

# La “Victoria Sponge base”

La Victorian sponge base può essere un buon sostituto del pan di Spagna. Per variare le vostre ricette è possibile pertanto utilizzare come torta base la Victoria sponge. La differenza principale rispetto al pan di Spagna è che è molto più saporita ma anche più pesante dovuto alla presenza del burro. Inoltre è molto semplice come lavorazione in quanto non c'è bisogno di separare rossi dai bianchi ed aggiungere la farina alla monta con la consueta paura di smontarla. Questa base si presta molto bene alle farciture, soprattutto a quella classica fatta con la panna montata, marmellata e frutta fresca (Victoria Sponge Cake) e rimane morbida per giorni.

## Un pò di storia:



La Victoria sponge cake è una torta tipica anglosassone e si dice fosse la torta più amata dalla Regina Vittoria e che usava accompagnare con una buona tazza di tè caldo (il tè delle cinque per intenderci). In breve è Anna, duchessa di Bedford (1788 – 1861), colei a cui si deve l'invenzione di questo rito pomeridiano ed Ann era proprio una delle dame di compagnia della Regina Vittoria. Ovviamente Sua Maestà si impadronì del rituale, che divenne per lei così importante, da meritare che i suoi ospiti indossassero abiti da cerimonia adeguati, per poter gustare un tè in sua compagnia. Vittoria, amava più di altri questa torta-sandwich che raccoglieva tra i suoi due strati una bella farcitura fresca e cremosa al tempo stesso. Poi la torta prese il suo nome e divenne un classico del tea-time. A dirla tutta si tratta di due semplici strati di una sorta di pan di Spagna appesantito dal burro con al centro un cremoso ripieno ma certo, Victoria sponge è un nome che suona decisamente più

aristocratico, non trovate?

La ricetta che vi sto per proporre è per la **base** (per uno stampo a cerniera di 20 cm). Per la farcitura potete utilizzare della marmellata già pronta o frutta fresca spezzettata con l'aggiunta della panna montata oppure con la crema di mascarpone (200 ml di mascarpone + 100 ml di panna fresca + 1 cucchiaio di zucchero). Ma è ottima anche solo con la marmellata.

### **Ingredienti per la sponge:**

- 175 gr di farina 00
- 175 gr di burro ammorbidito
- 150 gr di zucchero semolato fino
- 20 gr di amido di mais
- 1 bustina di lievito per dolci
- 3 uova intere
- 30 gr di latte intero
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di limoncello o succo di limone

### **Procedimento:**

Per prima cosa bisogna montare il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa. Aggiungete ora le uova, una alla volta, e mescolate. Non preoccupatevi se all'inizio il composto potrebbe apparire cagliato poiché con l'aggiunta poi degli altri ingredienti cambierà il suo aspetto. Aggiungete anche l'aroma vaniglia e mescolate.

A parte setacciate la farina, l'amido e il lievito. Incorporate quest'ultimi al composto precedente ed amalgamate il tutto con una frusta. Ora inserite il limoncello o succo di limone ed infine il latte. Continuate a mescolare fino a quando non risulterà un composto omogeneo.

Inburrate ed infarinate uno stampo a cerniera. Versate il

composto all'interno e livellate con un cucchiaino o spatola. Cuocere la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30-40 minuti o fino a quando non risulterà cotta al centro (rif. prova dello stecchino). E' fondamentale non aprire il forno nei primi 30 minuti di cottura per evitare che si abbassi troppo.

Lasciate raffreddare completamente la torta prima di tagliarla e farcirla.

...

Prossimamente pubblicherò un'ulteriore variante al classico pan di spagna, la Madeira cake. A presto.

*Charles*

---

## L'Effetto Trapuntato Sulle Torte

Per creare l'effetto trapuntato sulla vostre torte vi basta seguire questi semplici steps:

1. stendere la pasta di zucchero con il mattarello a 2/3 mm. (sottile);
2. con una rotellina e **molto delicatamente** fate delle linee orizzontali e poi verticali rispettando la distanza tra una linea e l'altra. Quale distanza? E' a vostra scelta. Più le linee saranno vicine e più perline dovrete utilizzare. E' molto importante che **non fate troppa pressione** o rischierete di tagliare la pasta di zucchero;
3. spalmate sulla torta della crema di burro o altro e rivestite la vostra torta con la pasta di zucchero

**sollemandola delicatamente;**

4. con un punteruolo create dei piccolissimi fori nei punti dove le linee s'incrociano;
5. inserite le perline di zucchero argentate nei vari fori e premete le leggermente verso l'interno. **Non premete troppo** ma solo il necessario per evitare che la perlina cada.



Tutto qui! Semplice e di grande effetto.

Provate e mandatemi le foto delle vostre creazioni scrivendo a [contattaci@pasticciando.it](mailto:contattaci@pasticciando.it). Le vedremo qui pubblicate!

Un abbraccio a tutti,

**Charles**

---

## **Il Liquore alla Vaniglia fatto in casa**

I liquori fatti in casa sono davvero una cosa caratteristica proprio perchè oltre a sapere cosa ci mettiamo dentro otteniamo anche un gusto ed un'aroma che mi piace definire "più rustico" e del quale possiamo regolarne l'intensità. Il

liquore che vi presento oggi è alla Vaniglia. E' la prima volta che pubblico una ricetta di un liquore fatto in casa e prima di addentrarmi in questo "spiritico" mondo mi sono documentato cercando di ottenere tutte le informazioni, anche a livello chimico, che potevano servire per creare un prodotto a doc e che potevo utilizzare per le mie dolci creazioni.

Premesse:

Per preparare un ottimo estratto di vaniglia è necessario che l'alcool venga diluito al 50% con l'acqua. A concentrazioni superiori e inferiori l'estrazione è meno efficace. E questo perché vogliamo estrarre molte molecole diverse: oltre alla vanillina (4-idrossi-3-metossibenzaldeide) vogliamo estrarre l'acido vanillico, la p-idrossibenzaldeide, l'acido p-idrossibenzoico, l'alcool p-idrossibenzilico, l'alcool vanillico e molte altre sostanze. È la miscela di tutte queste sostanze chimiche che fornisce l'inconfondibile aroma di vaniglia. Alcune si sciolgono meglio in alcool altre in acqua altre ancora in una miscela. In più usando alte concentrazioni di alcool rischiamo di estrarre anche componenti indesiderate: grassi e cere solubili solo in alcool quasi puro. Ecco perché l'uso di etanolo diluito risulta più efficace.

Per fare questa ricetta ho utilizzato l'estratto di vaniglia in semi più 3 bacche. Se non avete l'estratto di vaniglia in polvere potete utilizzare 10 bacche di vaniglia. Inizialmente consiglio di utilizzare una bottiglia da 1,5 lt per ragioni di capienza e facilità. Successivamente, quando andrà filtrato il liquore, potrete versarlo in bottiglie da mezzo litro o altro.

## **Ingredienti:**

- 500 gr di alcool etilico al 95% (lo trovate facilmente nel reparto dei liquori)
- 500 gr di acqua
- 300 gr di zucchero
- 3 bacche di vaniglia + 1 cucchiaino di estratto di

vaniglia (semi)

## Procedimento:

Per prima cosa incidete le bacche, estraete i semi e poi tagliatele in due. Inserite nella bottiglia i semi estratti, le bacche tagliate in due e il cucchiaino di estratto di vaniglia.

Versate l'alcool all'interno della bottiglia e chiudetela. Ricoprite la bottiglia con la carta stagnola (carta di alluminio) e lasciatela macerare per 15 giorni al buio.

Consiglio di agitare la bottiglia almeno una volta al giorno.

Trascorsi i 15 giorni riprendete la bottiglia e togliete la carta stagnola. Preparate ora lo sciroppo. In un pentolino portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero fino a completo dissolvimento. Appena dissolto spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Una volta raffreddato versatelo nella bottiglia del liquore. Lasciatelo riposare per circa 1 ora dopodiché potete iniziare a filtrarlo attraverso un colino a maglie strette, meglio se in tessuto cosicché da trattenere anche il più piccolo seme della bacca ed ottenere così un liquore perfetto.



Ora potete versare il liquore in diverse bottigliette a piacimento e conservarlo in un luogo fresco e asciutto (lontano dalla luce solare; generalmente si consiglia di conservare i liquori in un armadietto) per altri 15 giorni prima di consumarlo.

Con questo liquore potete ottenere una deliziosa bagna alcolica per le vostre torte! ☐

Per maggiori informazioni su come realizzare le “bagne” potete consultare la mia pagina cliccando QUI.

### **Per calcolare il grado alcolico:**

Esiste una formula che quasi tutti conosciamo che ci consente di conoscere il grado alcolico di un liquore. La formula è la seguente:

**(alcool in grammi x % di volume) : (alcool in grammi + sciroppo di zucchero in grammi) = gradazione alcolica finale**

Se volessi fare un esempio nel mio caso otterrei:

**(500 x 95) : (500 + 700)**

**(47500) : (1200) = 39,58 %**



*Alla prossima ricetta.*

**Charles**

---

## **La crema al burro meringata (the Italian Meringue Buttercream)**

La crema al burro è una di quelle preparazioni basi della pasticceria che ci consente di guarnire, farcire e decorare svariate torte. Rispetto alla precedente ricetta che pubblicai

tempo fa questa versione è, secondo il mio punto di vista, la migliore per ragioni di consistenza e lavorazione. Questo tipo di crema ci consente di creare splendide creazioni senza smontarsi e mantenendosi quindi stabile per molto tempo. Inoltre risulterà più gustosa e meno dolce rispetto alla ghiaccia reale. Insomma, diciamoci la verità, qui c'è più grasso senz'altro ma il gusto sarà un qualcosa di libidinoso e non sentiremo quel "granuloso" dato dall'alto contenuto di zucchero presente in una glassa o ghiaccia reale.

Perché meringata? Perché la ricetta inizia con il procedimento delle meringhe, e cioè riscaldando gli albumi con lo zucchero per poi montarli a neve ferma. Questo procedimento donerà una stabilità incredibile alla nostra crema al burro!

Se preparata in anticipo è possibile conservarla nel congelatore per molto tempo e in piccole ciotole in modo da poterne scongelare la quantità necessaria ed evitando così gli sprechi. Oppure può stare in frigorifero per un paio di settimane. Per colorare la crema consiglio vivamente i colori alimentari in gel. Ricordo comunque di tirarla fuori dal congelatore almeno 3 ore prima di lavorarla.

### **Ecco cosa vi serve per prepararla:**

- 200 gr di zucchero extra fine
- 200 gr di burro
- 3 albumi d'uovo
- aromi (nel mio caso ho utilizzato dell'estratto di vaniglia in semi).

### **Preparazione:**

Per la preparazione nel dettaglio potete vedere il mio video [...](#) *"Non dimenticate di mettermi un like, grazie!"* [...](#)

Per prima cosa tirate fuori dal frigorifero il burro perché si possa ammorbidire.

Mettete nella planetaria o in un pentolino gli albumi con lo

zucchero e riscaldate a bagnomaria in modo tale che gradualmente lo zucchero si sciolga ed evitando che l'albume cuocia. E' molto importante che l'acqua del bagnomaria non tocchi la superficie della planetaria o pentolino. Continuate a mescolare delicatamente e controllate sempre la temperatura utilizzando un termometro da cucina. Raggiunti i 60-65° C togliete dal bagnomaria, aggiungete l'aroma ed iniziate a far montare gli albumi utilizzando la frusta a velocità massima.

*L'aroma: nel mio caso ho utilizzato i semi delle bacche di vaniglia ottenendo così un gusto delicato e più naturale. Inoltre i semi creano quel grazioso effetto spotted sulla crema. Nel caso volete evitare questo potete utilizzare dell'estratto liquido oppure una bustina di vanillina.*

Dovrete ottenere una montatura a neve ferma e lucida. Prova del beccuccio? Ebbene si! Se sollevando la frusta notate una sorta di "becco" bello fermo allora vuol dire che la vostra montatura è riuscita alla grande! (vedere video).

Ora potete iniziare di nuovo a far girare la frusta a velocità massima ed incorporando poco per volta il burro ammorbidito. Continuate a far montare fino a quando non si avrà una crema stabile ed omogenea (5-7 minuti di montatura).

A questo punto la vostra crema al burro è pronta e può essere colorata ed utilizzata per le vostre creazioni oppure utilizzata come copertura di una torta.

**ECCO IL VIDEO:**

---

# “Le Macine” del Mulino Bianco (la ricetta)

E dopo il successo degli “Abbracci” eccomi con un altro grande classico della Mulino Bianco (Barilla), i biscotti “le Macine”.

Friabilissimi biscotti secchi alla panna da immergere nel latte caldo o nel tè per una colazione super e soprattutto home-made. Quanti di voi hanno mai pensato di produrli da sé? Oggi potete provare a farli, seguendo la ricetta che ho voluto sperimentare prima di condividerla con tutti voi.

La ricetta è davvero semplice in quanto non prevede particolari passaggi. Tutti gli ingredienti vengono impastati insieme (all in once). Per creare le macine potete utilizzare un bicchiere non troppo largo e un beccuccio da sac à poche per la foratura. □

Le Macine possono essere conservate in una scatola di latta per settimane. Sono davvero soddisfatto della riuscita di questi biscotti! □

## **Ingredienti:**

- 500 gr di farina 00
- 200 gr di burro ammorbidito
- 150 gr di zucchero a velo vanigliato
- 50 gr di fecola di patate
- 2 tuorli d'uovo
- 50 gr di panna liquida (quella da montare per intenderci)
- un pizzico di sale fino
- una bustina di lievito per dolci (16 gr)
- un cucchiaino di estratto di vaniglia in semi o 1 bustina di vanillina

## Preparazione:

In una ciotola mettete la panna con l'aroma e mescolate.



Ora aggiungete i tuorli e continuate a mescolare per omogenizzare. Aggiungete il burro e il sale e mescolate per bene. Adesso aggiungete i restanti ingredienti: farina, fecola e lievito.

Impastate accuratamente il tutto e mettete la pasta a riposare in frigorifero per mezz'ora.



Nei periodi freddi potete evitare questo procedimento ed iniziare subito a lavorarla. L'impasto delle macine vi risulterà più asciutto rispetto a tanti altri impasti per biscotti.

Stendete la pasta con il mattarello a 7-8mm di spessore e formate i biscotti utilizzando un bicchiere. Per forarli potete utilizzare un beccuccio per sac à poche.



Distribuite i biscotti su una teglia rivestita con la carta da forno e cuocete in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. I biscotti saranno pronti appena iniziano a dorare leggermente. Toglieteli subito dal forno e lasciateli raffreddare completamente per assaporarli a pieno.

...

*Alla prossima ricetta.*

**Charles**

---

## **“Gli Abbracci” del Mulino Bianco (la ricetta)**

Fare i biscotti è una delle cose che adoro fare di più. In primis perchè se ne possono ottenere in quantità sufficiente da poterli poi dividere, conservare e regalare, e secondo perchè si possono ottenere tante variazioni, sia in termini di gusto che di forma.

Chi di noi non conosce i famosi biscotti del Mulino Bianco? E quanti di voi hanno mai provato a riprodurli cercando di avvicinarsi quanto più possibile agli originali? Ovviamente bisogna tenere in considerazione che nella produzione casalinga gli ingredienti che andremo ad utilizzare saranno

dei più comuni, facilmente reperibili e disponibili per la vendita al dettaglio. Il risultato finale non sarà ovviamente mai identico all'originale prodotto in questo caso dalla Barilla, ma con questa ricetta che tra poco vi illustrerò ci avvicineremo moltissimo. Per me è stato un risultato inaspettato. Non avrei mai creduto di ottenere dei biscotti così buoni e con lo stesso profumo che si percepisce quando apriamo un pacco di "Abbracci".

E allora... che aspettate! Date forma a questo legame bellissimo e soprattutto buonissimo, da gustare ogni mattina.

## **Ingredienti:**

### **Per l'impasto alla panna:**

- 200 gr di farina 00
- 50 gr di fecola di patate
- 100 gr di zucchero bianco extra fine
- 50 gr di burro
- 50 gr di margarina
- 50 gr di panna da montare
- 30 gr di miele d'acacia
- pizzico di sale
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- estratto di vaniglia (consiglio mezzo cucchiaino di estratto in polvere)

### **Per l'impasto al cacao:**

- 200 gr di farina 00
- 50 gr di fecola di patate
- 120 gr di zucchero al velo
- 50 gr di burro
- 50 gr di margarina
- 2 tuorli d'uovo
- 40 ml di latte intero
- 30 gr di cacao amaro in polvere
- pizzico di sale

- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- estratto di vaniglia (se in polvere consiglio una punta di cucchiaino)

## **Preparazione:**

*Iniziate con l'impasto chiaro.* Per prima cosa montate il burro e la margarina con lo zucchero e l'estratto di vaniglia.



Poi aggiungete la panna liquida, il miele, il sale. Continuate a mescolare ma con una frusta a mano per amalgamare il tutto.

A parte setacciate la farina, la fecola e il lievito. Uniteli al composto precedente poco per volta e impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un'impasto omogeneo. Fatene una palla e mettetela in una ciotola coperta con della pellicola trasparente.



*Ora preparate l'impasto al cacao.* Montate il burro e la margarina con lo zucchero e l'estratto di vaniglia. Poi aggiungete i due tuorli e continuate a montare. Aggiungete il latte e il sale e mescolate con una frusta a mano.



Setacciate la farina con la fecola, il cacao e il lievito. Uniteli al composto poco per volta ed impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo. Fatene una palla e mettetela in un'altra ciotola e coprite con della pellicola trasparente.

Ponete le due ciotole di impasti in frigorifero per mezz'ora.



Trascorso il tempo di riposo riprendete i due impasti. Formate delle strisce, una di pasta chiara e l'altra di pasta scusa, curvatele e adagiate la pasta scusa (cioè quella al cacao) su quella chiara schiacciando leggermente le estremità. Delicatamente sollevate il biscotto così formato e posizionatelo su una teglia rivestita da carta forno. Continuate in questo senso. Ricordate di lasciare sufficiente spazio tra un biscotto e l'altro poiché tenderanno a gonfiarsi.



Infornate i biscotti in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. Generalmente questo tipo d'impasto cuoce velocemente e pertanto sconsiglio di superare i 15 minuti. Se li vedete chiari non vuol dire che non siano pronti. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare completamente. Noterete poi che il loro interno si asciugherà, rendendoli perfetti.

...

*Un "abbraccio" da Charles ☐*