

La Torta della Nonna

La Torta della Nonna è un altro classico della pasticceria e che la maggior parte di noi conosce molto bene. Una fragrante pasta frolla che racchiude un ripieno goloso di crema pasticcera aromatizzata al limone, il tutto reso più pregiato dal gusto dei pinoli. Una torta semplice ma unica nel suo genere e che ha fatto la sua storia.

Per farla in casa consiglio di adoperare uno stampo per crostata con fondo removibile. Inoltre la qualità del burro conta moltissimo e dev'essere pannoso. Per quanto mi riguarda utilizzo quello classico della *Lurpak* e mi sono sempre trovato bene.

Ingredienti:

Per la frolla:

- 400 gr di farina 00
- 200 gr di burro Lurpak classico
- 2 uova intere + 1 tuorlo
- 140 gr di zucchero extra fine
- 2 gr di sale fino
- la scorza grattugiata di un limone non trattato
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia

Per la crema:

- 500 ml di latte intero
- 5 tuorli d'uovo
- 50 gr di amido di mais
- la scorza grattugiata di un limone non trattato
- la buccia di mezzo limone
- 140 gr di zucchero extra fine
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia

Per completare:

- pinoli
- latte q.b. per spennellare
- zucchero a velo vanigliato q.b.

Preparazione:

E' doveroso ricordare che per gustare a pieno questo tipo di torta l'ideale sarebbe prepararla il giorno prima, per poi conservarla al fresco.

Preparate la crema pasticcera. In un pentolino mettete i tuorli con lo zucchero, la scorza del limone e la vaniglia e mescolate spumando con una frusta a mano.



Ora aggiungeteci l'amido di mais. Mescolate con cura.



Per aiutarvi potete versare un pochino di latte preso dalla dose totale.



A parte portate a bollire il resto del latte con le bucce di limone. Appena inizia a bollire, togliere le bucce e versarlo sul composto di tuorli e mescolate subito.



Riportate il tutto su fuoco medio e continuate a mescolare fino a quando la crema non inizierà ad addensarsi e a “scrivere”. Toglietela dal fuoco e lasciatela intiepidire coperta da un foglio di pellicola per alimenti a contatto con la crema. In questo modo si eviteranno la formazione di pellicina ed il vapore acqueo.



Nel frattempo preparate la pasta frolla. In una planetaria con il gancio foglia versate tutti gli ingredienti incluso il burro a pezzettini.



Iniziate a velocità bassa per poi aumentarla leggermente. Attenzione la pasta non deve lavorare troppo. Appena notate che si è formata, spegnete la macchina e versatela sul piano da lavoro.



Formate una palla, schiacciatela un poco, copritela con della pellicola trasparente per alimenti e mettetela a riposare in frigorifero per almeno 1 ora.



Trascorsa l'ora stendete la pasta ad uno spessore sottile di circa 4-5 mm. Potete aiutarli stendendo la pasta tra due foglio di carta forno. In questo modo sarà più facile poi trasferirla nello stampo senza rompersi. Tagliate via gli eccessi e fate aderire bene il bordo. Bucherellate la pasta aiutandovi coi lembi di una forchetta anche lungo il bordo.



Versate la crema pasticcera all'interno dello stampo e livellatela.



Con la pasta frolla avanzata ristendetela ad uno spessore di 5 mm e ricoprite l'intera torta. Bucherellate anche la superficie. Spennellate con del latte e distribuiteci sopra i pinoli.



Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Controllate sempre la cottura poichè varia da forno a forno.

Sfornatela e lasciatela raffreddare completamente prima di spolverarla con dello zucchero a velo vanigliato.



La torta è pronta e può essere conservata in frigorifero per massimo 3-4 giorni. Consiglio di toglierla dal frigorifero almeno 1 ora prima di servirla.

Alla prossima.

Charles

Muffins al Cioccolato (Vegan)

Questi muffins vi stupiranno per la loro bontà e morbidezza. Hanno la particolarità di rimanere belli umidi e di far sentire tutto il sapore e la cremosità del cioccolato e della frutta. I muffins sono realizzati con la farina d'avena, cacao amaro, margarina vegetale (che può anche essere sostituita con del burro di frutta secca, tipo quello di arachidi), l'aceto di mele, gocce di cioccolato extra fondente e purea di mele. Proprio quest'ultimo ingrediente contribuisce a renderli davvero unici, mantenendoli morbidi ed umidi al punto giusto. Che dire... sono una vera bontà e non vi resta che provarli.

Ingredienti:

Dosi per 6-9 muffins (dipende dalla dimensione dei pirottini in uso):

- 120 gr di farina d'avena
- 80 gr di zucchero di canna
- 50 gr di cacao amaro
- 90 gr di gocce di cioccolato extra fondente
- 180 ml di latte di mandorla (o di cocco)
- 150 gr di polpa di mela (potete comprare le mini scatolette in latta da 100 gr che si trovano facilmente negli store)
- 65 gr di margarina vegetale (oppure di frutta secca, tipo quello di arachidi)
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- 1 cucchiaino di aroma vaniglia
- un pizzico di sale fino

Preparazione:

In una ciotola capiente versate tutti gli ingredienti secchi (farina, zucchero, cacao, lievito e il sale) e mescolateli.



Ora aggiungeteci quelli umidi (il latte, la margarina ammorbidita (meglio se sciolta), la vaniglia, l'aceto e la polpa di mela. Mescolate il tutto per omogenizzare il composto.



Aggiungeteci le gocce di cioccolato e mescolate per poco.



Inserite i pirottini nello stampo da muffins e riempiteli con il composto quasi fino all'orlo. Non preoccupatevi perchè questo tipo di impasto non si gonfierà molto. Sopra ad ognuno versate delle altre gocce di cioccolato.



Cuocete i muffins in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 25 minuti.

Lasciateli raffreddare prima di servirli.



Alla prossima,
Charles

Crostata con Mousse alle Fragole (senza cottura)

Ecco un dolce fresco e facile da preparare. Un dolce che si presta bene nel periodo estivo, in quei giorni in cui non vorremmo mai utilizzare il forno per evitare ulteriori sbalzi di calore. Inoltre la preparazione di queste “tart” sono l’ideale per chi non possiede un forno. La realizzazione della base può essere fatta utilizzando dei biscotti secchi oppure farine come quella d’avena o di nocciole. La farcitura è quasi sempre una mousse oppure una ganache. La cosa bella di questo dolce è che potete scegliere voi il tipo di frutto che più vi piace o che desiderate in quel momento. Nel mio caso ho scelto le fragole, con le quali ho preparato una golosa mousse con lo yogurt, la panna montata e la vaniglia. Infine è stata

decorata con dei pezzi di frutta e cristalli di zucchero colorato.

Per realizzarla avrete bisogno di una stampo per crostata (o tart) con il fondo removibile.

Ingredienti:

Per la base:

- 250 gr di biscotti secchi, tipo *Digestive*
- 130 gr di burro

Per la mousse alle fragole:

- 250 gr di fragole lavate, prive del fogliame ed asciugate
- 150 gr di yogurt magro
- 50 gr di zucchero extra fine (oppure 50 ml di Sciroppo d'Acero)
- 200 ml di panna da montare (non zuccherata e fredda da frigo)
- 70 ml di latte intero
- 2 cucchiaini di aroma estratto vaniglia
- 1 foglio e mezzo di gelatina alimentare di origine vegetale

Per decorare:

- fragole lavate q.b.
- zucchero colorato rosso (o rosa) e perline di zucchero color avorio

Preparazione:

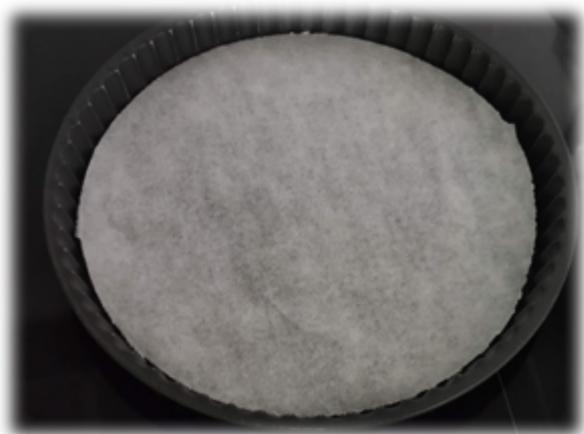
Per prima cosa preparate la base. Spezzate i biscotti ed inseriteli in un trititutto (mixer). Azionate la macchina per polverizzarli a grana fine.



In un pentolino sciogliete il burro e poi versatelo sulla polvere di biscotto. Iniziate a mescolare con un cucchiaio per distribuire uniformemente il burro.



Rivestite la base dello stampo con della carta forno intagliata a circonferenza dello stesso (evitate di coprire il bordo).



Versateci il composto di biscotti e burro. Livellate quanto possibile distribuendolo uniformemente ed utilizzando un

cucchiaino premendo dal centro all'estremità in modo da poter realizzare anche il bordo della crostata. Ponete lo stampo in frigorifero per almeno mezz'ora.



Nel frattempo preparate la mousse. In un frullatore inserite le fragole (lavate e senza fogliame), lo zucchero (o sciroppo), lo yogurt e la vaniglia. Frullate il tutto.



Trasferite il frullato così ottenuto in una ciotola capiente.

In un pentolino scaldate il latte. Appena è bello caldo (non portatelo a bollire mi raccomando) spegnete il fuoco ed aggiungeteci il foglio di gelatina strizzato (ricordo che la gelatina andrà dapprima ammorbidita in acqua fredda e poi strizzata prima di incorporarla al latte). Mescolate avendo cura di sciogliere ed amalgamare completamente la gelatina.



Versate il composto di latte e gelatina nel composto frullato e mescolate con una frusta a mano per omogenizzare il tutto. Montate la panna ed aggiungetela alla mousse mescolando con cura e delicatezza.



Riprendete lo stampo dal frigorifero e versateci la mousse. Rimettete la crostata in frigorifero e lasciatela dentro per almeno 6 ore prima di iniziare la decorazione.



Trascorso il tempo del raffreddamento e rassodamento potete iniziare a decorare la superficie utilizzando della frutta tagliata a piacere e diversi elementi decorativi.

Alla prossima ricetta.

Charles



Muffins con i Frutti di Bosco

Questa ricetta, con alcune mie varianti, mi è stata suggerita dal mitico **LuCake** ed è davvero strepitosa. Questi Muffins sono deliziosi e morbidi grazie alla presenza dello yogurt, del latte e dell'olio ma soprattutto della frutta che dona la giusta porosità. Si avvicinano tantissimo a quelli di Starbucks che tanto amiamo, ed era proprio questa curiosità che mi ha spinto a provarli.

Se avete dei normali pirottini potete ottenere circa 18-20 muffins. Nel mio caso ho voluto utilizzare dei pirottini "tulipano" di grande formato, ottenendo così un numero inferiore di muffins, circa una decina, ma belli grossi da divorare. ☐

Ingredienti:

Per il crumble:

- 75 gr di zucchero di canna
- 70 gr di burro ammorbidito
- 120 gr di farina "0" oppure "00"
- 1 gr di sale fino

Per i muffins:

- 350 gr di farina 00
- 200 gr di zucchero
- un bustina di lievito per dolci (circa 16 gr)
- 240 gr di yogurt intero bianco
- 2 uova intere
- 100 gr di olio di girasole
- 60 gr di latte intero
- la scorza grattugiata di un limone non trattato
- 200 gr di frutti di bosco (mix surgelato se non fosse il periodo)

Preparazione:

Per prima cosa preparate il crumble. Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola ed iniziare a lavorarli con una forchetta fino a quando non diventerà un composto sbriciolato. Mettete da parte.

In una ciotola mescolate la farina con lo zucchero ed il lievito.

In un'altra ciotola lavorate le uova con l'olio, il latte e la scorza grattugiata del limone e mescolate per amalgamare. Ora aggiungeteci lo yogurt e mescolate con cura per omogenizzare il tutto.

Ora versate la miscela di farina, zucchero e lievito sul composto precedente e lavorate il tutto. Infine aggiungeteci i frutti di bosco e mescolate leggermente in maniera tale da incorporarli ma senza spapparli.

Versate il composto nei pirottini e cospargeteli in superficie con il crumble preparato in anticipo.

Cuocete i vostri muffins in forno statico e preriscaldato a 175° C per circa 30 minuti. Controllate sempre la cottura poichè varia da forno a forno. Quando vi risultano belli gonfi, asciutti (prova dello stecchino) e marroncini al punto giusto potete sfornarli.

Lasciateli raffreddare su di una gratella e poi servite.



*Alla prossima.
Charles*

Pancakes

Se vogliamo iniziare la giornata in un modo originale e diverso dalla solita routine di tutte le mattine perché non preparare dei deliziosi pancakes da poter farcire con quello che più ci piace, dallo sciroppo d'acero al miele, dalle confetture e marmellate alle creme, e ancor di più con della frutta fresca di bosco?

La ricetta che vi propongo è davvero semplicissima e si prepara in pochissimi minuti. Inoltre l'impasto può essere conservato in frigorifero chiuso con coperchio o pellicola trasparente fino ad un massimo di tre giorni. Insomma, ogni mattina potrete preparare degli squisiti pancakes per rendere speciale il momento del risveglio ☐

Ingredienti

- 180 gr di farina 00
- 40 gr di zucchero
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- mezzo cucchiaino di sale fino
- 240 gr di latte
- 2 uova (non fredde)
- 50 gr di burro sciolto
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparazione

Per prima cosa setacciate in una ciotola la farina con il lievito. Poi aggiungeteci lo zucchero ed il sale e mescolate.

A parte sbattere le uova (non fredde mi raccomando) e versatele sulla miscela precedente. Aggiungeteci il latte, la vaniglia e il burro fuso. Mescolate accuratamente il tutto per ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato.

Prendete una piastra e riscaldatela a fuoco medio. È importante che la piastra sia piatta. Appena è bella calda con un piccolo mestolo potete iniziare a versarci sopra un po' di pastella. Come capire quand'è il momento di girarla? Appena notate che si sta asciugando e si sono create delle piccole bollicine è il momento di farlo. Cotta anche l'altra parte potete spostarla su di un piatto. Continuate con il resto della pastella oppure copritela e conservatela in frigorifero per un altro momento.

Mangiate i vostri pancakes caldi ed appena fatti e ne apprezzerete tutto il loro valore. Potete farcirli con del miele oppure dello sciroppo d'acero o meglio ancora con della marmellata e frutta fresca. Si adattano davvero a tante tipologie di farciture risultando sorprendentemente buoni.

Alla prossima.

Biscotti con Farina di Mais Blu e Nocciole (by Charles)

Avete mai sentito parlare della farina di mais blu? Questo tipo di farina si ottiene dal mais di selce blu, un'antica varietà originaria del Centro America in passato molto diffusa tra le popolazioni Inca, Maya e Azteca. La farina ha un colore blu-grigiastro, diventando più blu quando cotta. Ha generalmente una consistenza ruvida e, di conseguenza, dà un prodotto alimentare finito più denso rispetto alla farina di mais bianca o gialla. È usata per fare l'atole, patatine di mais, nixtamal, pane di piki e tortillas. La vera farina blu è ricca di proprietà salutistiche, di fibre, di antiossidanti come i polifenoli, ma soprattutto di antocianine fondamentali nella cura delle patologie cardiovascolari. Infine è una farina priva di glutine.

La ricetta che sto per proporvi è per realizzare dei biscotti rustici e libidinosi. Ho voluto combinare diverse tipologie di farine ma soprattutto unire quella di mais a quella grezza di nocciole conferendo un gusto particolare.

Ingredienti

- 100 gr di farina 00
- 70 gr di farina 0
- 30 gr di amido di riso
- 100 gr di farina di mais blu
- 70 gr di farina grezza di nocciole
- 75 gr di zucchero di canna
- 75 gr di zucchero bianco
- 2 uova intere
- 2 gr di sale fino

- 120 gr di burro (tipo quello bavarese)
- 1 bustina di vanillina
- 6 gr di lievito per dolci

Preparazione

In una ciotola capiente mescolate le farine con il lievito setacciato e il sale.



In un'altra ciotola sbattete il burro con i due tipi di zucchero fino a spumare.



Aggiungete le uova una alla volta e sbattete per omogenizzare il composto. Versateci il mix di farine mescolate aiutandovi con una spatola o cucchiaio fino ad ottenere un'impasto abbastanza morbido ma omogeneo.



Coprite con della pellicola trasparente e mettere a riposo in frigorifero per circa 1 ora.

Riprendete la pasta, stendetela con un mattarello da cucina ad uno spessore di almeno 1 cm. Con la formina che più vi piace intagliate i vostri biscotti. Posizionateli distanziati sulla teglia rivestita con della carta forno.



Cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15-20 minuti. Dovranno risultare dorati e friabili. Nella fase

di raffreddamento tenderanno poi ad indurirsi al giusto.

Potete conservarli in una scatola di latta o in un contenitore di vetro.

