un cucchiaino di essenza di vaniglia
250 ML di panna da montare

Mettiamo a scaldare il latte insieme al cucchiaino di essenza di vaniglia, appena avrà raggiunto il punto di ebollizione aggiungiamo la farina e lo zucchero.
Cuociamo a fuoco basso mescolando con una frusta per evitare che si formino grumi; quando il composto inizierà ad addensarsi è pronto. Lasciamo raffreddare la crema a temperatura ambiente.

A parte montiamo la panna fredda di frigo. Quando i due composti sono completamente freddi aggiungiamo uno all'altro e la nostra crema al latte è pronta.
Per questa torta avrei potuto anche dimezzare le dosi; questa va bene per una torta di circa 24 cm.
Passiamo ora al completamento del dolce. Prendiamo il Pan di Spagna ormai freddo e dividiamolo in due parti. Inumidiamo la base con una bagna fatta raffreddare, io l'ho fatta analcolica facendo sciogliere 50 g di zucchero in 100 ml di acqua portandolo ad ebollizione per qualche minuto.
Distribuiamo la crema al latte sulla torta (7) e ricopriamola con il "coperchio" che dobbiamo pareggiare tagliando un po' la cupola.
Se volete potete anche fermarvi qua, magari rivestite il dolce con un po' di panna montata o ganache al cioccolato .Spolverizzateci sopra la cupola di Pan di Spagna che avete tagliato in precedenza e sbriciolato.
Io volevo provare a ricoprire la torta con la pasta di zucchero e decorarla per San Valentino, cosi l'ho ricoperta di un sottile strato di **ganache al cioccolato** (8) che ci servirà come collante.
Basta che facciamo sciogliere la stessa quantità di panna e cioccolata fondente; io ho usato 100 g di ognuno, ma potete anche farne un pò di meno perchè ne è avanzata parecchia.
Lasciamo raffreddare bene (ho adagiato il pentolino in una boule piena di ghiaccio) e poi

montiamola con le fruste. La ganache, proprio perché deve essere fredda e poi montata, fatela in anticipo oppure usate il metodo del ghiaccio. Con questa massa spumosa passiamo ora a ricoprire tutta la torta, sia di lato che la parte superiore, aiutandoci con una spatola. Se vedete che la ganache risulta troppo dura e fate fatica a stenderla, aggiungete qualche goccia di latte. Ma non esagerate, non deve diventare troppo morbida, serve come “stucco” per livellare tutta la torta e togliere ogni asperità. Passatela in frigo per una o due orette.
E siamo così arrivati alle 6 di pomeriggio e possiamo finalmente passare alla parte più bella: la DECORAZIONE con la pasta di zucchero.
Stendiamo bene la pasta (io l’ho tinta col colorante avorio) e rivestiamo tutta la torta aiutandoci con uno smoother per livellarla bene. Usiamo l’attrezzo specifico per trapuntare i lati, e decoriamoli con i drappi fatti sempre nella stessa tonalità avorio. Nei punti di unione inseriamo, con l’aiuto di uno stecchino, le rose che abbiamo fatto nella mattinata (meglio il giorno prima) e lasciato asciugare.
Impreziosiamo la parte superiore della torta con un’altra rosa leggermente piu grande e con tanti cuoricini di diverse misure.
Usate la fantasia per decorare la torta secondo il vostro gusto e ammirate il risultato finale.
Per essere la mia prima torta rivestita in pasta di zucchero posso riternermi soddisfatta!
Auguro a tutti voi, anche se in anticipo, un BUON SAN VALENTINO !!!

http://bit.ly/torta_cioccolato_San_Valentino

Panna cotta al cioccolato e caffè

Ingredienti

•200 ml di panna

•50 ml di latte

•4 g di colla di pesce

•50 g di zucchero **Eridania**

•85 g di cioccolato fondente **Icam Cioccolato**

•30 g di caffè zuccherato , mezza tazzina **Antica Torrefazione**

1.Mettiamo a bagno i due fogli di gelatina in una terrina con acqua fredda.

2.Nel frattempo mettiamo sul fuoco un pentolino con latte e panna, facciamo scaldare e uniamo lo zucchero.

3.Mescoliamo bene e quando sta per bollire chiudiamo ed uniamo la cioccolata spezzettata.

4.Facciamo un buon caffè e versiamone la metà ZUCCHERATA (basta un cucchiaino) nella nostra panna cotta

5.Passati i 10 minuti prendiamo la colla di pesce che si è ammorbidita e strizziamola. Uniamola nel pentolino e mescoliamo fino a farla sciogliere.

6.Versiamo in stampini monodose o in un unico stampo.

7.Io ho scelto quelli per San Valentino essendo a Febbraio.

8.Poniamo in frigo per almeno due ore e serviamo su un piattino.

http://bit.ly/panna_cotta_cioccolato_caffè

Seguitemi anche sulla mia pagina FACEBOOK
VOLETE RIMANERE SEMPRE AGGIORNATI SUL MIO BLOG E RICEVERE PERIODICAMENTE LA MIA NEWSLETTER CON LE ULTIME NOVITA' E RICETTE?

Clicca QUA'….e RIMANIAMO IN CONTATTO!