

Le Chiacchiere di Charles

Vi propongo la mia versione delle chiacchiere di Carnevale. Dopo aver sperimentato diverse ricette ed averci ragionato in termini di ingredienti e dosaggi, sono arrivato alla conclusione che alcuni aspetti concernenti l'uso di specifici prodotti piuttosto che i comuni dosaggi hanno migliorato notevolmente la ricetta sia in termini di consistenza che di gusto (ovviamente facendole in casa) e credo che questa sia la migliore in assoluto alla quale sono giunto. Provatele per crederci.

Ingredienti:

- 450 gr di farina Manitoba di TIPO 1
- 50 gr di fecola di patate
- 80 gr di zucchero extra fine
- 175 gr di uova (non fredde)
- 60 gr di burro chiarificato (lo trovate già pronto nei supermercati)
- 5 gr di sale fino
- 40 gr di liquore Marsala + 15 gr di vino bianco
- mezzo cucchiaino di pasta di limone (non utilizzate la scorza grattugiata; se non avete la pasta di limone potete usare qualche goccia di aroma liquido)
- mezzo cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere
- 1 cucchiaino colmo di lievito per torte
- olio di arachidi per friggere (non usate altri oli)
- zucchero a velo vaniglinato per cospargere le Chiacchiere di Carnevale

Preparazione:

In una ciotola capiente versate tutti gli ingredienti partendo da quelli in polvere che andranno dapprima miscelati. Una

volta miscelati potete aggiungere tutti gli altri (per le uova vi consiglio comunque di sbatterle un pò) ed azionare la macchina con il gancio per impasti (quello ad uncino per intenderci). Lavorate il tutto finché non otterrete una pasta compatta ed elastica.

Trasferite l'impasto in un'altra ciotola, copritela con della pellicola trasparente per alimenti e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 8 ore. Questa procedura è fondamentale perchè assesterà tutti i sapori e migliorerà anche di consistenza.

Trascorse le ore di riposo, riprendete la pasta arrotolandola su un piano di lavoro infarinato. Prelevate un pezzetto di pasta ed allungatelo dopodiché iniziate a passarlo nella sfogliatrice, partendo da spessori ampi (2-3) per poi arrivare allo spessore più sottile (9). E' importante che durante il processo di sfogliatura facciate delle pieghe alla pasta (almeno 4-5 volte). Ottenuta così la sfoglia adagiatela delicatamente sul piano di lavoro e con un tagliapasta a rotella formate le vostre chiacchiere.



Nel frattempo in una padella con il bordo alto portate l'olio alla temperatura di 175-180° C. Raggiunta tale temperatura e mantenendo la fiamma media e costante potete iniziare a cuocere la chiacchiere. Attenzione a non riempire la padella. Consiglio di friggere 2 o 3 chiacchiere alla volta. Le chiacchiere vanno girate subito dopo qualche secondo e rigirate nuovamente per ottenere una doratura perfetta ed uniforme. Il tempo di cottura è davvero breve!



Una volta cotte, scolatele e poi trasferitele su della carta assorbente. Quando risulteranno completamente asciutte e non più calde potete trasferirle su un vassoio e cospargerle con lo zucchero a velo vanigliato.

Le vostre Chiacchiere di Carnevale sono pronte e posso essere conservate anche chiuse in scatole di alluminio. Il giorno dopo risulteranno ancora più buone e dal sapore irresistibile.



Alla prossima ricetta.

Charles

Pizza di Crema e Amarene (Pizza?!)

No no, non fatevi ingannare dal nome!... non è una vera pizza ma bensì uno squisito dolce a base di friabile pasta frolla e farcito con un sottile strato di cioccolato, crema pasticcera e amarene. E' un'antica ricetta napoletana e nel Sud d'Italia si usava chiamare "pizza" tutte quelle torte "chiuse" fatte principalmente di pasta frolla e ripiene con crema. Questa torta ricorda un pò il pasticciotto pugliese. Di seguito trovate la mia versione.

Ingredienti per una tortiera del diametro di 20 cm

Per la pasta frolla:

- 300 gr di farina 00
- 150 gr di burro ammorbidito
- 125 gr di zucchero a velo vaniglinato
- un pizzico di sale fino
- un cucchiaino di lievito per torte
- 3 tuorli d'uovo
- vaniglia
- scorza grattugiata di mezzo limone non trattato
- amarene (consiglio quelle della *Fabbri*)
- scaglie o gocce di cioccolato fondente e bianco q.b.
- zucchero a velo vaniglinato q.b. per spolverare

Per la crema pasticcera: potete consultare la mia ricetta a questo [link](#).

Preparazione:

Per prima cosa preparate la crema pasticcera in quanto andrà intiepidita prima di utilizzarla.



Preparate la pasta frolla. In una ciotola capiente lavorate il burro con lo zucchero e l'aroma fino a renderlo cremoso. Incorporate i tuorli d'uovo, la scorza del limone e il sale ed amalgamate il tutto. Versateci la farina e lavorate con le mani fino ad ottenere una pasta compatta. Lasciatela riposare per circa 30 minuti in un luogo fresco.

Prendete lo stampo a cerniera, rivestite il fondo con della carta forno, ricoprite con la pasta frolla e formate anche il bordo abbastanza alto da poter contenere la crema.

Distribuite sul fondo le scaglie di cioccolato fondente e bianco, coprite con la crema pasticcera ed infine inserite le amarene schiacciandole leggermente per farle penetrare meglio all'interno della crema.





Con la pasta frolla rimanente formate un disco che andrete ad adagiare in superficie per chiudere la torta. Abbiate cura di chiudere per bene il bordo torta facendo aderire la frolla ed aiutandovi con una forchettina.



Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti. Se notate che tende a formare delle bolle in superficie utilizzate uno stuzzicadenti per bucarle.



Lasciate raffreddare completamente la torta prima di cospargerla con dello zucchero a velo vanigliato e servire.



*Alla prossima golosa ricetta,
Charles.*

Ma che delizia!!!

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 vaniglinato 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 mettere 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 cucchiaino. 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 teglia. 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 vaniglinato
- 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.

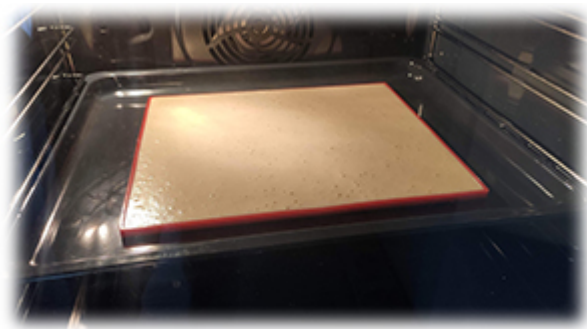
In una ciotola a parte montate gli albumi “a lucido” con il pizzico di sale ed incorporarli alla massa dei tuorli montati

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.



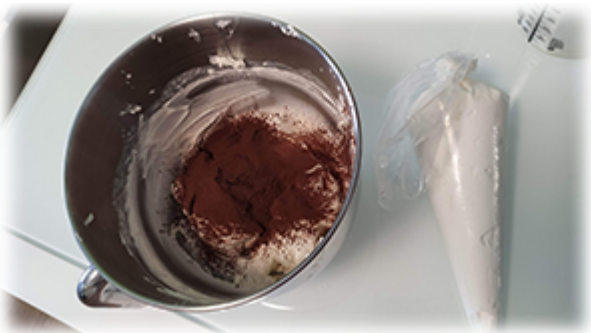
Una volta cotta, toglietela dal forno e sulla sua superficie adagiateci un canovaccio bagnato d'acqua e dapprima strizzato per bene. Ciò consentirà di farla rimanere umida e flessibile. Lasciatela così per 5 minuti. Dopodiché togliete il canovaccio e lasciate intiepidire per circa 10 minuti.



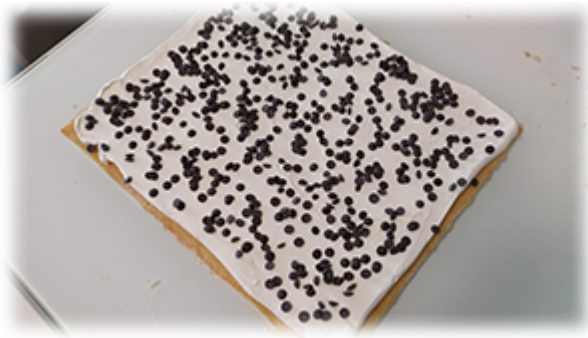
Nel frattempo che la pasta rollé si riposa e prende aria (sempre nell'arco dei 10 minuti) potete preparare la farcitura.

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 poche (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, coprirla 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 poch  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 vaniglinato
- 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 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 cucchiaino 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