

# La torta di mele (2°)

Questa Domenica mattina avevo voglia di una soffice torta alle mele. Purtroppo era un pò tardi per la colazione ma, sapendo di avere a pranzo dei parenti e di quanto mio zio amasse le torte di mele, non potevo di certo mancare a tal proposito. Come scrissi nella mia prima ricetta (La torta di mele – versione 1°), di questa torta esistono davvero tante versioni, con lo yogurt, con la panna, con i pinoli e uvetta, con il burro, ecc. La versione 2° che vi sto per proporre ha la presenza del burro e della fecola che conferiscono morbidezza e sofficià.

## Ingredienti:

- 250 grammi di farina 00
- 150 grammi di zucchero semolato fine
- 100 grammi di burro
- 50 grammi di fecola di patate
- 3 uova intere
- 4 cucchiaini di latte intero o parzialmente scremato
- 1 limone spremuto
- la scorza grattugiata del limone
- un pizzico grosso di cannella in polvere
- una bustina di lievito per torte
- 2 o 3 mele

## Procedimento:

Per prima cosa grattugiate la buccia del limone che vi servirà in seguito. Poi tagliate il limone in due parti e spremetele ottenendo un succo che verserete in una ciotola grande con dell'acqua.

Sbucciate le mele e tagliatele a spicchi. Versate gli spicchi di mela all'interno della ciotola con acqua e limone.



Nel frattempo preparate l'impasto. In una ciotola grande rompete le uova e sbattetele assieme allo zucchero e alla scorza grattugiata del limone. Dovrà risultare un composto spumoso.

Aggiungete al composto il burro ammorbidito e continuate a sbattere energeticamente e con la frusta a mano.



Setacciate la farina con la fecola ed il lievito e versatela sul composto. Continuate a mescolare con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato. Aggiungete il latte ed infine la cannella e continuate a mescolare.

Versate nel composto alcuni spicchi della mela tagliata in precedenza.



Inburrate ed infarinate uno stampo a cerniera del diametro di

20-22 cm e versate il composto. Esso risulterà abbastanza "fermo" e dovrete aiutarvi con un cucchiaino per stenderlo bene all'interno dello stampo.



Sopra alla torta adagiate le rimanenti fette di mela e spolverizzate la superficie con dello zucchero semolato.



Infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti fino a completa doratura. Controllate sempre la cottura in quanto varia da forno a forno (la prova dello stecchino).

Fate raffreddare la torta prima di servirla.

...

Alla prossima versione,  
*Charles.*

---

# Il Bris Panettone – metodo veloce (by Charles)

Oggi ho voluto provare a fare il mio primo Bris Panettone. Avevo letto diverse ricette e metodologie per capire quali potevano essere gli ingredienti e i dosaggi più giusti per avvicinarmi il più possibile nella riuscita di un'ottimo ed autentico panettone, come quelli presenti sul mercato. Alla fine ho voluto fare di testa mia, cambiando le dosi e alcuni aromi. Devo dire però che nonostante la netta diversità dal consueto panettone questa ricetta che propongo è un'alternativa veloce al metodo classico che porta via parecchie ore tra le fasi d'impasto e lievitazione. Per le sue caratteristiche anche estetiche ho voluto paragonarlo alla veneziana (più basso e liscio, cioè senza canditi ne uvetta). Il risultato? un'ottimo panettone fatto in casa, soffice e davvero leggero, con un'aromatica crosticina al gusto mandorla e le croccanti granelle di zucchero. Ottimo da mangiare il giorno dopo, quando la pasta è bene asciutta e riposata.

## Ingredienti:

- 500 grammi di farina Manitoba
- 2 uova intere + 1 tuorlo (conservate l'albume che servirà per la superficie del panettone)
- 180 grammi di latte caldo
- 120 grammi di margarina
- 125 grammi di zucchero al velo vanigliato
- la scorza grattugiata di un limone e di un arancia

- qualche goccia d'aroma "fiori d'arancio"
- un cucchiaino di estratto aroma vaniglia (leggero)
- qualche goccia d'aroma "mandorla" (solo per la superficie del panettone)
- mezzo cucchiaino di sale fino
- 30 grammi di lievito di birra fresco (il solito cubetto)
- zucchero in granella q.b.

## **Procedimento:**

Per la preparazione del mio bris panettone ho utilizzato la macchina del pane. Ne vendono di diverse, anche a meno di 30 euro. Perché ho voluto utilizzare la macchina del pane? Per un semplice fatto. L'impasto e la lievitazione vengono svolte in diverse fasi e l'apparecchio si riscalda mantenendo la temperatura ideale per facilitare la lievitazione e quindi l'accumulo di aria. **Nota bene:** se non disponete di una macchina per il pane potete utilizzare un robot da cucina, un'impastatrice con il gancio "K".

### **Con la macchina del pane:**

Per prima cosa vanno inseriti nella macchina il latte caldo e il burro, poi aggiungete il mezzo cucchiaino di sale e metà della farina Manitoba (250 gr). Uniteci ora lo zucchero al velo, il restante della farina, la scorza del limone e dell'arancia e gli aromi fiori d'arancio e vaniglia. Per ultimo aggiungete le uova sbattute in precedenza più il tuorlo e il lievito di birra sbriciolato.

Fate partire la macchina con il programma "pane francese", che dura circa 3.5 ore. **Attenzione:** l'impasto non deve cuocersi all'interno della macchina del pane, pertanto, quando arriva a un'ora dal termine del programma, andrà spenta e la pasta estrapolata per la lavorazione a mano.

### **Con l'impastatrice:**

Inserite gli ingredienti nella planetaria rispettando l'ordine descritto sopra. Fate partire l'impastatrice a velocità 1

utilizzando il gancio "K". Lasciate lavorare l'impasto per circa 15-20 minuti.

Coprite poi la planetaria (la ciotola della macchina) e lasciate lievitare l'impasto per un'ora in un luogo caldo. Potete per esempio accendere il forno ad una temperatura molto bassa (30°) e lasciarci dentro la pasta a lievitare.

Trascorsa l'ora, fate ripartire l'impastatrice per altri 10 minuti a velocità minima. Dopodiché rimettete la pasta a lievitare per un'altra ora. Dovrà raddoppiarsi se non quasi triplicarsi.



### **La fase di lavorazione a mano:**

Togliete la pasta dalla planetaria o dal cestello della macchina del pane e versatela sul piano da lavoro. Impastatela nuovamente con le mani aprendola ed allargandola per bene. Dovrà risultare molto elastica e si staccherà facilmente dal tavolo e dalle mani (tipico degli impasti con burro e lievito di birra).

Arrotolatela su se stessa, allungandola e riarrotolandola per altre due volte. Chiudetela a fazzoletto e ripiegate la nuovamente. Create quante più pieghe possibili. Questa lavorazione garantirà un'alveolatura più accentuata.



Infine create una palla insaccandola dal di sotto con le dita, come per quando si impasta il pane. Mettete la palla all'interno di uno stampo per panettoni (quelli di carta marrone) e incidete un taglio a X. Mettete il panettone a lievitare per altre 2 ore.



### **La cottura:**

Trascorse le 2 ore, sbattete leggermente in un bicchiere l'albume con qualche goccia di aroma alle mandorle. Con un pennello versate l'albume sul panettone e cospargete tutta la superficie con la granello di zucchero.



Infornate il panettone in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 25/30 minuti. Dovrà risultare di un bel colore scuro e ovviamente asciutto dentro.





Fate raffreddare completamente il panettone prima di servirlo.



Alla prossima ricetta,  
*Charles* ☐

---

**EXPO: Cacao e Cioccolato – Il  
cibo degli Dei**



Entrando nel **Cluster del Cacao e del Cioccolato**, il visitatore ha l'impressione di entrare in una **giungla**. Il concept trae infatti ispirazione dai luoghi in cui il cacao viene coltivato: le piantagioni delle aree tropicali e subtropicali. Le facciate degli edifici sono realizzate in un tessuto leggero e chiaro che si apre lasciando in vista i rivestimenti interni: una metafora della necessità di proteggere un prodotto prezioso e aromatico come il **cacao**.

Il **Cluster del Cacao e del Cioccolato** accoglie nello spazio comune una serie di pali di diverse altezze e forme, metafora degli alberi sotto i quali il **cacao** cresce. L'atmosfera è quella densa e accogliente di una foresta, dove la luce penetra dalle chiome degli alberi e si diffonde tra i padiglioni.

### **La struttura del Cluster**

I padiglioni, simili per dimensioni e colori, identificano il Paese Partecipante con la bandiera e il nome in facciata. Disegni, icone e immagini su pannelli raccontano le molte storie possibili sul **cacao**: dalla coltivazione alla lavorazione, dalla distribuzione al trasporto.

Il Cluster è attraversato da un percorso principale che collega l'area riservata alla degustazione e al relax all'**area**

**eventi** e a quella dedicata alle performance gastronomiche.



L'**area eventi** è formata da lunghe sedute disposte a ventaglio, progettate sia per essere un *parterre* per il pubblico durante gli spettacoli sia per favorire un uso informale e comunitario dello spazio durante il resto della giornata. Uno **spazio verde** e illuminato ospita panche e tavoli per accogliere i passanti del Decumano o le persone che escono dai padiglioni.

### **Simbolo di fertilità**

Il **cacao** viene coltivato da millenni da molte popolazioni precolombiane e ha avuto un ruolo centrale nell'alimentazione e nella cultura dei **Maya** e degli **Aztechi**. Tra le molte preparazioni in cui veniva impiegato dagli Aztechi una era la bevanda amara chiamata "xocolātl". Un'altra ricetta della tradizione univa le fave di **cacao** al peperoncino. Usato come cibo, bevanda e moneta, il **cacao** divenne simbolo di energia, fertilità e vita. Dietro al cioccolato che mangiamo o sorseggiamo c'è un minuscolo frutto, quello del **cacao**. Più di trenta Paesi in via di sviluppo lo producono e per la loro economia rappresenta la principale fonte di guadagno.

## **Paesi appartenenti al Cluster:**

*Camerun*

*Costa D'Avorio*

*Cuba*

*Gabon*

*Ghana*

*Sao Tomé Principe*

## **La presenza ONU nel Cluster Cacao e Cioccolato**

Il 90% dei semi di cacao sono coltivati nei paesi in via di sviluppo, ma solo il 29% della polvere di cacao e solo il 4% del cioccolato sono lavorati localmente.

Partendo da questi dati, lo Spazio ONU in questo Cluster illustra, tra l'altro, il lavoro delle Nazioni Unite a sostegno dei piccoli produttori di cacao nei paesi in via di sviluppo per migliorarne l'accesso alle risorse, al mercato e alle tecnologie.

L'ONU è presente con 18 installazioni multimediali caratterizzate da un grande cucchiaino blu. Questi Spazi ONU si trovano in varie aree di Expo e danno vita all'itinerario dedicato al tema "Sfida Fame Zero • Uniti per un mondo sostenibile".

...

*Articolo tratto da: Magazine di Expo Milano 2015*

...

**Come raggiungere il sito espositivo:** <http://www.expo2015.org/it/esplora/sito-espositivo/come-raggiungere-il-sito-espositivo>

---

# **Ciambella soffice alla panna e Nutella**

Se avete della panna da montare che vi avanza e non sapete che farne ecco una ricetta molto semplice e soprattutto veloce. La torta o ciambella che sto per proporvi ha la caratteristica di

essere un dolce molto soffice grazie alla presenza della panna, e molto gustoso per il ripieno di crema alle nocciole (o Nutella). Le dosi elencate sono per uno stampo a cerniera del diametro di 16/18 cm.

## **Ingredienti:**

- 280 grammi di farina 00
- 140 grammi di zucchero semolato
- 150 ml di panna da montare zuccherata
- 80 ml di olio di semi
- 3 uova intere
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina (o 1 cucchiaino di estratto di vaniglia)
- Nutella o qualsiasi altra crema alle nocciole alternativa

## **Procedimento:**

Mettete le uova intere e lo zucchero in una planetaria e montate a velocità alta per circa 8 minuti finché non risulterà un composto spumoso. Abbassate la velocità al minimo ed aggiungete al composto la panna liquida e l'olio di semi. Continuate a montare a velocità bassa.

In una ciotola a parte setacciate la farina, il lievito e la vanillina (se usate l'estratto di vaniglia quest'ultimo andrà incorporato prec. alle uova). Mescolate per bene le polveri ed aggiungetele al composto di uova continuando a montare ma a velocità alta per circa 2 minuti.

Nel frattempo fate sciogliere a bagnomaria la Nutella, o in alternativa potete immergere in acqua bollente il barattolo di Nutella chiuso.

Prendete una teglia a cerniera (con lo stampo a ciambella). Imburrate ed infarinate lo stampo. Versateci metà del composto e livellate con un cucchiaino o coltello.



Versate la Nutella sopra la prima parte del composto in modo circolare. Infine coprite la Nutella con la restante parte del composto, avendo cura di coprire bene il bordo torta onde evitare che la crema fuoriesca troppo.



Infornate la ciambella in forno statico e preriscaldato a 170° C per circa 45 minuti. Controllate sempre la cottura!

Fate raffreddare la ciambella prima di cospargerla con lo zucchero a velo vanigliato.



*Charles*

---

## La ganache (L'imbecille)

“Ganache” è una di quelle parole che viene spesso usata in molti libri di cucina e soprattutto nei dessert, e mentre è facile capire che codesta parola ha qualcosa a che fare con il cioccolato, ciò che rende questo particolare tipo di cioccolato una ganache non è sempre così chiaro.

### Le origini della ganache:

Secondo la tradizione culinaria tutto ebbe inizio nella cucina del famoso chef francese Georges Auguste Escoffier (1846-1935) nel 1920.

Un giorno, un suo stagiaire (apprendista) mentre stava cercando di fare la crema pasticcera, versò accidentalmente del latte bollente in una ciotola piena di pezzi di cioccolato. Escoffier a quel punto gridò al suo apprendista “ganache!!!”, una parola che in senso figurato significa “stupido-imbecille”. Il risultato dato dall'errore dell'apprendista fu però quello di aver ottenuto una crema lucida e deliziosa e che ebbe un successo strepitoso. Il nome “ganache” divenne così popolare.

## **Più nello specifico:**

Nello specifico la ganache è una miscela di cioccolato fuso e panna che può essere utilizzata come copertura o ripieno per torte, nonché per fare i cioccolatini. Il rapporto di base utilizzato nella ganache è di 2/3 di cioccolato (di solito fondente/cioccolato fondente) e 1/3 di panna.

La miscela viene riscaldata fino a quando il cioccolato si scioglie completamente, allora può essere versato direttamente sul dolce, se si desidera utilizzarlo come copertura. Si crea così una copertura molto liscia, lucida, dato che la panna rende il cioccolato molto più agevole di quanto lo risulterebbe da solo.

La ganache da copertura va usata quando è ancora calda per renderla versabile, dato che tende ad addensarsi quando si raffredda a temperatura ambiente. La ganache raffreddata diventa abbastanza solida, ma può essere sagomata per creare dei cioccolini, per esempio le praline, che una volta messe in bocca si sciolgono nuovamente. La ganache fredda viene usata per fare i cioccolatini classici e come ripieno per altre creazioni di cioccolato. La ganache fredda può anche essere montata portandosi ad una consistenza tipo mousse. Questo tipo di ganache mousse è l'ideale per torte e altri dolci di riempimento.

Nelle ricette le ganache possono variare leggermente nel rapporto cioccolato-panna (gelato, crema da farcitura, ecc.). In alcune ricette viene utilizzato il burro al posto della crema per dare una consistenza diversa. La ganache classica è fatta con il cioccolato fondente, ma può essere fatta anche con altri tipi di cioccolato, come quello bianco o al latte.

La ganache è deliziosa anche da sola, servita come un dolce al cucchiaio e in una coppa accompagnata da savoiardi o lamponi freschi (i miei preferiti). Può infine essere aromatizzata per creare diversi "tartufi". Spendiamo qualche parola su quest'ultimo.

Il tartufo è uno dei cioccolatini più popolari. Le sue origini sono immerse in una storia ricca ed affascinante. La parola tartufo ha un paio di significati nel mondo culinario. Ecco quello che ho trovato.

**Tartufi:** l'origine della parola deriva dal tartufo tubero, un termine latino che significa "grumo", che successivamente divenne "tüfer" ed infine "tartufo".

Il termine tartufo è stato originariamente associato ad un fungo commestibile, di forma irregolare che cresce nella regione francese di Périgord e nell'area piemontese italiana dove è molto noto ed apprezzato dai buongustai.

I tartufi di cioccolato sono stati inventati in Francia, ottenuti da una miscela di cioccolato, panna e burro, e spesso aromatizzati. Possiamo trovare anche tartufi moderni rivestiti con granelli di pepe, curry, paprika dolce, ecc.



### **Tipi di ganache e dosaggi:**

La ganache è un'emulsione di panna e cioccolato in proporzioni variabili. Alcune ricette aggiungono anche il burro, ma la preparazione più utilizzata prevede solo i due ingredienti detti prima.

Esistono due scuole nel fare la ganache:

1. portare la panna a 45 gradi e unirla al cioccolato già a 40 gradi; in questo modo si mantengono le qualità organolettiche della panna ma si limita di molto la durata della ganache;
2. portare a bollore la panna (appena inizia a bollire va tolta dal fuoco) e si aggiunge il cioccolato a pezzi. Si

lascia sciogliere il cioccolato per un minuto senza girarlo e poi si mescola il tutto: in questo modo il cioccolato tenderà ad emulsionarsi alla panna molto più velocemente diventando lucida.

E' la quantità di panna che determina l'aggiunta di cioccolato ed essa varia al variare del tipo di cioccolato che si vuole utilizzare. Una ganache non perfetta può avere come causa la non corretta percentuale di panna rispetto al cioccolato o il fatto di averla fatta bollire troppo e quindi si è alterata.

#### **Per fare una ganache dalla consistenza "dura":**

- 100 gr di panna da montare liquida
- 250 gr cioccolato fondente (300 gr se bianco o al latte)

#### **Per fare una ganache dalla consistenza "media":**

- 100 gr panna da montare liquida
- 200 gr cioccolato fondente (250 gr se bianco o al latte)

#### **Per fare una ganache dalla consistenza "leggera":**

- 100 gr panna da montare liquida
- 150 gr cioccolato fondente (200 gr se bianco o al latte)

#### **Varianti:**

##### **La ganache alla nocciola**

Per realizzarla occorrono:

- 200 gr di cioccolato bianco
- 100 ml di panna da montare
- 20 gr di glucosio
- 100 gr di pasta di nocciole

Preparazione:

Portate a bollire e con fuoco medio-basso la panna con il glucosio ma senza farla bollire troppo. Appena inizia a bollire va immediatamente tolta dal fuoco. Versateci il cioccolato bianco a pezzettini e mescolate affinché non viene

emulsionato il tutto. Aggiungete per ultima la pasta di nocciole e mescolate nuovamente. Lasciatela riposare prima del suo utilizzo.



### **La ganache al pistacchio**

Per realizzarla occorrono:

- 250 gr di cioccolato bianco
- 100 ml di panna da montare
- 20 gr di glucosio o miele
- 100 gr di pasta di pistacchio

Il procedimento è lo stesso di quello per la ganache alla nocciola.



**NOTA:** se la usate per farcire torte vi basterà farla raffreddare e poi utilizzarla. Se invece decideste di montarla fatela prima raffreddare completamente (1 ora in frigorifero; 20-30 minuti nel congelatore); una volta montata inseritela in una sac a pochè e farcite o decorate il vostro dolce.

---

# Torta magica alla Nutella

Non molto tempo fa vidi un ricettario di ricette con la Nutella. Fui colpito da una in particolare, la Torta Magica alla Nutella. Perché magica? perché ha solamente due ingredienti ed il segreto sta nel montare a neve ben ferma le uova intere. Un procedimento molto semplice se si adopera una planetaria con gancio frusta alla massima velocità. E' necessario pertanto che le uova diventino ben spumose, per inglobare quanta più aria possibile. Con le dosi proposte ho utilizzato come stampo una teglia a cerniera del diametro di 20 cm. Se desiderate una torta più alta consiglio una teglia del diametro di 12/14/16 cm.

## Ingredienti:

- 4 uova intere
- 260 grammi di Nutella
- zucchero a velo vanigliato (q.b. per decorare)

## Procedimento:

Mettete le uova intere in una planetaria con gancio a frusta.



Montare le uova a velocità massima per almeno 10 minuti fino ad ottenere un composto "molto" spumoso.



Nel frattempo fate sciogliere a bagnomaria la Nutella.



Versate la Nutella sulla monta di uova e mescolate adoperando una paletta e in maniera tale da amalgamare la Nutella uniformemente. Non mescolate mai a cerchio ma sempre con movimento a "S" per evitare di smontare troppo le uova.



Ricoprite la teglia a cerniera con della carta da forno. Imburratela ed infarinatela.



Versate il composto nella teglia e con una forchetta livellate la superficie per distribuire meglio le densità.



Infornate in forno statico e preriscaldato a 175° C per circa 25/30 minuti. Lasciate riposare la torta fino al completo raffreddamento. La superficie gonfia dovrà ritirarsi. L'interno dovrà risultare un pò budinoso ma non liquido. Con questa torta sentirete il sapore della Nutella come non mai! ☐

Una volta raffreddata consiglio di cospargere la torta con dello zucchero al velo vanigliato.

...

**Charles**