

I Grisbí alla nocciola (fatti in casa)

Avete mai pensato di fare i grisbi in casa?

Con la ricetta che vi propongo potrete ottenere 24 favolosi biscotti grisbi e stupire i vostri amici o parenti. A mio parere, questi sono ancora più buoni di quelli che trovate nei supermercati. Non mi credete? Provateli per crederci!

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 100 grammi di fecola di patate
- 30 grammi di cacao amaro in polvere
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- un pizzico di sale
- 140 grammi di burro
- 1 uovo intero
- 200 grammi di Nutella
- 20 grammi di olio di girasole

Procedimento:

Per prima cosa preparate la crema di Nutella. Fate sciogliere a bagnomaria la Nutella, ed una volta sciolta, aggiungervi l'olio di girasole. Mescolare ed amalgamare bene il composto (emulsione).



Prendete uno stampo in silicone a sfere e versateci la crema aiutandovi con una spatola. Ponete lo stampo nel congelatore per circa 1 ora.

Preparate ora la frolla al cacao. In una ciotola versate la farina, lo zucchero, la fecola, il cacao, il sale e il

lievito. Mischiate per bene. Aggiungete il burro ammorbidito e l'uovo. Impastate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettete l'impasto nel frigorifero a riposare per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora, prendete la pasta frolla e stendetela con un mattarello. Fate dei dischetti del diametro di 5-6 cm. Attenzione a calcolare bene i dischetti che dovranno risultare di numero pari (24) in quanto andranno coperti con altrettanti dischetti per racchiuderne la crema alla nocciola. (12+12)

Prendete lo stampo in silicone dal congelatore e iniziate a inserire le palline di nutella al centro di ogni dischetto di frolla. Ricoprite i dischetti con altra pasta frolla e con le dita fateli aderire ai bordi in modo tale che durante la cottura la crema non fuoriesca. Fate attenzione a non schiacciarli sopra!

Cuocete i vostri grisbi in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.

Note:

Ricordo che questo tipo di impasto cuoce velocemente e pertanto bisogna prestare molta attenzione a non farli bruciare. Si dovranno semplicemente asciugare. Una volta raffreddati potranno essere serviti così come sono, senza zucchero a velo.

In alternativa alla Nutella potete utilizzare una crema al cioccolato oppure alla nocciola fatta in casa ☐

...

mmmmh è ad una frolla così friabile ed un cuore così tenero che il mio stesso si abbandona.

Charles

Ciambella arcobaleno (ai 7 vasetti)

Oggi vi propongo un classico delle torte. E' conosciuta come la torta ai 7 vasetti. Vasetti? Eh si!, uno potrebbe domandarsi.. "Ma quali vasetti?". Devo dire che sono cresciuto con questa torta, forse è stata una delle primissime che ha accompagnato la mia infanzia. Mia mamma la faceva spesso. E' una torta che richiede davvero poco tempo e soprattutto è di una semplicità che oserei dire... assoluta.

Ingredienti:

Nota bene: per questa torta non ti occorrerà la bilancia perchè come misuratore utilizzerai il vasetto dello yogurt.

- 1 vasetto di yogurt magro (liscio) – 125 gr
- 1 vasetto di olio di girasole
- 2 vasetti di zucchero semolato
- 3 vasetti di farina 00
- 3 uova
- una bustina di lievito per torte
- una bustina di vanillina
- la scorza grattugiata di un limone
- perline di zucchero colorate

Preparazione:

In una ciotola capiente versate lo yogurt, l'olio di girasole, le uova, la vanillina e mescolare per bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete lo zucchero e la scorza del limone. Mescolare bene. Adesso aggiungete la farina ed il lievito che avrete setacciato in precedenza. Amalgamate il composto ed infine aggiungete una porzione di perline

colorate. Mischiate il tutto e versate il composto in una teglia per ciambella imburrata ed infarinata.

Cuocete in forno statito preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.

Attenzione: 10 minuti prima della fine della cottura togliete la torta dal forno e spennellate la superficie con dell'albume sbattuto ed infine versateci sopra altre perline di zucchero colorate. Rinfornare la torta per altri 10-15 minuti.



Charles

La Ghiaccia o glassa reale (royal icing)

La ghiaccia reale è una sorta di glassa, liscia ed omogenea, utilizzata in pasticceria per la decorazione di torte e biscotti. La ghiaccia è molto facile da preparare e basta tenere a mente alcune raccomandazioni. E' una glassa che, a contatto diretto con l'aria, tende ad indurirsi ed assestarsi, ed ovviamente non va MAI messa in frigorifero perchè teme l'umidità. Oltre alla glassa reale esiste anche quella all'acqua, dove al posto dell'albume viene utilizzata proprio l'acqua. Inoltre, per dare più stabilità alla ghiaccia potete utilizzare mezzo cucchiaino di cremor tartaro, dandovi modo di adoperarla per creazioni dove è richiesta una "forza" maggiore, per esempio i fiori o ornamenti.

Ingredienti:

- 500 grammi di zucchero a velo
- 100 grammi di albume d'uovo
- poche gocce di limone
- *opzionale:* mezzo cucchiaino di cremor tartaro
- aroma a piacimento (qualche goccia)
- colorante alimentare (qualora la si voglia colorare)

La preparazione:

In una ciotola di vetro o di metallo (importantissimo: mai utilizzare una ciotola di plastica quando si prepara la ghiaccia) versare lo zucchero, l'albume, il limone e l'aroma e montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Nel caso la si voglia colorare, con uno stuzzicadente pucciare la sua punta nel colorante alimentare, meglio se a gel, e macchiare il composto. Amalgamare fino ad ottenere l'uniformità del colore.

La ghiaccia può essere conservata in un luogo asciutto, dentro ad un contenitore per 1 settimana.

Se indurita può essere conservata in un contenitore sottovuoto per 2 mesi. Per esempio potete utilizzarla per fare dei favolosi fiocchi ed una volta seccati potrete staccarli e conservarli in un contenitore ed utilizzarli all'occorrenza per decorare le vostre torte.



Buona decorazione a tutti!
Charles

Torta Juliette (by Charles)

Eccoci ad un'altra delle mie ricette, la Torta Juliette.

E' stata chiamata così in occasione del compleanno di una carissima persona di nome appunto Giuliana.

Questa ricetta è molto semplice da fare e richiede solo delle attenzioni particolari nella copertura del pan di spagna utilizzando totalmente la ghiaccia. Cos'è la ghiaccia? E' una glassa molto versatile composta da albume, zucchero a velo, limone e aromi, utilizzata in pasticceria per le decorazioni di torte e biscotti.

Veniamo alla ricetta.

Per prepararla abbiamo bisogno di un pan di spagna alto del diametro di 22 cm. Per la ricetta del pan di spagna potete cliccare [QUI](#). Per questa versione ho utilizzato le dosi per 8 uova.

Ingredienti per il pan di spagna con 8 uova:

- 8 uova (non fredde)
- 200 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 100 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- mezzo bustina di lievito per dolci (facoltativo)
- un pizzico di sale

Per la modalità di preparazione cliccare QUI.

La farcitura:

Per farcire il pan di spagna ho utilizzato la **Crema Diplomatica**. La crema diplomatica è semplicemente crema pasticceria + panna montata. Pertanto:

- crema pasticceria (RICETTA)
- 200 ml di panna da montare

Modalità di preparazione: una volta che la crema pasticceria si è raffreddata potete unirla alla panna già montata a neve ben ferma. Amalgamare bene il composto. La vostra crema diplomatica è pronta per la farcitura.

Infine le **fragole**, che andranno lavate e tagliate a pezzettini. Un cestino di fragole dovrebbe bastarvi, e ricordate di tenere da parte almeno 5/7 fragoline che ci serviranno per la decorazione.

Per la copertura:

Per la copertura della mia torta ho utilizzato della **ghiaccia**. Per prepararla è semplicissimo ed ecco di seguito gli ingredienti che vi servono:

- 200 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 1 albume
- poche gocce di limone
- aroma millefiori (qualche goccia)
- colorante alimentare (rosso, nel mio caso)

Modalità di preparazione: in una ciotola di vetro o di metallo (importantissimo: mai utilizzare una ciotola di plastica quando si prepara la ghiaccia) montare con le fruste elettriche l'albume con lo zucchero a velo, il limone e l'aroma millefiori. Con uno stuzzicadenti pucciare la punta nel colorante gel e macchiare il composto. Amalgamare fino ad ottenere un colore rosa molto leggero. Tenete da parte 1/3 della ghiaccia in un'altra ciotola di vetro poiché andrà aumentata la sua colorazione per la decorazione superiore della torta.

N.b. qualora necessitate di più ghiaccia ripetete il procedimento.

La bagna:

Per bagnare il pan di Spagna ho utilizzato una soluzione alcolica ma molto delicata. Data la tipologia della torta ho preferito utilizzare il liquore Grand Marnier, per il suo aroma raffinato e agrumato.

Per preparare la bagna alcolica vi servono:

- 250 ml di acqua
- 80 grammi di zucchero
- 50 ml di liquore Grand Marnier

Modalità di preparazione: portare ad ebollizione tutti gli ingredienti. Far raffreddare un pochino prima di adoperarla.

Preparazione della torta:

Dividete il pan di Spagna in tre parti. Bagnate ogni strato del pan di Spagna con la bagna alcolica preparata in precedenza e versare su ognuno di esso la crema diplomatica e le fragole a pezzettini. Una volta chiuso il pan di Spagna andrete a ricoprirlo con della ghiaccia rosa (di un rosa molto leggero), avendo cura di colarla bene anche ai lati aiutandovi con una spatola e cercando di uniformare/livellare il più possibile.

Sopra la ghiaccia rosa andrete a versarci la ghiaccia di colore più scuro (di un rosa molto più intenso) e aiutandovi con un coltello a punta arrotondata create delle pressioni in modo da creare come dei petali e dando quell'effetto sfumato (vedere foto copertina).

Infine sopra la torta appoggerete le fragole intere. Potete anche pucciarle nel cioccolato fondente e lasciarle indurire prima della decorazione.

...

Buona fetta a tutti.

Charles

La Sbriciolata alla ricotta e cioccolato

Vi presento la Sbriciolata alla ricotta e cioccolato, un'altra delle mie torte rustiche e che adoro.

Ricordo ancora quando mia zia Enza me la fece provare per la prima volta. Rimasi stregato dalla sua bontà che adesso sarei capace di mangiarmene un'intera teglia in poco tempo, ahahahah!

Ecco a voi la ricetta per una teglia del diametro di 26-28 cm.

Ingredienti

Per la pasta:

- 500 grammi di farina 00 (o di farina lievitante qualora non si voglia usare il lievito)
- 8 cucchiaini di zucchero
- 160 grammi di burro a pezzetti ed ammorbidito
- una bustina di lievito per dolci (solo se non si usa la farina lievitante)
- 2 uova intere
- poca scorza grattugiata di limone
- mezzo cucchiaino di sale fino.

Per il ripieno:

- 600 grammi di ricotta fresca
- 4 cucchiaini colmi di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di liquore Marsala, oppure di liquore Strega, oppure in alternativa l'aroma millefiori e vaniglia.
- 200 grammi di cioccolato fondente a pezzetti. *Min 60% cacao.*

Procedimento

Mettete in una ciotola la farina, lo zucchero, il burro, il lievito (se utilizzato) e le uova e impastare bene con le mani fino ad ottenere un composto polveroso, facendo in modo che pian piano diventi il più asciutto e sbriciolato possibile. Dovete fare in modo che ogni singolo granello di pasta sia perfettamente unito al burro. Continuate a lavorare la pasta con le mani fino a quando l'intero impasto polveroso risulta burroso e morbido.

In un'altra ciotola amalgamare la ricotta fresca con lo zucchero e due cucchiaini di liquore o l'aroma scelto. Aggiungete 1 cucchiaino di latte. Infine aggiungete il cioccolato fondente a pezzi. Se vedete che il composto è

difficile da amalgamare potete aggiungere un poco di latte in più.

In una teglia imburrata ed infarinata e con carta da forno versate metà dell'impasto sbriciolandolo per bene e facendolo aderire con le mani. Adesso aggiungete il composto di ricotta e cioccolato e ricoprite con l'altra metà dell'impasto sempre sbriciolandolo.

Cottura

Cuocere a forno statico preriscaldato a 180° C per circa mezz'ora o finché la sbriciolata non risulterà ben dorata.

Tips

Utilizzate la ricotta fresca, che viene ancora più buona e più facile da spalmare. Se avete difficoltà a spalmarla data la presenza delle scaglie di cioccolato, potete utilizzare un pò di latte e, aiutandovi con le dita delle mani, stendetela sull'impasto.

Cuocete la torta fino a doratura o comunque quando avrà raggiunto un buon colore bruno. Se necessario estendere la cottura a 40 minuti anziché 30.

La crostata con la marmellata di prugne

Oggi vi propongo la crostata con la marmellata di prugne fatta in casa.

La pasta frolla utilizzata per questa ricetta varia di poco rispetto alla mia ricetta base che potete trovare nel

“Ricettario” (o cliccando QUI).

Veniamo subito alla ricetta.

Ingredienti:

Per la pasta frolla

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 90 grammi di fecola di patate
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- 4 tuorli d'uovo
- 150 grammi di burro
- un pizzico di sale

Per la marmellata di prugne

- 500 grammi di prugne rosse
- 500 grammi di zucchero fine
- il succo di mezzo limone

N.b.: le dosi sopra proposte sono per circa due barattolini, ma dipende dalla quantità che desiderate fare. L'importante è che il peso delle prugne sia uguale al peso dello zucchero (esempio: per 10 barattolini servono 3 kg di prugne e 3 kg di zucchero fine)

Preparazione:

In una ciotola versate setacciando le polveri (farina, fecola, zucchero, lievito, sale). Dopodichè versateci il burro ammorbidito e i tuorli d'uovo. Impastate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare il frigorifero per circa mezz'ora.

Tirate fuori dal frigorifero la pasta frolla e stendetela con un mattarello oppure utilizzando le mani all'interno dello stampo da crostata. Versateci sopra la marmellata di prugne fredda e abbellite con striscie di pasta di frolla.

Infornate a forno statico preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti.

Come fare la marmellata di prugne:

Pulite le prugne, fatele a pezzettini avendo cura di togliere il nocciolo completamente. Alcune persone preferiscono lasciare le buccie ma potete anche toglierle (dipende dai gusti personali) □

A questo punto frullatele e ponetele poi in una pentola con il fondo spesso, aggiungete lo zucchero e mescolate bene cercando di fare assorbire lo zucchero alle prugne. Infine versateci il succo del limone e continuate a mescolare per bene e lasciare macerare per una mezz'oretta circa.

Ponete la pentola sul fuoco medio-basso e lasciate bollire per circa 2 ore o affinché non si sarà ritirata della sua metà. Attenzione a non farla bruciare o attaccare alla pentola. Se vi piace più densa potete farla bollire di più.

Se preferite una marmellata senza pezzetti di frutta potete passarla utilizzando un passino a buchi piccoli.

Quando la marmellata si sarà ritirata della sua metà potete versarla ancora bollente nei barattoli di vetro sterilizzati (lavati e asciugati perfettamente). Fate attenzione di chiudere con il coperchio il barattolo immediatamente dopo averci versato la marmellata bollente in modo da non fare entrare aria. Capovolgete i barattoli e lasciateli riposare al coperto in un luogo asciutto per 3-4 giorni.

...

“Semplice e soave...”

Charles