

I Krapfen (o Bomboloni fritti)

I Krapfen (o Bomboloni fritti) sono una vera delizia. E' un altro tipico dolce di pasta fritta che viene consumato specialmente nel periodo del Carnevale, ma è possibile ritrovarlo anche in altri periodi dell'anno. La loro pasta è soffice e profumata, il limone e la vaniglia sono i suoi aromi principali.

I Krapfen, come le Chiacchiere, risalgono ai tempi dell'Antica Roma, più precisamente alla tradizione della "frictilia", dolcetti a base di uova e farina e che venivano fritti nel grasso del maiale per festeggiare i Saturnali (festività che corrisponde al nostro Carnevale).

Nonostante siamo abituati ad identificarli con il nome straniero, e che alcuni di noi potrebbero continuare a pensare che sia un dolce italiano, in realtà fu inventato dagli austriaci, precisamente a Graz nel 1600.

Ma come è entrata questa specialità austriaca nel canone culinario italiano? La risposta è semplice. Gran parte del nord del paese – l'attuale Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto e Friuli-Venezia-Giulia, un tempo era governato dall'impero austro-ungarico. Oggi, questi dolci fritti decadenti sono ancora conosciuti come krapfen in questa parte del paese. Per un breve periodo, verso la metà del 1700, il territorio asburgico raggiunse anche Napoli. Da allora anche le ciambelle ad anello chiamate "Graffe" sono diventate il dolce di Carnevale della città. Altrove in Italia, come in Toscana, si trovano ciambelle col buco quasi identiche, generalmente riempite con crema pasticcera, note come "Bomboloni". Infine c'è da ricordare che la farcitura tradizionale dei krapfen è quella alla marmellata.

Ecco di seguito alcune indicazioni importanti prima di

cimentarvi nella loro preparazione:

- utilizzare sempre limoni non trattati e quindi con la buccia edibile;
- per la frittura utilizzare sempre l'olio di arachidi che ha un punto di fumo molto alto, e che consente una cottura più leggera e non unta;
- utilizzare sempre un burro pannoso. Vi consiglio quello della Lurpak classico oppure quello bavarese.

Ingredienti per circa 13 Krapfen:

- 250 gr di farina 00
- 300 gr di farina Manitoba
- 50 gr di zucchero semolato
- 4 tuorli d'uovo
- 250 gr di latte intero (intiepidito)
- 80 gr di burro ammorbidito
- 25 gr di lievito di birra fresco (un cubetto)
- scorza grattugiata di mezzo limone biologico (o cmq non trattato)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (oppure potete utilizzare una bustina di vanillina)
- pizzico di sale
- zucchero q.b. per cospargere i krapfen
- olio di arachidi per la frittura

Per la farcitura con **crema pasticcera** potete seguire la mia ricetta cliccando [QUI](#).

In alternativa potete farcirli con della marmellata.

Preparazione:

Per prima cosa vi consiglio di mettere in un tritatutto le farine con la scorza del limone ed azionare la macchina alla massima velocità per 10 secondi. Questo vi consentirà di aromatizzare al meglio la pasta. Se sprovvisti di tritatutto potete saltare questo passaggio. Dopodiché mettetela da parte.

In un'altra ciotola grande versate il latte intiepidito, 10 gr di zucchero e il lievito sbriciolato. Mescolate per sciogliere bene il lievito.

Ora aggiungeteci i tuorli leggermente sbattuti, il restante zucchero (quindi 40 gr), il burro ammorbidito, la vaniglia e il sale. Mescolate il tutto con cura per amalgamare gli ingredienti. Consiglio eventualmente di utilizzare delle fruste elettriche a media velocità per pochi secondi.

A questo punto potete iniziare ad inserire la farina messe da parte, poco per volta ed iniziate ad impastare. Formate una palla bella liscia e mettetela in una ciotola, copritela con della pellicola trasparente e lasciatela lievitare per circa 2 ore e mezza.



Riprendete la pasta, rovesciatela sul piano da lavoro infarinato, dategli qualche piega dopodiché allungatela e dividetela in tanti pezzi da circa 75 gr l'uno. Facendoli roteare formate delle palline piuttosto regolari che disporrete, abbastanza distanziate l'una dall'altra, a far lievitare per altre 2.5 ore, coperte da un canovaccio pulito.



Mettete l'olio a riscaldare in una padella alta o tipo Wok e quando avrà raggiunto la temperatura di 170°C potete iniziare a cuocere i krapfen, consiglio due alla volta non di più.



Quando avranno preso un bel colore dorato estraeteli utilizzando una schiumarola e trasferiteli nello zucchero, cospargeteli uniformemente e poi adagiateli su una teglia rivestita con della carta assorbente.

Trasferite la crema pasticcera (o marmellata) in una sac a poche e farcite i krapfen ancora caldi forandoli lateralmente.



I Krapfen si conservano bene in frigorifero per alcuni giorni. Consiglio di toglierli dal frigorifero almeno 1 ora prima di servirli.

*Alla prossima,
Charles.*

La Pastiera Napoletana (cremosa e delicata)

Tempo fa mi ero ripromesso che avrei postato la ricetta tradizionale della “pastiera napoletana”. Un dolce nato dal culto della sirena Partenope che, secondo il mito, scelse come dimora proprio il Golfo di Napoli, anche se si pensa furono le suore ad inventarla utilizzando i fiori d’arancio presenti nei loro giardini conventuali. Un dolce che racchiude in sé tanti sapori. Un dolce da rituale nel periodo pasquale dove, secondo la tradizione, la pastiera va preparata il Giovedì Santo e consumata a Pasqua. E del suo ripieno? Cosa ne pensate? Quel cuore così pieno e cremoso, la percezione del grano cotto e la fragranza dei canditi. Una vera pastiera napoletana deve avere il grano, i canditi (arancia, cedro e magari anche la zucca che a Napoli la chiamano coccozzata), la ricotta (meglio di pecora perchè più grassa e quindi più saporita) ed una frolla impeccabile (che non si sbriciola e abbastanza elastica da stenderla sottile).

Molta gente non ama sentire il grano o i canditi e pertanto vengono da loro frullati. Secondo il mio punto di vista una minima percentuale andrebbe lasciata così com’è, intera, e frullando il resto, proprio per conservare una parte di tradizione, degli antichi sapori. Stesso discorso sull’aggiunta della crema pasticcera, una delle ultime

tendenze del momento e che personalmente non approvo!

Metà dei miei parenti è di origine Campana. Ho molte zie che si prestano alla tradizione nella preparazione di squisite pietanze e come si sà, quando le famiglie meridionali si riuniscono, c'è sempre un'abbondanza di cibo. Proprio i parenti cari coi loro dolci come i babà, le zeppole, i roccocò, gli struffoli, il migliaccio e le pastiere continuano a caratterizzare i nostri pranzi e le nostre cene familiari.

Prima di cimentarmi nella preparazione di una vera pastiera napoletana ho voluto chiedere a loro come l'avrebbero preparata. Ovviamente ognuna di loro ha un diverso approccio alla preparazione. Specialmente nelle dosi c'è chi sostiene di utilizzare una proporzione 1:1 nell'esempio della ricotta e dello zucchero (1 kg e 1 kg), oppure nell'utilizzo degli aromi, se utilizzare quelli concentrati o diluirli, per poi finire sui tempi di preparazione, chi la fa in un giorno e chi in tre, e perfino chi si rifà ad una tradizione molto antica con l'aggiunta dell'aroma lavanda.

Tengo a ricordare una fase molto fondamentale: **IL RIPOSO.**

La pastiera va fatta riposare, lasciata fuori dal frigorifero almeno 1 giorno prima di gustarla. In questo modo si assestano tutti i sapori.

Detto tutto ciò, valutando le varie ricette, presi nota degli ingredienti e delle dosi e cominciai a fare delle variazioni. Eccole di seguito:

- **per la frolla:** al posto dello zucchero semolato ho usato lo zucchero a velo; inoltre ho introdotto il miele d'acacia andando a togliere una piccola percentuale di zucchero. Per preparare una frolla seconda la tradizione potete utilizzare lo strutto al posto del burro (lo strutto conferirà una maggiore elasticità alla pasta risultando più facile da stendere e sollevare). Infine sconsiglio vivamente l'utilizzo del lievito anche se in scarsa quantità;
- **nella ricotta:** su 500 gr di zucchero ho usato 300 gr di

zucchero a velo vanigliato e 200 gr di semolato;

- **per gli aromi:** fiori d'arancio e millefiori in fiale di vetro (concentrato). L'aroma millefiori in bassissima percentuale rispetto ai fiori d'arancio; cannella? siiii
- **la ricotta:** assolutamente fresca e soprattutto di pecora che risulta più saporita;
- **il grano cotto:** meglio avercelo già pronto; ho voluto evitare di prendere il grano crudo e di metterci tre giorni per prepararlo □ ma se aspirate ad una preparazione più tradizionalista allora armatevi di pazienza e dedicateci del tempo;
- **il latte:** tende ad asciugare; per un risultato ottimale dividete così i 400 gr in 300 gr di latte intero e 100 gr di acqua.

L'utilizzo dello zucchero a velo renderà la frolla molto più unita e friabile e la presenza del miele più elastica. Anche nella ricotta viene assorbito prima di quello semolato nel periodo del riposo che va dalle 12 alle 14 ore, evitando così di tribulare troppo con il colino. □

Benissimo! Siete pronti? Vi va di provare a farla? Dai, non è poi così difficile. Vedrete!

Ingredienti:

(le dosi indicate sono per 1 pastiera grande del diametro di 30 cm + 1 media da 20 cm, oppure per 3 medie del diametro di 20 cm)

Per la frolla:

- 660 gr di farina 00
- 330 gr di burro ammorbidito (o 300 gr di strutto)
- 240 gr di zucchero a velo
- 20 gr di miele d'acacia
- 2 uova medie intere + 3 tuorli medi
- una leggera grattugiata di 1 limone
- 4 gr di sale fino

Per la crema di ricotta:

- 700 gr di ricotta di pecora (fresca)
- 500 gr di zucchero (di cui 300 al velo e 200 semolato fino)
- 6 uova medie intere + 3 tuorli medi
- 1 cucchiaino di cannella regina
- 1 fiala di aroma fiori d'arancio
- mezza fiala di aroma millefiori
- 140 gr di canditi misti e sminuzzati finemente (in questo caso ho utilizzato solo l'arancia e il cedro).

Per la crema di grano:

- 600 gr di grano cotto
- 300 gr di latte intero
- 100 gr di acqua
- buccia di 1 limone
- buccia di 1 arancia
- 50 gr di burro

Per spennellare prima della cottura:

- 1 uovo
- un poco di latte

Per decorare:

- zucchero a velo vanigliato q.b.

Preparazione:

GIORNO 1:

Un giorno prima preparate la frolla e la ricotta da lasciare riposare in frigorifero.

Per la pasta frolla ho utilizzato la planetaria ma per chi ne fosse sprovvisto può tranquillamente lavorarla a mano facendo attenzione a non riscaldarla troppo con il calore delle mani.

In una planetaria con la frusta lavorate dapprima il burro con lo zucchero fino ad ottenerne una crema. Poi aggiungete il

miele, qualche goccia di aroma fiori d'arancio, la scorza grattugiata del limone ed infine le uova e i tuorli. Lavorate il tutto con le fruste a velocità media. Per ultimo aggiungete il sale fino. Sempre a velocità bassa incorporate un pò per volta la farina setacciata fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Non preoccupatevi se è molto morbido e quasi appiccicoso. Dev'essere così!



Coprire la frolla con della pellicola trasparente e mettete in frigorifero per tutta la notte.

Sempre nello stesso giorno prendete la ricotta, aggiungeteci lo zucchero (ricordo: 2/3 di al velo e 1/3 di semolato) e lavoratela con la frusta. Copritela e mettetela anch'essa nel frigorifero per tutta la notte a macerare e ad assorbire gli zuccheri.



GIORNO 2:

Prendete il grano cotto e mettetelo in una casseruola abbastanza capiente insieme al latte, all'acqua, alle bucce degli agrumi e al burro.

Cuocere a fuoco basso per 25-30 minuti girando ogni tanto. Dovrete ottenere una crema piuttosto vellutata e non troppo liquida.



A questo punto eliminate le bucce degli agrumi, trasferite la crema di grano in un'altra ciotola e lasciatela raffreddare completamente.



Nel frattempo riprendete la ricotta con lo zucchero. Decidete voi se setacciare la ricotta con un colino oppure no. Nel mio caso non ho voluto filtrarla anche perchè era già abbastanza cremosa e la presenza di grumi era davvero minima. Lo zucchero a velo si era completamente sciolto e lo zucchero semolato era impercettibile. □

Adesso è possibile preparare la crema di ricotta:

unite alla ricotta la cannella e montate con le fruste elettriche. Poi aggiungete le uova e i tuorli uno ad uno facendo in modo di assorbirli bene e continuando con le fruste. Infine versate gli aromi (ricordo: 1 fiale intera di fiori d'arancio e 1/2 fiala di millefiori).



Dovrete ottenere una crema liscia e morbida:



A questo punto sminuzzate finemente i canditi. Potete anche utilizzare il tritatutto se non li gradite in maniera incisiva. Consiglio ad ogni modo di non tritarli troppo! I canditi sono importanti perchè danno porosità e soprattutto

perchè conservano meglio il dolce nel tempo (principio di conservazione degli zuccheri: canditura)



Ora potete versare i canditi nella crema di ricotta ed infine la crema di grano raffreddato. Mescolare bene e se necessario fatevi aiutare dalle fruste elettriche. Il grano di deve dividere bene e mescolarsi all'impasto.



Ed ora iniziate l'assemblaggio:

ritirate la pasta frolla dal frigorifero e iniziate a stenderne un pezzo per la base della vostra tortiera che avrete imburrato qualche minuto prima. Cercate di farla il più sottile possibile (ma non esagerate ahaha). Aiutatevi con la

farina. Con il mattarello sollevate la frolla e versatela sulla tortiera. Con un coltello abbastanza affilato togliete gli eccessi di pasta dal bordo. Infine bucherellate il fondo con una farchetta



Versate il composto di ricotta e grano nella tortiera ed infine distribuite sopra delle strisce di pasta frolla (sempre sottili ma non troppo):



Togliete gli eccessi di pasta frolla dal bordo torta, spennellate le strisce di pasta con l'uovo sbattuto assieme al latte ed infornate a forno statico e preriscaldato a 160° C per circa 1 ora. Fate sempre la prova stecchino. Quando vedete che è asciutto potete toglierla dal forno e lasciarla

raffreddare completamente.

NOTA IMPORTANTE: la pastiera a questo punto è pronta e deve riposare a sufficienza per far sì che tutti gli aromi si assestino. Pertanto abbiate pazienza! Attenzione a non riporla nel frigorifero. La pastiera andrà lasciata raffreddare e riposare in un luogo fresco e asciutto.

GIORNO 3:

Godetevi la vostra creazione che stupirà tutti! “Una pastiera così buona giuro di non averla mai mangiata!” ☐

Suggerimento: prima di servirla cospargere la superficie con dello zucchero a velo vanigliato.

...

Alla prossima golosa ricetta.

Charles

La Colomba Pasquale fatta in casa

La seconda sfida di quest'anno è stata proprio quella di realizzare la “Colomba” pasquale. Grazie alle ricette di Vittorio di vivalafocaccia.com e al successone ottenuto con il Pandoro e il Panettone, ci siamo rimessi all'opera con una nuova e lunga lavorazione, che ci ha tenuti occupati per circa 6 ore (fasi di impasto, lievitazione e cottura). Ma la Pasqua si avvicina, e una bella e buona colomba artigianale non poteva di certo mancare. Ed eccola qui, realizzata con la migliore ricetta trovata sul web e grazie al supporto di Luca.

<< Soddisfatti!!! Missione compiuta ☐ >>

Ingredienti:

1° Impasto

- 40 g Farina Manitoba (w350)
- 40 g latte
- 20 g lievito di birra (oppure 7 grammi di lievito secco)

2° Impasto

- Il Primo Impasto
- 100 gr Farina Manitoba (w350)
- 130 gr Acqua Titepida (30c)

3° Impasto

- Il Secondo Impasto
- 100 gr Farina Manitoba (w350)
- 20 gr burro
- 20 gr zucchero

4° Impasto

- 210 gr Farina Manitoba (w350)
- 120 gr uova (circa 2)
- 80 gr burro
- 150 gr Scorza di Arancio (oppure 75 gr di scorza di arancio e 75 gr di scorza di cedro)
- 120 gr zucchero
- 5 gr sale
- 5 gocce di Aroma di vaniglia
- 5 gocce di Aroma di arancio

Glassa

- 25 gr mandorle dolci
- 30 gr amaretti
- 80 gr zucchero Semolato
- 40 gr albume d'uovo
- un cucchiaino di aroma di mandorla (mezza fialetta)

Farcitura Colomba Pasquale

- 15-20 mandorle
- zucchero a granella
- zucchero velo vaniglinato
- 1 ciliegia candita (opzionale)

Procedimento:

Armatevi di tanta pazienza e... prontiiii, partenzaaaaa e VIA!

1° impasto

Sciogliere il lievito nel latte tiepido (30-35° C)



Aggiungete 40 gr di farina manitoba. Impastate per pochi minuti, anche solo con una spatola.



Coprite e lasciate lievitare per 20 minuti in un luogo tiepido (per esempio nel forno spento con la luce accesa per tenere una temperatura di circa 30° C)



2° impasto

Scioglete il primo impasto in 130 gr di acqua tiepida (30° C).
Aggiungete 100 gr di farina manitoba.

Impastate anche a mano per pochi minuti. Coprite e fate
lievitare per 40 minuti.



3° impasto

Usando l'impastatrice con il gancio, aggiungete 20 gr di
zucchero al secondo impasto. Aggiungete a poco a poco 100 gr
di farina manitoba.



Quando la farina e lo zucchero sono assorbiti, aggiungete poco alla volta 20 gr di burro a pezzettini a temperatura ambiente.



Impastate fino a quando l'impasto incorda bene e la pasta si stacca dalla ciotola. Coprite e fate lievitare per 60 minuti.

4° impasto

Aggiungete 120 gr di zucchero al terzo impasto. Impastate sempre con l'impastatrice e il gancio. Aggiungete 210 gr di farina manitoba. Aggiungere le uova una alla volta. Aggiungete il sale. Aggiungete gli aromi.

Impastate fino a che le uova non sono state assorbite. Non andate nel panico se l'impasto sembra un disastro durante questa fase. Pian pianino si incorderà' e assorbirà' il liquido delle uova.

A questo punto aggiungete poco alla volta 80 gr di burro a pezzettini a temperatura ambiente.

Impastate fino a che la pasta si stacca dalla ciotola e risulta molto raffinata ed elastica. L'impasto fino a questo punto dovrebbe richiedere circa 40 minuti.



Aggiungete i canditi ed fate impastare per 2-3 minuti a bassa velocità' per evitare che i canditi si disfino nell'impasto.

Coprite e lasciate lievitare fino a che l'impasto non raddoppia di volume (dai 75 ai 120 minuti) a seconda della temperatura.





Formatura della Colomba Pasquale

Rovesciate la pasta sul tavolo di lavoro e schiacciatela per sgonfiarla.



Piegate il corpo della colomba su se stessa due volte, poi arrotolatela con la tecnica tipo "lavorazione baguette".



Dividete la pasta in tre pezzi. Il primo un pò più grosso della metà (il corpo), poi dividete la parte restante in due

parti uguali (le ali).



Fate lo stesso per le ali. Stessa lavorazione della baguette per dar forza.

Disponete il tutto in uno stampo da colomba da 1 Kg. Mettete a lievitare in un luogo al riparo dagli spifferi.

Si consiglia di lasciarla lievitare nel forno spento con la luce accesa ed un pentolino di acqua bollente per tenere l'ambiente umido ed evitare che si formi la crosta. Lasciate lievitare per circa 60 minuti (dovrebbe quasi raddoppiare di nuovo).



Preparazione della glassa Colomba Pasquale

Tritate le mandorle con lo zucchero e gli amaretti fino ad ottenere una polvere senza grumi. Aggiungete l'albume e l'aroma mandorla e tritate nuovamente. La glassa deve risultare piuttosto cremosa. Se è troppo liquida, aggiungete

un pò di zucchero.



Farcitura Colomba Pasquale:

Usando un coltello con punta rotonda spalmate la glassa su tutta la superficie della colomba. Siate MOLTO delicati per evitare che la colomba di sgonfi. Aggiungete delle mandorle.



Cospargete la superficie di zucchero in granello e di zucchero a velo vanigliato



Opzionale: con le forbici e molto delicatamente fate un'incisione in corrispondenza della testa della colomba ed inseriteci una ciliegia candita nel taglio (in mancanza della ciliegia potete utilizzare una mandorla).

Cottura

Cuocete in forno statico e preriscaldato a 160° C per 40-50 minuti.

Durante i primi 20 minuti di cottura aprite la porta del forno per pochi secondi ogni 5 minuti per fare uscire il vapore.

A seconda delle caratteristiche del forno, dopo 20-25 minuti adagiate un foglio di carta stagnola sulla colomba se vedete che sta prendendo troppo colore.

Lasciate raffreddare prima di servirla. □



E se non vi piacciono i canditi provate la nostra variante senza, farcita con deliziosa ganache al cioccolato bianco e cosparsa di altrettanto goloso cioccolato. Una bontà unica:



Buona Pasqua a tutti!

La Corona Pasquale (Osterkranz)

I giorni che precedono la Pasqua sono sempre i più frenetici, perchè viene voglia di cimentarsi nella preparazione di dolci super colorati e decorati. Le uova, le colombe, le pastiere sono fra i dolci della tradizione che non possono mai mancare ad una festività ricca di significati e che riunisce le famiglie. Fra i dolci più conosciuti sicuramente rientra anche la Corona Pasquale (in tedesco la chiamano **Osterkranz**). Mi è sempre piaciuto sperimentare dolci della tradizione e tipici dei luoghi che visito durante i miei viaggi, anche perchè si scoprono dei gusti e delle modalità di preparazione diversi per un dolce che magari è molto simile ad uno italiano ma che possiede un altro nome. In questa ricetta vi spiegherò come preparare la nostra Corona Pasquale (mia e di Luca) con ingredienti ed aromi che vi stupiranno come non mai. Non ci credete? Mettetevi alla prova e scoprite anche voi questo strepitoso dolce di pan brioche ma con delle note aromatiche uniche.

Ingredienti:

- 500 gr di farina 0 (W260)
- 20 gr di lievito di birra fresco
- 190 ml di latte intero tiepido
- 2 uova (meglio se di pasta gialla)
- 75 gr di burro ammorbidito (tipo Lurpak classico)
- 90 gr di zucchero semolato
- 2 gr di sale
- 1 cucchiaino di aroma estratto di vaniglia
- 5 gocce di olio essenziale di Limetta (in alternativa potete usare la scorza grattugiata di un limone non

trattato)

Per spennellare:

- un tuorlo d'uovo
- latte q.b.

Per la decorazione:

- uova sode con guscio colorato
- granella di zucchero
- mandorle già sgusciate a fette

Per la glassa all'acqua:

- 100 gr di zucchero al velo vanigliato
- 2 cucchiaini di acqua

Preparazione:

Per prima cosa sciogliete il lievito di birra nel latte intiepidito. Nella planetaria con il gancio per impastare versate la farina. Formate una fossetta ed aggiungeteci il lievito sciolto nel latte. Azionate la macchina a velocità media e fate lavorare per circa due minuti.



Sbattete le uova ed aggiungetele al composto mentre la macchina continua ad andare.



Inseriteci il burro a pezzettini poco per volta in maniera tale che venga incorporato perfettamente all'impasto. Aggiungeteci lo zucchero, il sale, gli aromi (nel nostro caso l'olio essenziale di Limetta e la vaniglia). Fate lavorare l'impasto per incordarlo bene. Ci vorranno all'incirca 20 minuti.



Trasferite la pasta in una ciotola imburrata, copritela con il coperchio o cannovaccio (in alternativa anche con la pellicola trasparente) e mettetela a lievitare 1 ora nel forno con solo la luce accesa.



Riprendete la pasta, versatela sul piano di lavoro, impastatela brevemente, allungarla e dividerla in tre parti uguali. Mettete le estremità una sopra l'altra ed intrecciate i fili insieme.



Disponete la treccia in cerchio su una teglia rivestita con della carta forno e premendo le estremità per tenerla unita. Inserite delle palline di carta d'alluminio (da 3 a 6, dipendentemente da quante uova colorate vorrete utilizzare) che vi serviranno per creare delle fossette in cottura e le quali verranno poi sostituite con le uova colorate. In alternativa alla carta d'alluminio potete utilizzare delle uova vere che poi andrete a sostituire dopo la cottura con quelle colorate.



Coprite la treccia e lasciatela lievitare per altri 25 minuti.

Trascorso il tempo della seconda lievitazione, sbattete il tuorlo con il latte ed utilizzando un pennello da cucina spennellate tutta la superficie della treccia uniformemente. Cospargete con della granella di zucchero e le mandorle a fette.



Preriscaldate il forno statico a 170° C (convezione: 150°).
Infornate la treccia e cuocetela per circa 35/40 minuti.
Lasciate intiepidire la corona.



Ora rimuovete le uova (o le palline di alluminio) e sostituitele con quelle colorate premendole per farle incastrare.



Preparate la glassa: in una ciotolina fate sciogliere lo zucchero a velo con l'acqua. Con un cucchiaino versate la glassa sulla corona pasquale. Lasciatela raffreddare completamente e poi servite.



Variante con 5 uova colorate



Buona Pasqua a tutti!

Torta Mimosa con Mousse al Cioccolato Bianco

La mia prima versione di torta mimosa fu pubblicata nel 2016 ed era fatta di una semplice crema pasticcera, panna montata e amarene sciropate. Questa nuova versione comprende invece l'utilizzo come farcia di una mousse al cioccolato bianco con l'aggiunta delle fragole in sospensione (oppure delle amarene se lo preferite), ed è un'idea suggerita dalla ricetta dello Zuccotto di LuCake, un food blogger che ammiro e seguo da diverso tempo. Ho voluto sperimentare la sua versione anche per testare il pan di spagna e devo ammettere che la riuscita è stata sorprendente. Mia mamma che è ghiotta del cioccolato bianco, appena ha visto questa versione le si sono brillati gli occhi! Che dire... provatela anche voi e non ve ne

pentirete.

Per preparare lo “zuccotto” style avrete bisogno di un contenitore sferico, va benissimo anche una qualsiasi ciotola, l'importante è che non sia troppo larga e poco bassa. Più tonda è, e meglio sarà.

Ingredienti:

Per il Pan di Spagna

- 210 gr zucchero extra-fine
- 4 uova (210 gr)
- 4 tuorli d'uovo (75 gr)
- 90 gr farina"00"
- 125 gr fecola di patate
- un pizzico di sale
- vaniglia

Per la bagna:

- 140 gr acqua
- 60 gr zucchero
- 20 gr di liquore Alchermes (o liquore Maraschino)

Per la mousse al cioccolato bianco:

- 100 gr latte intero
- 6 gr colla di pesce
- 150 gr cioccolato bianco
- 130 gr panna fresca

Per la farcitura e copertura:

- 150 gr panna fresca e fredda da frigo
- 15 gr zucchero a velo
- fragole q.b.
- zucchero a velo (q.b. per spolverare)

Preparazione:

Mettete nella planetaria con la frusta le uova, i tuorli, lo zucchero, il sale e la vaniglia. Azionate la macchina e montate fino ad ottenere un composto chiaro e molto spumoso.

A parte setacciate la farina con la fecola ed incorporatele al composto precedente poco per volta e sempre setacciando. Fate in modo di amalgamare le polveri utilizzando una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto e ad "S" per evitare di smontarlo troppo.

Prendete uno stampo a cerniera del diametro di 26 cm, rivestitelo con della carta forno, imburratelo ed infarinatelo e versateci il composto cercando di livellarlo quanto possibile. Sbattete lo stampo leggermente sul piano di lavoro per fare fuoriuscire eventuali bolle d'aria sottostanti.

Infornate in forno statico e preriscaldato a 180° e cuocete per circa 30 minuti. Lasciatela raffreddare.

Nel frattempo preparate in anticipo anche la bagna all'Alchermes o Maraschino. In un pentolino versate l'acqua e lo zucchero e portate a bollore. Appena inizia a bollire aggiungeteci il liquore e continuate per 15 secondi. Spegnete e togliete dal fuoco. Lasciate raffreddare la bagna fino al suo utilizzo.

Una volta che avrete il pan di spagna pronto e freddo con un coltello a sega tagliate le croste in superficie, alla base e ai lati, in modo che resti solo la parte interna gialla e soffice. Tagliate il pan di spagna da 26 cm in tre dischi uguali, ottenendoli dello spessore di circa 1,5 cm l'uno. Ricoprire l'interno dello stampo semi sferico con della pellicola trasparente per alimenti. Da un disco di pan di spagna ritagliare un cerchio seguendo la base dello stampo dello zuccotto, che servirà alla fine per sigillarlo, lasciare i ritagli per lo strato centrale dello zuccotto. Prendete un disco intero da 26 cm ed adagiatelo all'interno dello zuccotto

creando un rivestimento unico. Infine fate a pezzettini il pan di spagna avanzato e metteteli da parte in una ciotola chiusa da pellicola.

Preparate la mousse. Mettendo a bagno in acqua fredda la colla di pesce. Portate a bollore il latte, uniteci la colla di pesce idratata e ben strizzata e mescolare fino a farla sciogliere. Versare il composto bollente di latte e gelatina all'interno di una ciotola con il cioccolato tritato finemente e mescolare con una frusta fino a far sciogliere il tutto. Far raffreddare il composto ma senza farlo addensare. Montate la panna ed unitela al composto mescolando con delicatezza.

Spennellate di bagna all'Alchermes il pan di spagna, versateci la mousse, aggiungeteci le fragole (che avrete lavato, private delle foglie e ridotte in pezzettini). Chiudete lo zuccotto con la base di pan di spagna e spennellate anch'esso con la bagna all'Alchermes.



Mettete lo stampo in frigorifero e lasciate indurire la mousse tutta una notte. Per fare prima potete metterlo nel freezer per circa 30-40 minuti.

Sformate lo zuccotto ed adagiatelo su un piatto o sotto torta. Montate i 150 gr di panna fresca con lo zucchero a velo. Ricoprite di panna l'intero zuccotto ed attaccateci i pezzettini di pan di spagna (o sbriciolati o a cubetti, come preferite) in modo uniforme. Decorate la cima con quello che più preferite (rametti di mimosa, fiori in pasta di zucchero o in ostia, ecc.). Riponete la torta ultimata in frigorifero fino al suo consumo.



Prima di portarla in tavola potete cospargerla con dello zucchero a velo vanigliato.



Alla prossima occasione e buona festa delle Donne a tutte!



Ciambella al Mandarino

La Ciambella al mandarino ha un profumo inebriante ed un gusto fresco e ben definito. Rispetto all'arancia la delicatezza del mandarino rilascia una piacevole sensazione gustativa e che non guasta mantenendo un livello degli acidi più basso. Il mandarino è un frutto ricco di acqua, sali minerali, zuccheri semplici e vitamine e costituisce anch'essa una buona fonte di acido ascorbico (vitamina C) ed ha un forte potere antiossidante. A tal proposito vorrei ricordare che il frutto che contiene più vitamina C in assoluto rimane il Kiwi.

Ingredienti per uno stampo di media dimensione:

- 250 gr di farina 00
- 150 gr di zucchero
- 3 uova
- 200 ml di succo di mandarino (circa 5-6 mandarini senza semi)
- la scorza grattugiata dei mandarini
- 50 ml di olio di girasole
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- un pizzico di cannella (opzionale)
- 1 bustina di lievito in polvere

Preparazione:

Per prima cosa prelevate la scorza dai mandarini e mettetela da parte. Mi raccomando grattugiate solo la parte della buccia esterna.

Ora potete spremere i mandarini ottenendo il loro succo e poi filtratelo per eliminare eventuali residui. Mettete da parte.



Dividete i tuorli dagli albumi. In una ciotola capiente unite i tuorli con lo zucchero e montateli fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungeteci l'olio, la scorza e il succo dei mandarini e mescolate. Aggiungete gli aromi.

A parte setacciate la farina con il lievito ed incorporateli al composto precedente mescolando con cura. A parte montate gli albumi con le fruste elettriche ed uniteli al composto in modo delicato.



Prendete lo stampo, imburratelo ed infarinatelo, versateci il composto in modo omogeneo.



Mettete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C e cuocetela per circa 45 minuti. Verificate sempre la cottura con uno stuzzicadente.

Appena sarà pronta, toglietela dal forno e lasciatela raffreddare capovolta su un foglio di carta forno. Potete anche non capovolgerla, e qui lascio a voi la scelta in base alla dimensione e allo stampo utilizzato.



La torta è pronta per essere gustata nella sua più totale semplicità. Se preferite potete cospargerla di zucchero a velo vanigliato.

Alla prossima.

Charles

