

La Torta Delizia

La Torta Delizia è un altro strepitoso dolce della pasticceria tradizionale italiana e ha origini antiche nella Sicilia occidentale. La torta è composta da un soffice pan di spagna bagnato al maraschino e farcito con della confettura alle albicocche ed infine ricoperto con una gustosa “pasta delizia” (attenzione a non chiamarla “pasta di mandorle”, come molti fanno, poiché quest’ultima ha una composizione leggermente diversa).

La preparazione della Torta Delizia richiede tre tempi:

1. la sera prima si prepara il pan di spagna e la bagna al maraschino;
2. una volta ricoperta con la pasta delizia va fatta riposare per almeno 8 ore;
3. una seconda cottura in forno a 200° C per 15 minuti circa; una volta tolta dal forno va subito spennellata con la gelatina.

Ingredienti per 9 persone:

Per il pan di spagna:

- 150 gr di zucchero extra fine
- 75 gr di farina 00
- 75 gr di fecola di patate
- 6 uova (non fredde)
- vaniglia q.b. (oppure una bustina di vanillina)

Per la bagna al maraschino:

- 250 ml di acqua
- 100 gr di zucchero
- 35 ml di liquore maraschino

Per la farcitura:

- confettura di albicocche (senza pezzi)

Per la pasta delizia:

- 250 gr di farina di mandorle super fine
- 140 gr di zucchero a velo vanigliato
- 2 uova intere + 1 tuorlo
- scorza grattugiata di mezzo arancio (non trattato)
- mezza fialetta di aroma alle mandorle amare

Per la copertura e lucidatura:

- 300 ml di acqua
- un cucchiaino colmo di confettura di albicocche
- 3 cucchiaini colmi di zucchero
- 10 gr di gelatina in polvere (oppure potete utilizzare una bustina di Tortagel della PaneAngeli)

Preparazione:

La sera prima preparate il pan di spagna e la bagna al maraschino.

In una planetaria con la frusta versate le uova intere con lo zucchero e la vaniglia. Azionate la macchina a velocità alta per montate il tutto. Dovrete ottenere un composto chiaro e spumoso. Se non avete la planetaria potete utilizzare delle semplici fruste elettriche.

Incorporate le polveri, la farina e la fecola, setacciandole al composto di uova e zucchero. Amalgamate il tutto utilizzando una spatola o frusta a mano facendo attenzione a non smontare troppo il composto.

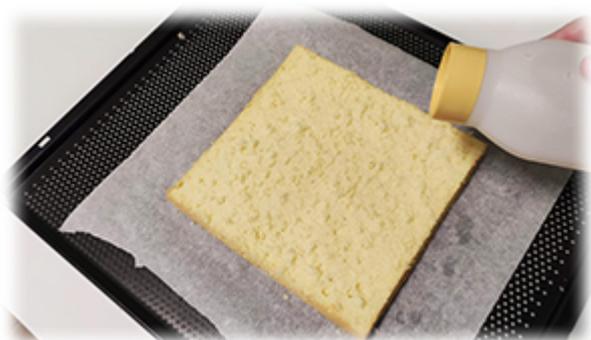
Versate il composto in una teglia inburrata ed infarinata

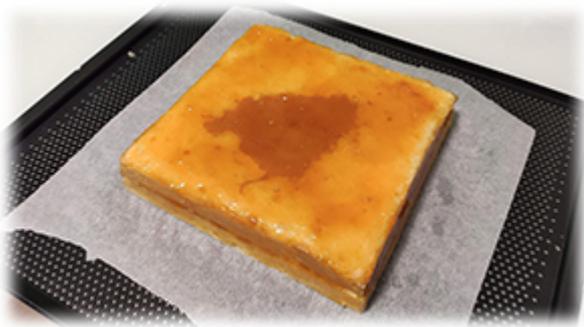
oppure utilizzando della carta forno sul fondo. Nel mio caso ho utilizzato uno stampo quadrato a cerniera 21 x 21 cm. Infine cuocete in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti.



Per preparare la bagna: mettete in un pentolino l'acqua e lo zucchero e portate a bollore. Appena inizia a bollire aggiungeteci il liquore e lasciate evaporare l'alcool per almeno un minuto tenendolo sempre in ebollizione dopodiché spegnete e lasciate raffreddare completamente.

Il giorno seguente: tagliate il pan di spagna (a voi la scelta se tagliarlo in due o in tre parti). Bagnate il primo strato e cospargete di confettura di albicocche. Ponete sopra l'altro strato di pan di spagna e procedete allo stesso modo. Mettete l'ultimo strato di pan di spagna a ricomporre la torta e bagnate anch'esso. Infine cospargete l'intera torta inclusi i suoi lati con la confettura di albicocche. Mettetela da parte per dedicarvi alla preparazione della "pasta delizia".

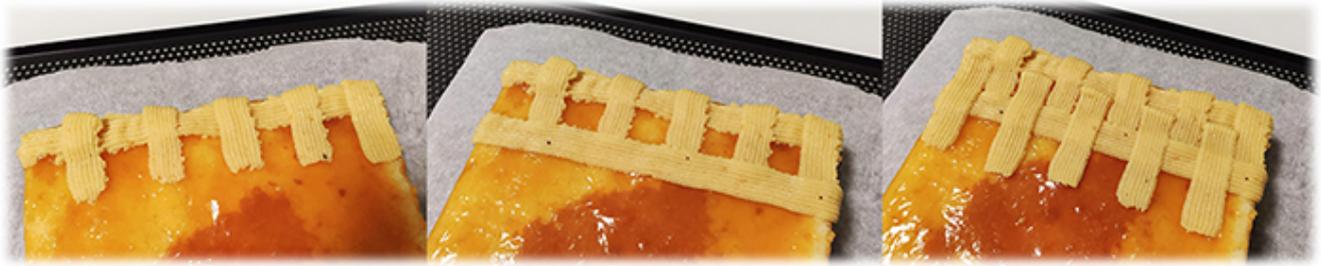




In un mixer con lame versate tutti gli ingredienti (farina di mandorle, zucchero a velo, uova, scorza della buccia d'arancia, aroma) e fate girare a velocità alta fino ad ottenere una pasta belle liscia.



Trasferite la pasta delizia in una sac a poche dove avrete montato un beccuccio schiacciato rigato di media grandezza ed iniziate la classica decorazione "a canestro". Per fare ciò dovrete fare una prima striscia di pasta in senso orizzontale sull'estremità della torta, quindi farete delle piccole strisce verticali sovrapponendole a quella orizzontale e distanziandole tra loro, lo spazio che dovrete lasciare tra una striscia e l'altra dovrà essere pari alla larghezza di queste. Fatto ciò procedete facendo un'altra striscia orizzontale, si formeranno dei quadrati vuoti, riempite quest'ultimi facendo altre piccole strisce verticali. Procedete in questo modo fino a coprire l'intera torta. Per il bordo potete anche cambiare la decorazione facendo un movimento dal basso verso l'alto oppure con un effetto ondulato o ruffle.



Lasciate la torta riposare per almeno 8 ore prima. In questo modo la pasta delizia tenderà ad asciugarsi leggermente ed inoltre aiuterà ad assestare i sapori.



Trascorse le 8 ore ponete la torta in forno statico e preriscaldato a 200° C per circa 15 minuti. Se lo ritenete opportuno potete negli ultimi 5 minuti utilizzare la modalità ventilato per conferire più colore alla torta.



Preparate la glassatura. In un pentolino versate l'acqua, la confettura, lo zucchero e la gelatina in polvere. Portate quasi a bollore e continuando a girare. Appena inizia ad addensarsi toglietela subito dal fuoco.



Tolta la torta dal forno spennellatela completamente, bordi inclusi, con la glassa appena preparata e ancora calda.



La Torta Delizia è ultimata. Lasciatela raffreddare completamente prima di porla in frigorifero e servirla. □



Biscotti Morbidi alle Mele

Questi biscotti sono diventati famosi nel web per via della loro semplicità e bontà.

Sono super veloci e facili da preparare e la ricetta non richiede particolari attenzioni. Nella mia versione ho voluto aggiungere un pizzico di anice stellato oltre che alla cannella regina.

Sono biscotti che restano croccanti fuori per le prime ore dopo la cottura, dopodiché la parte esterna tende ad ammorbidirsi restando sorprendentemente buoni. La mela tagliata a pezzettini conferisce difatti il giusto grado di umidità mantenendo la pasta morbida ed idratata.

Per prepararli vi occorrono:

- 2/3 mele
- 370 gr di farina 00
- 120 gr di zucchero semolato
- 2 uova intere
- 100 gr di burro ammorbidito
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di Vanillina
- mezzo cucchiaino di cannella
- un pizzico di anice stellato in polvere
- un pizzico di sale
- zucchero a velo vanigliato per spolverare

Preparazione:

Per prima cosa sbucciare le mele privandole del torso. Tagliarle a pezzettini, versarle in una ciotola dove si aggiunge la cannella e l'anice stellato, mescolare e mettete da parte.



In un'altra ciotola capiente versare le uova, lo zucchero e la vanillina e montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere il burro a pezzettini e continuare a lavorare con le fruste elettriche fino a che non si sarà amalgamato bene con gli altri ingredienti.



A parte setacciare la farina con il lievito per dolci ed incorporarli poco per volta al composto precedente utilizzando una frusta a mano o cucchiaio. Aggiungere il sale e mescolare.



Aggiungere le mele al composto così ottenuto e mescolare con cura. Qualora dovesse risultarvi troppo appiccicoso e molle potete aggiungere ulteriore farina (ma senza esagerare).



Rivestire la teglia da forno con della carta oleosa, prendere un poco di impasto e posizionarlo a forma di palla irregolare sulla taglia. Continuare in questo modo cercando di distanziare i biscotti.



Cuocere i biscotti in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti.

Lasciateli raffreddare completamente prima di cospargerli con dello zucchero a velo vanigliato.

*Alla prossima ricetta
Charles*

Il Tronchetto di Natale classico

Per celebrare il Natale, un altro dolce strepitoso da poter realizzare è proprio il Tronchetto natalizio, che si può

farcire in tanti modi diversi a seconda dei propri gusti. La sua base non è nient'altro che una semplice pasta rollé (o più comunemente conosciuta come pasta biscotto) che può essere anche arricchita nella versione con la farina di mandorle super fine. La ricetta che sto per proporvi richiama a quella classica che originariamente ha una farcia di crema chantilly, mentre in questa versione ho preferito utilizzare la crema al mascarpone con l'aggiunta delle gocce di cioccolato extra fondente.

Ingredienti

Per la pasta biscotto (o rollé):

- 4 uova medie non fredde
- 100 gr di zucchero extra-fine
- 30 gr di farina 00
- 20 gr di amido di mais
- 50 gr di olio di semi
- un pizzico di sale
- aroma vaniglia (Vanillina o vaniglia in polvere)
- un tappino di liquore Amaretto di Saronno (opzionale)

Per la farcitura:

- 500 gr di mascarpone freddo
- 200 gr di zucchero a velo vanigliato
- 500 ml di panna da montare fredda (preferibilmente di tipo vegetale poiché più stabile)
- 1 bustina di Vanillina
- 40 gr di cacao amaro in polvere (per la versione al cacao)
- gocce di cioccolato fondente extra

Decorazioni a piacimento, in ghiaccia reale o in pasta di zucchero, perline di zucchero colorate, ecc.

Preparazione

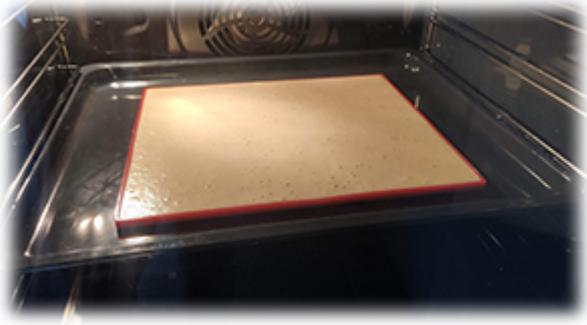
Preparate la pasta rollé. Separate i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto spumoso e che “scrive”, ovvero che se lasciato cadere rimane in sospensione prima di affondare completamente.

In una ciotola a parte montate gli albumi “a lucido” con il pizzico di sale ed incorporarli alla massa dei tuorli montati in precedenza con dei movimenti delicati dal basso verso l’alto per non smontare troppo il composto.

Setacciate la farina e l’amido ed incorporate quest’ultimi al composto. Infine aggiungete l’olio e il liquore (se previsto) e mescolate con cura. Non importa se il composto tenderà a sgonfiarsi un poco, poiché per il tipo di pasta che dobbiamo ottenere non è necessaria un’alveolatura accentuata come nel pan di spagna.



Rivestite una teglia piatta con della carta da forno, ungetela con dell’olio o dello spray staccante e versateci il composto livellandolo con una spatola in modo uniforme cercando di tenere l’altezza uguale anche lungo gli angoli. Nel mio caso ho adoperato un tappetino in silicone per rollé. Cuocete la pasta rollé in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 10/12 minuti a seconda del forno.



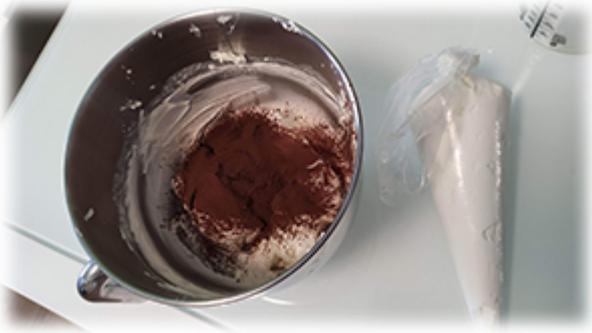
Una volta cotta, toglietela dal forno e sulla sua superficie adagiateci un canovaccio bagnato d'acqua e dapprima strizzato per bene. Ciò consentirà di farla rimanere umida e flessibile. Lasciatela così per 5 minuti. Dopodiché togliete il canovaccio e lasciate intiepidire per circa 10 minuti.



Nel frattempo che la pasta rollé si riposa e prende aria (sempre nell'arco dei 10 minuti) potete preparare la farcitura.

In una planetaria con il gancio frusta versate il mascarpone e la vaniglia e lavoratelo per qualche secondo a velocità media per renderlo cremoso. Spegnete la macchina ed aggiungeteci lo zucchero a velo e la panna da montare. Riattivare la macchina a velocità bassa e poi alta per montare il tutto. Ci vorranno all'incirca 2 minuti e dovrete ottenere una crema compatta e che non cade.

Dividete la crema. Una parte versatela in una sac a poché (vi servirà per la farcitura), mentre la restante rimane nella planetaria dove andrete ad aggiungere il cacao amaro in polvere. Riazionare la macchina per qualche secondo per ottenere così la versione delicata al cioccolato che vi servirà per coprire il Tronchetto.



Riprendete la rollé, copriarla interamente con la crema al mascarpone bianca e sopra versateci le gocce di cioccolato fondente (decidete voi lo spessore della crema ma senza esagerare). Iniziate a rollarlo con molta delicatezza. La parte aperta dovrà restare sotto.



Posizionate il tronchetto sul vostro sottotorta rettangolare e copritelo con la crema al mascarpone al cacao utilizzando una sac a poché con un beccuccio stellato (come questo in foto)



Decorate il Tronchetto con l'agrifoglio in pasta di zucchero e perline di zucchero. Mettetelo in frigorifero a riposare per almeno due ore prima di servirlo.



Alla prossima ricetta.

Charles

Biscotti Natalizi: Ghirlanda e Stella di Natale

Rieccoci alle prese con la preparazione dei biscotti natalizi. Di recente ho acquistato due nuovi stampi della “Decora” e mi sono sbizzarrito nel creare la versione proposta da loro per la ghirlanda natalizia e la stella di natale, e che ho trovato davvero super carine.



La parte in pasta di zucchero è tenuta al biscotto utilizzando della marmellata di arance o mandarini (che adoro). Non vi resta che provare la mia frolla e divertirvi nella loro preparazione.

Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 500 gr di farina 00
- 250 gr di burro ammorbidito di buona qualità, pannoso.
- 140 gr di zucchero a velo vanigliato
- 25 gr di zucchero semolato (normale)
- 25 gr di zucchero di cocco grezzo integrale
- 2 gr di sale fine
- 3 tuorli d'uovo + 20 gr di albume
- vaniglia

Per decorare:

- marmellata di arance o mandarini senza pezzi, per fare aderire la parte in pasta di zucchero al biscotto
- pasta di zucchero rossa, verde e gialla
- pennello per alimenti
- pennarello rosso alimentare
- acqua

Preparazione

In una ciotola capiente lavorate il burro con tutti gli zuccheri e la vaniglia fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungeteci il sale e mescolate. Versateci i tuorli e l'albume e mescolate con cura per amalgamare il tutto.

Aggiungete la farina setacciandola e mescolate inizialmente con un cucchiaio per evitare di sporcarvi o di appiccicare troppo il composto alle mani e dopodiché continuate con le mani fino ad ottenere un panetto da avvolgere in una pellicola trasparente per alimenti e lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora. Se notate che la frolla è ancora troppo appiccicosa potete aggiungere dell'ulteriore farina (ma senza esagerare).

Riprendete la frolla e stendetela con un mattarello ad uno spessore di circa mezzo centimetro. Utilizzando i coppapasta della "Decora" formate le ghirlande e le stelle di Natale. Posizionateli sulla teglia rivestita con della carta forno ben distanziati e cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti.



A cottura ultimata, toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare completamente prima di iniziare la loro decorazione.

Per decorare i biscotti: stendete la pasta di zucchero ad uno spessore sottile (di circa 2-3 mm) e formate coi coppapasta le sagome che andrete poi ad incollare sui biscotti spennellando la loro superficie con la marmellata.

Per la **Ghirlanda** dovrete realizzare un fiocco rosso. Se avete poco tempo a disposizione potete utilizzare uno stampo ad espulsione a forma di fiocco, o in caso contrario realizzarli a mano, e infine delle piccole palline rosse da posizionare in diversi punti.



Per la **Stella di Natale** formate delle piccole palline di pasta di zucchero gialla che andrete ad incollare al centro del fiore con un pennello e della semplice acqua. Per realizzare le venature sui petali potete adoperare un pennarello rosso alimentare.



Una volta ultimati i biscotti vi consiglio di lasciarli scoperti per un giorno e consentire alla pasta di zucchero di seccarsi.

I vostri biscotti sono pronti per essere gustati o regalati in bellissime confezioni o sacchetti a tema natalizio.

"Buon Natale a tutti".

Charles

La Torta alle Mele di Charles

Mi capita spesso di creare dei dolci sulla base di quelle che sono le mie conoscenze finora acquisite in ambito pasticceria. Ed è con grande piacere che vi presento la mia torta alle mele, che spero possiate gradire e condividere con gli altri. E' una torta priva di glutine ma anche di latticini, qualora vogliate utilizzare dello yogurt di soia o comunque senza

lattosio.

Adoro le torte che contengono frutta e che risultano morbide e con una porosità poco accentuata e rimanendo umide. A tale scopo ho adoperato dell'olio (in questo caso vi consiglio quello di "*Giglio Oro – DolceForno*", che è l'ideale al posto del burro), dello yogurt ed infine ho aggiunto nell'impasto 3 mele sminuzzate. L'aggiunta degli amaretti sbriciolati e della cannella donano al dolce un gusto mandorlato sensazionale. Per non parlare infine dello zucchero di canna integrale, il quale conferisce alla torta un leggero gusto caramellato.

Ingredienti:

- 5 mele (miste – quelle che più preferite)
- 300 gr di farina di riso
- 150 gr di zucchero grezzo di canna integrale (possibilmente scuro)
- 100 gr di amaretti tritati
- 3 uova intere
- 1 vasetto di yogurt naturale di soia (o senza lattosio)
- 160 gr di olio di semi (consiglio: *Giglio Oro DolceForno*)
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per torte
- mezzo cucchiaino di cannella
- un pizzico di sale

Preparazione:

Intanto sbucciate le mele e privatele del dorso. Prendete metà del peso delle mele e sminuzzatele (non esagerate o rischiate di ottenere una polpa). Mettete da parte.



In una ciotola capiente versate la farina di riso, lo zucchero, il lievito setacciato, la vanillina, il sale e la cannella e mescolate il tutto.



Incorporate le uova, lo yogurt e l'olio ed iniziate a lavorare il tutto con la frusta a mano.



Aggiungete al composto gli amaretti tritati finemente (devono risultare quasi una polvere) e mescolate. Per ultimo aggiungete le mele che avete sminuzzato e tenuto da parte. Con una spatola aiutatevi ad amalgamare il tutto.



Prendete la vostra teglia. Nel mio caso ne ho utilizzata una in ceramica del diametro di 24 cm. Rivestitela con della carta forno, imburratela ed infarinatela oppure potete utilizzare lo spray staccante (per chi non volesse utilizzare il burro).



Versate al suo interno il composto e sopra di esso inserite le mele restanti tagliate a spicchi non troppo sottili.



(Potete aggiungere dello zucchero in granella)

Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per

circa 1 ora. Consiglio di verificare sempre la cottura perché può variare da forno a forno. Qualora il vostro forno tende a cuocere più in fretta consiglio di abbassare a 45 minuti il tempo di cottura. Ad ogni modo fate sempre la prova dello stecchino (se esce asciutto vuole dire che la torta è cotta). Vi ricordo solamente che è normale se notate che lo stecchino esce umido o leggermente bagnato poiché vi è la presenza dell'olio e della frutta all'interno del composto.



Fatela raffreddare prima di servirla.



Se hai gradito questa mia ricetta fammelo sapere nei commenti.
Un abbraccio a tutti voi.

I Vanillekipferl

Mi capita spesso di visitare il Trentino Alto Adige, la Germania e l'Austria e la cosa entusiasmante di questi brevi viaggi è che si scoprono sempre cose nuove, specialmente in termini di gusto. I Vanillekipferl sono biscotti di zucchero a forma di mezzaluna che si trovano comunemente in Austria, Ungheria e Germania. Hanno molti altri nomi, tra cui vanille kipferl, Wiener vanille kipferl e Viennese crescent cookies. Questi biscotti difatti vengono associati alla città di Vienna, dove hanno avuto origine secondo una leggenda. La ricetta tradizionale prevede il solo utilizzo della farina di mandorle ma è possibile sostituirla una piccola parte con quella alle nocciole che, a mio avviso, conferisce un gusto eccellente. La loro preparazione è davvero semplice e non richiede particolari attenzioni.

Ingredienti:

- 320 gr di farina 00
- 200 gr di burro ammorbidito di buona qualità (min. 82% di grassi)
- 100 gr di farina di mandorle
- 20 gr di farina di nocciole tostate
- 120 gr di zucchero **super extra-fine** (importante)
- 4 rossi d'uovo (da uova medie)
- 2 gr di sale fino
- 1 bustina di vanillina (nell'impasto) – potete anche utilizzare la vaniglia in polvere
- 1 bustina di vanillina + zucchero extra-fine (per cospargere)

Preparazione:

Per prima cosa lavorate il burro morbido con lo zucchero ed una bustina di vanillina (oppure un cucchiaino di estratto di semi di vaniglia) fino ad ottenere un composto cremoso.



Poi aggiungeteci i tuorli d'uovo ed amalgamate il tutto. Aggiungeteci il sale e mescolate. A parte mescolate la farina 00 con quella di mandorle e di nocciole ed unitele al composto precedente.



Formate una palla ed avvolgetela in una pellicola trasparente per farla riposare in frigorifero per mezz'ora.



Rivestite una leccarda (o teglia) con della carta forno, riprendete l'impasto, lavoratelo con le mani velocemente e

formate delle mezzelune o ferri di cavalli ed adagiateli sulla leccarda ben distanziati fra di loro.



Cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. La particolarità di questi biscotti è che non devono dorarsi troppo. Non preoccupatevi se risultano ancora un poco morbidi dopo i 15 minuti. di cottura.

In una ciotola a parte mescolate dello zucchero extra-fine (quanto basta) con una bustina di vanillina.



Lasciate intiepidire i biscotti per almeno 10 minuti e quando sono ancora leggermente caldi passateli nella miscela di zucchero e vaniglia cospargendoli uniformemente.



I vostri biscotti sono pronti e possono essere conservati in

una scatola di latta o contenitore ermetico e consumati all'occorrenza.

Alla prossima.

Charles