

Crostata alla Ricotta e Gocce di Cioccolato Fondente

Che dire... le torte ripiene alla ricotta sono buonissime e si adattano a molte occasioni. Alla ricotta è possibile aggiungere una vasta varietà di aromi e ingredienti. Per questo tipo di ricetta prediligo sempre la "ricotta fresca" che meglio si presta alla lavorazione e, in termini di consistenza e gusto, dona al dolce quel sapore vellutato e cremoso deliziando i palati più fini. Nella ricotta ho aggiunto le gocce di cioccolato fondente e il liquore Marsala rendendo il ripieno della mia torta ancora più saporito. Un dolce che si adatta ad ogni occasione.

Ingredienti:

Per la base:

- 350 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 140 gr di zucchero a velo vanigliato
- 150 gr di burro ammorbidito
- 1 uovo intero + 2 tuorli
- 1 cucchiaino di estratto alla vaniglia
- un bel pizzico di sale fino

Per il ripieno:

- 500 gr di ricotta fresca
- 100 gr di zucchero semolato fino
- 1 cucchiaio di liquore Marsala (o Brandy o Strega o Grand Marnier)
- 1 uovo
- vaniglia o vanillina
- gocce di cioccolato fondente q.b.

Procedimento:

In una ciotola capiente versate la farina, la fecola, il sale, lo zucchero a velo e mescolate. Poi aggiungeteci il burro ammorbidito, l'aroma, l'uovo più i due tuorli e impastate con le mani. Coprite l'impasto con della pellicola trasparente e ponete in frigorifero a riposare per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora, stendete una porzione d'impasto e formate la base in uno stampo a cerniera (del diametro di circa 20-22 cm). Mi raccomando ai bordi che dovranno risultare alti onde evitare che il composto fuoriesca troppo (vedere foto).



Preparate il ripieno: in un'altra ciotola versate la ricotta, lo zucchero, l'uovo sbattuto e il liquore. Mescolate il tutto in maniera da ottenere un composto ben amalgamato. Infine aggiungeteci le gocce di cioccolato fondente e mescolate.

Versate il composto di ricotta e gocce di cioccolato all'interno della base e ultimate adagiandoci sopra delle strisce di pasta frolla a piacere.



Infornate la torta in forno statico e preriscaldato a 170-180° C per circa 35-40 minuti. Controllate sempre la cottura poichè può variare da forno a forno. Quando la frolla avrà raggiunto un bel colore biscottato potete toglierla dal forno e lasciarla raffreddare completamente prima di servirla.

Buon appetito,

Charles

Crostata alla Crema al Cioccolato Bianco

Per il compleanno di una cara amica mi è stata richiesta una crostata al cioccolato bianco. Dato che generalmente si utilizza fare la ganache, per avere un'alternativa ho pensato invece di realizzare una crema pasticcera al cioccolato bianco. Per la pasta frolla ho utilizzato invece quella del M° Iginio Massari per consistenza e friabilità, per la sua unicità e ricchezza di sapore!

Ingredienti per la frolla:

- 500 gr di farina 00
- 300 gr di burro
- 150 gr di zucchero a velo
- 85 gr di tuorlo d'uovo
- 30 gr di miele di acacia
- 2 gr di sale fino (disciolto in un pochino d'acqua)
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- vaniglia (meglio l'estratto oppure una bacca)

Ingredienti per il ripieno:

- 450 ml di latte intero
- 4 tuorli d'uovo
- 100 gr di zucchero semolato fine
- 70 gr di amido di mais (Maizena)
- 1 bacca di vaniglia
- 200 gr di cioccolato bianco di ottima qualità

Preparazione:

Per prima cosa preparate la pasta frolla. Per la sua preparazione vi consiglio l'utilizzo della planetaria con il gancio a foglia.

Versate nella planetaria il burro e lavoratelo a velocità bassa finché non diventa cremoso. Adesso aggiungeteci lo zucchero a velo e continuate a lavorare sempre a velocità bassa. Ora aggiungete i tuorli d'uovo continuando a fare andare la planetaria. Ogni tanto fermatela per staccare l'impasto dal gancio e dai lati e poi continuate con la lavorazione.

Aggiungete l'aroma vaniglia e il sale disciolto e continuare la lavorazione. Per ultimo la farina miscelata con il lievito. Versatela un pò per volta nell'impasto mentre va la planetaria. Quando è tutta incorporata spegnete la macchina e formate una palla che andrete a mettere a riposo in frigorifero (in una ciotola e coperta da pellicola trasparente) per almeno 2 ore.

Mentre la pasta frolla riposa potete iniziare a preparare la crema al cioccolato bianco.

In una pentolino mettete i tuorli d'uovo con lo zucchero e montate con le fruste elettriche. Dovrete ottenere un composto spumoso. Adesso aggiungete l'amido di mais e la vaniglia estratta dalla bacca. Per estrarre la polpa di semi presenti nella bacca stiratela leggermente facendo una pressione (rolling) con il manico di un coltello o un mattarellino, poi fate un'incisione al centro e per il lungo per aprirla ed

estranne il contenuto. Continuate a montare per amalgamare il tutto. Ora versateci un pò di latte e mescolate con un cucchiaino. Versate il restante latte poco per volta e mescolate. Mettete la crema su fuoco medio-alto e continuate a mescolare fino a farla addensare bene. La crema sarà pronta quando inizierà "a scrivere". Toglietela dal fuoco, versateci il cioccolato bianco a pezzettini e mescolate per amalgamare il tutto.

Trascorso il tempo di riposo riprendete la pasta frolla e stendetene 3/4 o anche 2/4 (dipende da quanta pasta vi serve per la parte superiore della crostata) per creare la base nello stampo dove sul fondo avrete inserito un foglio di carta forno tagliato su misura.

Versate la crema al cioccolato bianco nello stampo e decoratela con delle strisce di pasta frolla.



Infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Non preoccupatevi se vedete che la frolla inizia a colorarsi presto. Ciò è dovuto anche alla presenza del miele. La vostra frolla avrà un gusto biscottato e risulterà di una friabilità irresistibile.



Alla prossima golosa ricetta!

Charles

La Focaccia Genovese

Oggi Luca ha voluto provare un'altra strepitosa ricetta salata del mitico Vittorio di vivalafocaccia.com, la focaccia genovese.

Luca segue le ricette di Vittorio da tanto tempo e ne è sempre stato entusiasmato dagli incredibili risultati ottenuti. Era la prima volta che provava a fare la focaccia in casa e, sapendo la difficoltà del caso e di come sarebbe venuta fuori, ammettendo il mio scetticismo ho dovuto ricredermi e il risultato è stato un qualcosa di fenomenale. Una focaccia FATTA IN CASA e così deliziosa non l'avevo mai provata in vita mia.

Ricordiamo che alcune delle ricette salate (specialmente di pane e focacce) sono state prese dal sito di Vittorio che qui giustamente cito (www.vivalafocaccia.com) e al quale faccio i miei sentiti complimenti e suggerisco a tutti voi di conoscerlo perchè è davvero una persona unica.



Se non avete l'impastatrice, potete impastarla a mano come spiegato qui da Vittorio.

Usate il foglio di calcolo (qui scaricabile: Focaccia_Genovese_Morbida) per adattare le dosi in base alla forma e alle dimensioni della teglia che volete utilizzare.

Ingredienti per una teglia 25×40 cm:

- 170 gr di acqua
- 270-290 gr di farina tipo 0 W280-320 (Attenzione! Se usate farine più deboli o di bassa qualità, dovrete mettere più farina nell'impasto)
- 18 gr di olio extra vergine di oliva
- 6 gr di sale
- 3 gr di malto
- 15 gr di lievito di birra

Procedimento:

Sciogliete il lievito nell'acqua. Aggiungete l'olio, il malto (o lo zucchero). Aggiungete meta' della farina ed iniziate ad impastare.

Quando la farina e' assorbita aggiungete il sale, in questo modo il lievito non viene a contatto diretto con il sale che lo brucerebbe.

Impastate 12-15 minuti a seconda dell'impastatrice fino a quando la pasta non si stacca bene dai bordi e l'impasto e' liscio ed elastico.

Rovesciate l'impasto sul tavolo, dategli una forma simile alla teglie che userete, nel mio caso rettangolare. Cospargete la superficie di farina. Coprite con pellicola trasparente in modo che non faccia la crosta. Coprite con un panno per

tenerla al caldo. Lasciate lievitare 30 minuti.

Schiacciate la pasta. Piegatela in 2 o te. Schiacciatela nuovamente.

Cospargete la superficie di farina. Coprite con pellicola trasparente in modo che non faccia la crosta. Coprite con un panno per tenerla al caldo. Lasciate lievitare 30 minuti



Oliate bene le teglie. Io uso 15-20 g di olio per una teglia 25x40 cm.

Stirate la pasta con il mattarello. Disponete la pasta sulla teglia senza piegarla. La pasta deve coprire quasi tutta la superficie. Non e' un problema se no la copre completamente perche' la pasta si allarghera' durante la terza lievitazione.

Cospargete la superficie con il sale. Questo passaggio serve sia per dare gusto alla focaccia, sia per evitare che la superficie faccia la crosta che rovinerebbe la stesura e cottura. Se avete del sale grosso, potete usarlo per migliorare ulteriormente il gusto.

Fate lievitare 30 minuti. Io specialmente in inverno metto i miei impasti a lievitare nel forno spento con la luce accesa che mantiene una temperatura di circa 30 c. Inoltre metto un pentolino di acqua bollente per aumentare l'umidita'.

Versate 10 g di acqua sulla superficie. Questa penetrera' nei buchi e li manterra' umidi e gustosi. Fate attenzione a non

fare passare l'acqua sotto la pasta o vi si attaccherà'.

Cospargete bene acqua e olio. Imprimete la superficie della focaccia energeticamente con i polpastrelli delle dita.

Adesso potete veramente sbizzarrirvi con il condimento, io ne ho fatta una normale, una alla cipolla e una alle olive. Tagliate una o due cipolle a fette sottili. Aggiungete un po' di olio e sale e mischiate bene. Alcuni la soffriggono per qualche minuto. Io le faccio passare nel microonde per 30 secondi per scaldarle un po' in modo da non rallentare la lievitazione. Disponete le cipolle sulla superficie della focaccia. Non fate la focaccia con le cipolle solo a metà perché la parte con le cipolle impiega 2-3 minuti in più a cuocere.

Lasciate lievitare per almeno 60 minuti prima di infornare. A seconda della temperatura potete anche farla lievitare più a lungo. Se volete infornarla con comodo, copritela con la pellicola trasparente, mettetela in frigo a 5°C per uno o due giorni, poi la tirate fuori e finite la lievitazione che impiegherà di più perché la focaccia sarà fredda da frigo.



Infornate a forno statico già caldo. Cuocete la focaccia normale a 220°-240° C per 12-14 minuti, quella con le cipolle per 2-3 minuti in più. Se avete il forno ventilato, cuocete a 200°- 220° oppure 2-3 minuti in meno alla stessa temperatura.



Servite ancora calda se possibile. Prima di servire potete cospargere la superficie con un po' di olio extra vergine di oliva.



...

Luca & Charles

La Chiffon Cake (le fluffose)

Se mai esisteva una torta da abbinare alla ricchezza e alla scoperta hollywoodiana di Lana Turner come attrice, quella era proprio la chiffon cake, una torta leggera con una delicata mollica che assomiglia fisicamente alla Angel cake, ma con un

sapore molto più ricco.

Ma ancor prima di diventare una torta famosa e promossa come il “primo nuovo dolce in 100 anni” in occasione della sua grande uscita al pubblico nel 1948, la storia della chiffon cake stava per essere scritta anni prima.

Tutto iniziò con **Harry Baker**, che andò a Hollywood nel 1923, dopo che aveva abbandonato la sua città natale per via della sua omosessualità e con la speranza di un nuovo inizio. Harry trovò lavoro come venditore di assicurazioni e come addetto alla ristorazione; fu durante questo periodo che iniziò a sperimentare ricette di torte. Descrivere Harry Baker come un “appassionato” è un eufemismo – questa torta fu la sua ossessione. In seguito rivelò di aver provato oltre 400 ricette, cercando quello che sperava sarebbe stata una versione più umida e più sostanziosa della Angel cake. Sarà stata fortuna o un tocco magistrale nella ricetta?

Nel 1927 ciò che alla fine fece funzionare la ricetta fu una cosa piuttosto semplice: egli usò l’olio vegetale (a volte indicato come “olio per l’insalata”) invece del solito burro. Il dolce impiegava i bianchi dell’uovo per gonfiarsi e la torta risultava estremamente leggera, grazie proprio alla bassa presenza dei grassi, come per la Angel cake ma con un sapore molto più ricco. Più tardi, avrebbe detto a un giornalista della *Minneapolis Tribune* che l’aggiunta dell’olio vegetale fu “un sesto senso, un qualcosa di cosmico”.

Harry presentò con la sua torta al ristorante chiamato *Brown Derby* (famoso come il luogo in cui fu inventata l’insalata di Cobb) e acconsentirono a venderla: fu il primo (e per un certo periodo) l’unico dolce che offrirono.

Quando il Brown Derby restaurant divenne famoso, incominciò una propria produzione e le richieste iniziarono ad affluire anche da noti artisti, come per esempio Barbara Stanwyck. Poi negli anni '30 il ristorante dovette respingere gli ordini (saggiamente Baker voleva mantenere segreti i suoi metodi e ingredienti e fu questo il mistero che lo rese molto ricercato dall’élite.) Rimase un solo uomo che poteva produrre quella torta su commissione. E fu così che Baker arrivò a produrre 42

torte in 18 ore, fruttando l'equivalente di quasi \$ 1.000 del denaro di oggi.

Molte erano le persone (specialmente i copycats) che volevano conoscere la ricetta della sua chiffon cake. Per due decenni Harry Baker la mantenne segreta. Alla fine, nel 1947, entrò in contatto con la *General Mills*, un gigante nella produzione alimentare, con l'intento di vendere la sua ricetta. Perfino la stessa General Mills aveva tentato invano di capire la ricetta. Il prezzo d'acquisto della stessa non fu mai rivelato al pubblico fino all'anno dopo, esordendo con un grande articolo pubblicato sulla rivista "Better Homes and Gardens", definendola "La prima nuova torta in 100 anni". La prima ricetta pubblicata fu quella della "Orange Chiffon Cake".

Che dire. La chiffon cake fu una vera scoperta e non ci volle molto prima che diventasse un dolce acclamato dal resto del mondo. Per la mia prima ricetta di questo strepitoso dolce ho pensato di realizzare la versione al caffè con copertura di cioccolato fondente al 50%. La ricetta richiede pochi ingredienti base ed è tutto sommato molto semplice, bisogna solo stare molto attenti alla montatura degli albumi e al loro mescolamento insieme al resto del composto. Per realizzarla avrete bisogno di uno stampo apposito. In commercio si trova facilmente e di diverse dimensioni:



Questo stampo specifico consente una migliore conduzione/distribuzione del calore. E' uno stampo che NON deve essere unto ne infarinato e, quando la torta è cotta, andrà capovolto per consentire la spinta del vapore verso l'alto favorendo lo staccamento del dolce dallo stampo. Per

questo è dotato di piedini che ne consentono la stabilità e il passaggio dell'aria.

Tornando alla torta, generalmente, come per il pan di Spagna, non è necessario l'uso del lievito chimico (anche se alcune ricette lo riportano) in quanto già gli albumi montati a NEVE BEN FERMA, inglobando molta aria, favoriscono il suo sviluppo verso l'alto. Piuttosto l'uso del cremor tartaro è raccomandato in quanto, oltre a favorire stabilità agli albumi agisce per l'appunto come agente lievitante e dona un gusto ed una leggerezza diversa al dolce, perfino più digeribile per il nostro stomaco. In questi casi non utilizzerei il sale per dare più sapore. Ricordo che il cremor tartaro chimicamente è un sale acido (acido tartarico) ed è naturale rispetto al classico lievito in bustina per dolci che generalmente contiene stabilizzanti come tipo l'E470a. Per chi ne fosse intollerante consiglio di sostituire la classica bustina di lievito per dolci con metà di cremor tartaro e metà di bicarbonato di sodio. C'è da notare difatti che quando si è all'estero non troverete mai le bustine della PaneAngeli o Bertolini ma piuttosto confezioni di bicarbonato di sodio e cremor tartaro da dosare all'occorrenza e con l'aggiunta degli aromi (vaniglia, ecc.) poiché non ne contengono.

La Sbrisolona Mantovana

Avete tante mandorle in casa e non sapete che cosa fare? Di seguito vi consiglio di provare una delle strepitose ricette della tradizione mantovana. Grazie ad Ombretta, una nostra carissima amica di Mantova, e a sua madre che ci ha permesso di utilizzare una delle sue ricette della tradizione (cosa c'è di meglio di chi ha fatto questo dolce da generazioni) siamo riusciti a fare una sbrisolona davvero deliziosa. Da questa base fondamentale ho volutamente modificato alcuni dosaggi

(come il burro e lo strutto), abbassato il peso della farina 00 e sostituita la farina di grado duro con quella di mais super fine (Fioretto). Il risultato: un sbrisolona SUPER che farebbe invidia anche alle pasticcerie!!! Provatela e vedrete che succedesse.

Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 150 gr di farina di mais super fine (fioretto)
- 100 gr di farina di mandorle
- 100 gr di mandorle sgusciate e pelate da ridurre in pezzettini (più qualche mandorla intera per la decorazione)
- 200 gr di zucchero semolato extra-fine
- 125 gr di burro + 125 gr di strutto
- 2 tuorli
- vanillina
- 1 limone bio non trattato
- zucchero a velo vanigliato

Procedimento:

Per prima cosa tirate fuori il burro dal frigorifero per farlo ammorbidire almeno 2 ore prima. In inverno meglio mezza giornata prima se non una notte.

In una ciotola capiente versate le farine, lo zucchero, la vanillina, le mandorle tritate finemente, la scorza della buccia di un limone grattugiata e mescolate. Aggiungete i tuorli , lo strutto e il burro ammorbidito e amalgamare il tutto.

Lavorate l'impasto formando tanti piccoli grumi che lascerete cadere ben accostati in una tortiera del diametro di 26 cm precedentemente imburrata ed infarinata. Potete distribuire alcune mandorle intere sulla superficie della torta come decorazione.

Infornate la sbrisolona in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 min.

Lasciarla raffreddare. Trasferitela su un piatto da portata e spolverizzarla con dello zucchero a velo vanigliato.

Alla prossima ricetta.

Charles

Krumiri fatti in casa

Oggi vi propongo una ricetta della tradizione piemontese, quella dei Krumiri. Ho ricercato e selezionato scrupolosamente tutte le ricette che riuscivo a trovare sia sui libri che sul web. Ognuna aveva della particolarità ma, nonostante la ricetta originale della famiglia Rossi di Monferrato e quale ne custodisce gelosamente i segreti, questa che sto per proporvi si avvicina molto a quella originale. Provateli e non ve ne pentirete. ☐

Ingredienti:

- 300 gr di farina di **tipo 1**
- 50 gr di fecola di patate
- 110 gr di burro
- 140 gr di zucchero fine (o preferibilmente a velo: 150 gr)
- 1 uovo intero + 2 tuorli
- vaniglia pura (l'estratto) – non utilizzate la vanillina se volete un gusto il più possibile vicino all'originale.
- sale fino

Procedimento:

Lavorate “a mano” il burro con lo zucchero fine in una ciotola abbastanza grande finchè non risulterà un composto unico.



Aggiungete adesso l'uovo più i due tuorli e continuate a lavorare il composto utilizzando questa volta le fruste elettriche, dapprima con una velocità bassa e poi aumentando.



Appena avrete ottenuto un composto spumoso versate la farina setacciata, l'aroma alla vaniglia e il sale e continuate a lavorare il tutto con una frusta o cucchiaio.



Lasciate riposare l'impasto in frigorifero coperto da una pellicola trasparente per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora riprendete l'impasto e iniziate a formare i vostri krumiri utilizzando lo spara-biscotti e utilizzando il foro "a stella".



Infornateli a 180° C per circa 12-15 minuti. Controllate sempre la cottura. Quando sono belli marroncini toglieteli dal forno e adagiateli su di un piatto. Continuate con le eventuali infornate.

Una volta raffreddati possono essere conservati in una scatola di latta per biscotti. Sono ottimi nel latte caldo o nel té, e per una super colazione tutta "home made". □

...

Charles