

Una Golosa Pasqua a tutti!

In questo articolo trovate le ricette pasquali che fino ad oggi ho realizzato.

Buon pasticciando a tutti voi e ancora tanti auguri.



La Colomba Pasquale



La Pastiera Napoletana



La Pastiera Napoletana con ripieno semplice



La Corona Pasquale (Osterkranz)



Gli Anginetti di Zia Maria



Le Ciambelline all'Anice



Biscottini Pasquali con farina di nocciole

Le Frittelle di Carnevale con Crema Pasticcera

Un altro strepitoso dolcetto che non può mancare a Carnevale é la frittella (o bombetta) ripiena di crema pasticcera, per regalarvi un'esplosione di dolcezza. Preparate con la pasta choux, fritte in olio di arachidi e farcite con la crema pasticcera sono una golosissima specialità che, assieme alle chiacchiere, rappresentano uno dei simboli di questa coloratissima festa che coinvolge grandi e piccini tutti gli anni prima dell'inizio del tempo di Quaresima.

Rispetto ad altre tipologie di frittelle (per esempio le Castagnole), questa a mio avviso é la più gustosa e saporita, grazie alla consistenza e al gusto date dalla frittura della pasta choux (o pasta bignè) rimanendo morbidissime, ariose e leggermente croccanti fuori.

Possono essere conservate in frigorifero e consumate all'occorrenza. In alternativa alla crema pasticcera potete utilizzare della crema al cioccolato.

Ingredienti:

Per la pasta choux:

- 250 gr di acqua
- 150 gr di farina 00
- 2 gr di sale fino
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- 230 gr di uova (pesate senza guscio)
- 100 gr di burro di buona qualità
- aromi: scorza di un limone bio grattugiato e qualche gocce di essenza alla vaniglia oppure una bustina di vanillina.

Per la crema pasticcera:

- 500 ml di latte intero
- 4 rossi d'uovo
- 140 gr di zucchero fine
- 45 gr di amido di riso
- 1 cucchiaino di estratto di aroma vaniglia
- scorza grattugiata di mezzo limone bio

Per la cottura:

- olio di arachidi per friggere q.b.

Per ultimare:

- zucchero semolato q.b

Procedimento:

Per preparare la crema pasticcera potete seguire gli steps della mia ricetta cliccando [QUI](#). La crema dovrà essere completamente fredda prima di utilizzarla per la farcire le frittelle.

Preparazione delle frittelle:

In un pentolino portate ad ebollizione l'acqua con il burro,

lo zucchero, la scorza del limone ed il sale, continuando a girare finché il burro non si sarà sciolto del tutto. Successivamente rimuovete il pentolino dal fuoco, unite lentamente la farina setacciata e riscaldare nuovamente il composto fino a quando non si formerà una pasta compatta che si staccherà dalle pareti.



Fate intiepidire e riposare la pasta per almeno una mezz'ora.

Versate la pasta in una planetaria con inserita la frusta e, a media velocità, aggiungete le uova una alla volta. Aspettate che il primo uovo si sia inglobato bene per poi continuare con i restanti. Quando il composto risulterà liscio e ben amalgamato spegnete il robot da cucina, trasferite il composto in una ciotola e ponete in frigorifero a riposare per circa un'ora.



Riscaldare l'olio a fuoco medio fino a portarlo ad una temperatura di 160-170° C.

Riprendere la pasta choux e con un cucchiaino prelevare un poco di pasta e, spingendola con un dito, fatela cadere

nell'olio bollente. Questo procedimento vi aiuterà nel conferire rotondità alla frittella.

Tendenzialmente le frittelle si dovrebbero girare da sole per il suo peso e l'aria che si viene a creare al suo interno. Ad ogni modo controllatele e appena sono belle gonfie e di un bel colore acceso potete scolarle ed adagiarle su un piatto per poi passarle nello zucchero semolato. Una volta che si saranno raffreddate potete farcirle con la crema pasticcera adoperando una sac á poche con beccuccio da riempimento.

Le vostre frittelle sono pronte e possono essere conservate in frigorifero fino al loro consumo.



Buon Carnevale a tutti!!!

Charles

Polentine al Limone (senza burro e glutine)

Se avete della farina di mais che vi avanza perché non fare dei golosi e profumati biscotti al limone? La ricetta che sto per proporvi non prevede l'uso del burro risultano pertanto più leggeri. La farina di mais, meglio se di tipo "fioretto", conferisce friabilità e la granulosità tipica di questi dolcetti. Inoltre è senza glutine e quindi l'ideale per chi ne è intollerante. Per ottenere il meglio da questi biscotti vi consiglio di utilizzare un limone bello grosso e soprattutto biologico, di quelli con la buccia spessa, rugosa, e dall'aspetto succulento (es. quelli della Costa d'Amalfi, per intenderci). In pochi minuti di cottura otterrete dei semplici biscotti adatti ad ogni occasione.

Ingredienti:

- 220 gr di farina di mais (tipo Fioretto)
- 60 gr di zucchero di canna
- 55 gr di olio extravergine d'oliva
- 15 gr di succo di limone filtrato
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- scorza grattugiata di un limone biologico
- un pizzico di sale
- un cucchiaino di lievito per dolci (*senza glutine*)
- un cucchiaino di estratto aroma vaniglia (oppure una bustina di Vanillina)

Per ultimare:

- zucchero semolato bianco (q.b. per passarli)

Procedimento:

In una ciotola capiente versate la farina di mais e l'olio ed impastate il tutto con le mani per fare assorbire completamente l'olio.



Aggiungeteci lo zucchero di canna, il succo del limone, la scorza del limone, la vaniglia, il sale ed il lievito. Impastate nuovamente il tutto. Il composto risulterà farinoso.

Ora potete aggiungerci l'uovo intero + il tuorlo precedentemente sbattuti ed impastare fino ad ottenere una pasta omogenea.



Prendete un poco di pasta e formate delle palline. Se il composto tende troppo a sbriciolarsi e non riuscite a formare le palline potete eventualmente aggiungere dell'altro olio ma senza esagerare.

Passate le palline nello zucchero semolato ed adagiatele delicatamente sulla teglia rivestita con della carta forno e ben distanziate fra loro.



Cuocete i biscotti in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. Non eccedete nella cottura. Trascorsi i 15 minuti vanno subito tolti dal forno e lasciati raffreddare completamente prima di servirli.

Alla prossima golosa ricetta.

Charles

Torta al Cioccolato con Zucca e Sale di Maldon di Ernst Knam

Dopo il successo della torta Mocaccina vi propongo un altro dolce pazzesco di Ernst Knam, una torta al cioccolato con uno strato di crema di zucca, amaretto e marzapane, decorata con pistacchi e sale di Maldon. Per la mia versione rivisitata ho preferito optare per una frolla al cacao molto più friabile. Il dosaggio degli ingredienti per preparare le diverse creme sono quelli che utilizzo io e che hanno riscosso grande

successo. Il sale di Maldon completa il dolce conferendo una nota salata che si sposa perfettamente con il cioccolato. Per questi motivi, se siete alla ricerca di una torta super gustosa e dove regna il cioccolato, questa ricetta fa per voi.

Ingredienti:

Per la pasta frolla al cacao:

- 250 gr di farina 00
- 50 gr di cacao amaro in polvere
- 100 gr di zucchero a velo
- 180 gr di burro ammorbidito (di buona qualità con minimo 83% di grassi)
- 10 gr di miele d'acacia
- 2 tuorli d'uovo
- un cucchiaino di estratto aroma vaniglia
- 2 gr di sale fino

Per la crema pasticcera:

- 500 ml di latte intero
- 90 gr di tuorlo d'uovo (circa 5 uova)
- 140 gr di zucchero
- baccello di vaniglia (oppure un cucchiaino di estratto o una bustina di Vanillina)
- 40 gr di amido di riso (o di mais)

Per la ganache al cioccolato:

- 300 gr di cioccolato fondente (min. 55% cacao)
- 200 gr di panna liquida

Per la crema di zucca e amaretto:

- 250 gr di polpa di zucca
- 150 gr di marzapane
- 30 gr di Amaretto di Saronno

Per completare la torta:

- pistacchi sgusciati (non tostati) q.b.
- sale di Maldon q.b.

Procedimento:

Inizierei col preparare **la crema di zucca**. Tagliate la polpa di zucca a pezzettini e fatele cuocere in forno per circa 50 minuti a 200° C con la modalità forno statico. La zucca dovrà risultare molto morbida. Mentre la zucca è nel forno sbriciolate il marzapane. Quando la zucca è cotta unitela al marzapane e aggiungete l'amaretto di Saronno, quindi frullate il tutto con un frullatore a immersione. Tenetela da parte.



Preparate la frolla al cacao. In una ciotola capiente versate il burro ammorbidito, lo zucchero a velo e la vaniglia ed iniziare a lavorare il tutto fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungete i due tuorli e continuare a lavorare il tutto. Ora potete aggiungerci il sale e mescolare.

A parte setacciate la farina con il cacao ed incorporateli poco per volta al composto precedente. Otterrete così un panetto da avvolgere in una pellicola trasparente per alimenti e lasciare riposare in frigorifero.

Per la crema pasticcera vi consiglio di prepararla qualche ora prima, in maniera tale da avercela già pronta e non troppo calda. In una pentolino lavorate i tuorli d'uovo con lo zucchero e la vaniglia adoperando delle fruste elettriche (o a mano) fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungeteci l'amido e mescolate con cura. A parte portate a bollore il latte. Non appena inizia a bollire versatelo sul

composto precedente e rimettete il tutto su fuoco medio continuando la cottura e girando in continuazione finché non inizierà ad addensarsi e a “scrivere”. Togliete il pentolino dal fuoco, coprire la crema con una pellicola trasparente per alimenti a contatto e lasciate raffreddare.

Preparate la ganache. In un pentolino portate a bollore la panna. Appena inizia a bollire versatela sul cioccolato che avrete ridotto a pezzettini. Attendete qualche minuto e poi iniziate a mescolare con cura fino ad emulsionare i due ingredienti ed ottenere così una crema vellutata e lucida.

Infine unite la ganache alla crema pasticcera e mettete da parte.



Ora potete passare alla preparazione della torta. Prendete uno stampo tondo (con apertura a cerniera) con bordo alto del diametro di circa 22 cm. Foderate il fondo con della carta forno. Riprendete la pasta frolla dal frigorifero e stendetela allo spessore di mezzo centimetro. Rivestite lo stampo con la pasta frolla cercando di ottenere un bordo abbastanza alto per contenere la farcitura.



Versateci la crema di zucca livellandola con un cucchiaino.



Farcite con il secondo strato di crema al cioccolato e decorate con dei pistacchi.



Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Nel mio caso, avendo un forno con la funzione cottura a vapore (PluSteam) ho utilizzato tale funzione per ottenere un dolce perfetto. Trascorso il tempo di cottura, toglietela dal forno e fatela raffreddare (il ripieno vi risulterà ancora morbido ma ciò è normale e una volta raffreddata si rassoderà). Prima di servirla cospargete la torta coi cristalli di sale Maldon.



Alla prossima.

Charles

Palline di Natale in Pasta Frolla

Cercate qualcosa di davvero originale per il vostro magico Natale? Se è sì, questa è la ricetta che fa per voi, delle golose palline di pasta frolla in tre differenti varianti e decorate con la ghiaccia reale. Sono un'ottima idea regalo e sicuramente farete un bel figurone. ☐

Ingredienti:

Per la frolla normale (colorata di rosso o di blu):

- 250 gr di farina 00
- 50 gr di fecola di patate
- 100 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 30 gr di zucchero integrale di cocco
- 125 gr di burro di buona qualità
- 1 tuorlo + 10 gr di albume
- 2 gr di sale

- un cucchiaino di estratto aroma vaniglia
- colorante alimentare a gel o polvere (rosso o blu)

Per la frolla speziata:

- 250 gr di farina 00
- 50 gr di fecola di patate
- 60 gr di zucchero semolato
- 60 gr di zucchero integrale di cocco
- 30 gr di melassa scura (o miele se non ce l'avete)
- 125 gr di burro di buona qualità
- 1 uovo
- 3 gr di sale
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di chiodi garofano (macinato)
- 1/2 cucchiaino di anice stellato (macinato)
- 1/4 cucchiaino di noce moscata (macinato)
- 1/4 cucchiaino di zenzero (opzionale)

Per la frolla al cacao:

- 200 gr di farina 00
- 50 gr di cacao amaro in polvere
- 125 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 125 gr di burro di buona qualità
- 2 tuorli
- un cucchiaino di estratto aroma vaniglia
- 2 gr di sale
- 20 gr di miele di acacia (o di millefiori)

Per la ghiaccia reale:

- 100 gr di zucchero a velo
- 20 gr di albume d'uovo
- qualche goccia di limone

Per unire:

- cioccolato fondente min. 50% cacao

Preparazione:

Iniziate dalla prima frolla. In una planetaria con gancio "foglia" versate tutti gli ingredienti secchi (farina, fecola, zuccheri, sale, vaniglia). In alternativa potete procedere a mano utilizzando una ciotola capiente. Mescolate tutti gli ingredienti secchi, poi incorporateci il burro ammorbidito e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto sabbioso. Aggiungeteci il tuorlo con l'albume ed il colorante alimentare scelto. Lavorate il tutto fino ad ottenere un panetto che lascerete riposare (fuori dal frigo) per almeno mezz'ora.

Per la seconda frolla (speziata) seguito lo stesso identico procedimento di quella precedente, dapprima gli ingredienti secchi e poi quelli umidi. Formate un panetto e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

Idem per quella al cacao. Formate un panetto e lasciatelo riposare.



Per creare delle sfere perfette (o quasi) avrete bisogno di uno stampo semisferico. Nel mio caso ho utilizzato quello in silicone ma a voi la scelta, in base a ciò che avete a disposizione.



Riempite le semisfere dello stampo facendo in modo che la pasta frolla risulti più bassa di qualche mm rispetto al loro bordo. Questo eviterà che si formino sfere troppo gonfie o deformate. Ad ogni modo se ciò dovesse accadere si potrà comunque procedere a livellarne le superficie utilizzando un coltello a lama liscia grattando via la parte eccedente che non consente di unire bene le due semisfere.

Cuocetele in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti.

Una volta cotte, sfornatele e lasciatele raffreddare.



Ora potete procedere a decorare le semisfere utilizzando della ghiaccia reale. Per realizzarla montate lo zucchero a velo con l'albume e il succo del limone utilizzando delle fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso ma bello "fermo". Versate la ghiaccia reale in una sac à poche con beccuccio tondo (n. 2). Decoratele con diverse fantasie □ e lasciate asciugare la ghiaccia per almeno un paio d'ore.

Ora potete unire le due semisfere utilizzando del cioccolato fuso.

Per renderle ancora più realistiche potete utilizzare dei piccoli occhielli di nastro ed incollandoli sulla cima della pallina con della colla alimentare.

Le vostre palline di Natale sono pronte e possono essere disposte in una bellissima scatola natalizia rivestita con del tessuto organza trasparente lucido per creare un effetto ancora più realistico.

Ti auguro un magico Natale!

Charles

Il Mio Calendario dell'Avvento in Pasta Frolla

Se siete in cerca di qualcosa di alternativo rispetto al solito calendario dell'Avvento allora siete arrivati nel posto giusto: vi propongo una versione interamente commestibile che farà impazzire grandi e piccini da realizzarsi semplicemente con una pasta frolla decisamente originale.

Le Origini del calendario dell'Avvento hanno radici nei paesi del nord Europa: la storia narra che il piccolo Gherard Lang, un bimbo tedesco nato alla fine dell'800, fosse sempre molto impaziente di festeggiare il Natale e chiedesse ogni giorno alla sua mamma: "Quando arriva Natale? Quanti giorni mancano ancora alla festa?". La mamma del piccolo, stanca di sentire ogni giorno la stessa domanda, decise un anno di cucinare dei biscotti speziati, tipici del periodo natalizio dividendoli poi in 24 piccoli sacchettiini e ne diede uno al giorno al piccolo Gherard, dal 1 Dicembre alla Vigilia, in modo che fosse facile anche per lui tenere il tempo fino al 25 Dicembre. L'idea piacque tanto al bambino che fu ripetuta ogni

anno per tutta la sua infanzia e non appena divenuto grande, nei primi anni del 1900, Gherard sviluppò l'idea della sua mamma e, rielaborando la consuetudine casalinga, realizzò il primo Calendario dell'Avvento, stampando un cartellone con 24 finestrelle che le mamme avrebbero potuto riempire di biscotti, dolci e cioccolata per aiutare i bambini a tenere il tempo fino a Natale.

Mai il giovane Gherard avrebbe potuto immaginare che quella sua idea sarebbe col tempo divenuta una tradizione mondiale in tempo d'Avvento: a partire dal 1920 si diffusero in Germania dei Calendari dell'Avvento in cartone con 24 finestrelle in cui posizionare cioccolatini realizzati in forme natalizie.

Oggi i calendari dell'Avvento catturano l'attenzione di tutti: da quelli classici contenenti cioccolatini per i bambini, sino a quelli al liquore per i più grandi e addirittura spaziando con versioni più divertenti e a tratti strampalate come il calendario dell'Avvento contenente una lattina di birra diversa per ognuno dei 24 giorni che conducono fino a Natale!

Ora però occupiamoci della mia ricetta:

Ingredienti (dosi per due calendari dell'Avvento)

Per la frolla al cacao:

- 350 grammi di farina 00
- 50 grammi di cacao amaro in polvere
- 100 grammi di fecola di patate
- 3 grammi di sale fino
- 250 grammi di burro ammorbidito
- 150 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 50 grammi di zucchero di cocco integrale
- un uovo intero e due tuorli
- un cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la frolla classica:

- 400 grammi di farina 00

- 100 grammi di fecola di patate
- 3 grammi di sale fino
- 250 grammi di burro ammorbidito
- 150 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 50 grammi di zucchero di cocco integrale
- un uovo intero e due tuorli
- un cucchiaino di estratto di vaniglia
- un cucchiaino di pasta di limone (in assenza potete utilizzare mezza fialetta di aroma al limone)
- coloranti alimentari in gel colore rosso e verde q.b.

Per le decorazioni:

- Ghiaccia reale (click sul link per la ricetta completa) o cioccolato bianco fuso q.b.;
- frutta secca a piacere: granella di nocciola, pistacchi, mandorle, oppure delle fragole liofilizzate, caffè, ecc. (a seconda dei gusti);
- marmellata da usare come collante q.b. (gusto a piacere, purchè non a pezzi);
- pasta di zucchero rossa e verde (per creare la cordicina superiore);
- pennarelli alimentari di diverso colore.

Supporti:

- 2 sotto-torta rettangolari 25x35cm
- buste trasparenti (30x40cm)
- nastri da regalo

Preparazione

Per prima cosa dobbiamo preparare le frolle, iniziate da quella al cacao: in una ciotola capiente della planetaria lavorate il burro con lo zucchero a velo e quello di cocco integrale unitamente alla vaniglia fino ad ottenere un composto spumoso



Aggiungete l'uovo intero e gli albumi, uno alla volta continuando a lavorare il composto fino ad ottenere una consistenza omogenea dell'impasto. Proseguite aggiungendo il sale mentre a parte setacciate la farina, il cacao e la fecola di patate incorporandoli al composto di prima. Formate la classica palla con l'impasto, avvolgetela in una pellicola trasparente per alimenti e mettetela in frigorifero per mezz'ora a riposare.



Preparate nel frattempo l'altra frolla con lo stesso procedimento: questa volta però l'impasto andrà suddiviso in quattro panetti uno grande, uno medio e due più piccoli. Nella frolla media inserirete il cucchiaino di pasta di limone (o mezza fialetta di aroma al limone), nei due più piccoli il colorante alimentare rosso e verde.



Trascorso il riposo, riprendete la frolla al cacao e dividetela in due parti uguali e con l'aiuto del mattarello formate un rettangolo di dimensione leggermente più piccola rispetto al sotto-torta che andremo ad utilizzare andando a formare un triangolo nella parte alta, facendolo sembrare il tetto di una casa (come in foto). Con un tagliapasta o rondella rendete la forma più pulita possibile eliminando gli eccessi, anche dal tetto.



Cuocete le due frolle su teglie rivestite di carta da forno a 180° C (forno statico pre-riscaldato) per circa 18/20 minuti e lasciare raffreddare.

Ora veniamo alla parte più divertente, preparare i biscotti che diventeranno le caselle del nostro calendario: dovremo ottenerne 48, di cui due più grandi degli altri. Munitevi di stampini medio/piccoli con cui ricavare i biscotti utilizzando la frolla classica che abbiamo in precedenza suddiviso in più parti tra cui anche quelle colorate; come detto prima, gli ultimi due biscotti dovranno essere leggermente più grandi degli altri, in quanto saranno dedicati alle caselle della vigilia di Natale (il numero 24). Le foto sottostanti vi

mostrano come li ho suddivisi durante la preparazione, ciò non toglie che vi potete sbizzarrire con le forme e gli stampi che più vi piacciono. Prestate molta attenzione alla dimensione dei biscotti in quanto dovranno poi essere posizionati sulla base in pasta frolla al cacao nel modo più ottimale senza sporgenze.

Cuocete i biscotti su teglie rivestite di carta da forno a 180° C (forno statico pre-riscaldato) per circa 10/12 minuti e lasciateli raffreddare.



Disponete i biscotti a piacimento sulla base di pasta frolla al cacao facendo attenzione che ve ne stiano 24 per ogni base; se volete potete posizionare il biscotto più grande in alto e sotto tutti gli altri con disposizione libera a seconda della vostra fantasia.



I biscotti andranno incollati sulla base utilizzando un poco di marmellata, il giusto per farli aderire.



Con la ghiaccia reale realizzate i numeri e qualche decorazione (non dimenticate l'effetto neve sulla base). Potete usare anche del cioccolato bianco. Per alcuni disegni nel mio caso ho utilizzato dei pennarelli alimentari.



Con la pasta di zucchero rossa e verde create due strisce che andrete ad attorcigliare come una spirale. Questa sarà la corda natalizia che completerà il vostro meraviglioso calendario dell'Avvento in pasta frolla.



Dai che Natale si avvicina, 3...2...1... inizia il countdown! ☐

Alla prossima strepitosa ricetta.

Charles