

La Morbida alle mele (3° variante delle Torte di Mele)

Di recente ho scoperto un'altra strepitosa ricetta per fare la torta di mele. Come dicevo ne esistono di molte varianti e con diverse modalità di preparazione. La ricetta che vi sto proponendo è molto semplice ed è facilissima da preparare. La caratteristica di questa versione è proprio nella sua composizione, un corpo morbido dove il sapore delle mele viene intensificato dalla morbidezza quasi cremosa della torta.

Con questa ricetta otterrete una torta davvero cremosa e ricca di mele.

Ingredienti:

- 140 grammi di farina 00
- 120 grammi di zucchero semolato fino
- 4 mele golden o granny smith
- 300 ml di latte
- 65 grammi di burro
- 2 uova grandi
- cannella a piacere
- 1 bustina di lievito per dolci
- zucchero di canna q.b.
- 1 limone

Procedimento:

Per prima cosa sbucciate le mele e tagliatele a fette sottili, immergetele nel succo del limone ed un pò di zucchero e mettetele da parte.



Con lo sbattitore elettrico montate le uova insieme allo zucchero semolato fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



Adesso aggiungete il latte continuando a montare. Il composto risulterà molto liquido, ma ciò è normale!



Aggiungete la farina 00 e il lievito setacciati e continuate a montare con le fruste. Unite la cannella ed il burro sciolto, continuando a montare fino ad incorporarli del tutto.



Aggiungete le mele tagliate. Trasferite il composto in una teglia da 22 cm ben imburrata, aggiungete altre fettine di mela tagliate sulla superficie e cospargete con dello zucchero di canna.



Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 200° C per circa 50 minuti. Non preoccupatevi se la torta continua ad essere liquida, si rapprenderà una volta raffreddata completamente. Piuttosto fate attenzione a non farla bruciare in superficie. In tal caso, verso gli ultimi minuti di cottura potete utilizzare un foglio di alluminio da mettere in superficie la torta per evitare il calore diretto e continuare la cottura con più tranquillità (se adoperate questo procedimento fatelo solo verso la fine, perchè comunque la torta va cotta! ☐)

Trascorso il tempo necessario sfornate la torta e fatela riposare. Consiglio di lasciarla raffreddare ed assestarsi tutta una notte.

Vedrete che bontà!



Torta con Ganache al Gianduia e Pere

La Torta Gianduia e Pere è una vera e propria delizia e tentazione. L'abbinamento di questi due elementi la rende raffinata andando a smorzare i forti sapori o comunque la pesantezza sprigionata dal cioccolato al gianduia e dalla componente glucidica.

Per fare questa crostata (o sorta di) non mi sono servito della pasta frolla, ma bensì del pan di Spagna con una consistenza più solida. Una volta capovolta si avrà una base con il centro convesso per la farcitura. Infine sul top spicchi di pera cotta a vapore. Anche la scelta delle pere Williams non è casuale per via del fatto che sono dolci e succose e spesso impiegate in pasticceria. Infine ho adoperato delle sfere di zucchero argentate e dal sapore di lampone come decorazione del bordo torta.

Ingredienti:

Per la base:

- 3 uova non fredde
- 150 grammi di zucchero semolato
- 100 grammi di farina 00
- 100 grammi di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

Per la ganache al gianduia e decorazione:

- 230 grammi di gianduia
- 50 grammi + 50 grammi di burro

- 200 ml di panna liquida
- Pere Williams q.b.
- perline di zucchero

Preparazione:

Per prima cosa preparate le pere. Inseritele intere in una macchina per la cottura a vapore fino a farle ammorbidire. Se non possedete un elettrodomestico per la cottura a vapore potete anche bollirle, ma il risultato sarà diverso per via dell'assorbimento di tanta acqua. Lasciatele raffreddare completamente.

Nel frattempo fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente ed incorporate poi il burro a pezzetti. Amalgamate bene finché non otterrete un composto omogeneo.



A parte e in una platenaria montate le uova (mi raccomando non fredde) con lo zucchero semolato.



Versate il composto di cioccolato nelle uova montate e mescolate delicatamente. Aggiungeteci la farina e il lievito setacciati. Mescolate con una spatola e con un movimento dal

basso verso l'alto (ad "S") fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate il tutto in una teglia per crostata con fondo rialzato ed infornate a 160° C per 30 minuti.



Togliete la teglia dal forno e lasciatela raffreddare. Rovesciatela delicatamente sul porta torta per iniziare la farcitura.



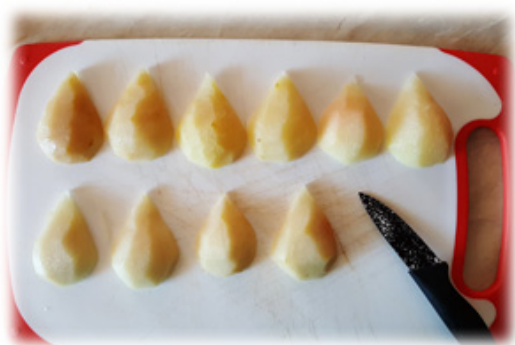
Preparate la crema.

In un pentolino sciogliete il gianduia con il burro. Una volta disciolto versateci la panna liquida e mescolate. Evitate la ebollizione.



Quando il composto risulterà ben amalgamato va tolto dal fuoco. Lasciate intiepidire 5 minuti la crema e mescolando

ogni tanto. Infine versatela sulla parte convessa della torta. Ponete la torta in frigorifero per 10 minuti e poi riprendete la lavorazione. Spellate e tagliate le pere a spicchi grossi togliendo la parte centrale. Pulite le loro punte con il coltello.



Adagiate gli spicchi di pera sulla crema al gianduia cercando di distribuirli con senso decorativo (a raggio, a ventaglio, come preferite). Decorate il bordo torta con del cioccolato bianco e delle perline di zucchero argentate.



A questo punto riponete la torta in frigorifero per circa 2 ore prima di servirla. Raccomando di coprire bene la torta magari lasciandola chiusa in un portatorte prima di riporla in frigorifero.

Il vostro dolce è pronto.

Charles

Evento: Degustazione Vini & Show Cooking

12-19-26 Settembre 2016 dalle ore 21:00 alle 23:00

**Autumn Trezzanese e la Proloco di Trezzano sul Naviglio
vi invitano a 3 serate di degustazione vini e show
cooking in collaborazione con il Sommelier Raffaele
Novello.**

AUTUNNO TREZZANESE **I**  **trezzano** vi invitano a

3 serate di Degustazione vini e Show cooking

IN COLLABORAZIONE CON SOMMELIER RAFFAELE NOVELLO

12-19-26 settembre 2016
dalle 21.00 alle 23.00

Per prenotazioni e informazioni contattare:
prolocotrezzano@gmail.com
tel. 3396105826 - 3279508237

REGIONE PUGLIA: VINI E STREET FOOD

SEDE: Via Foscolo Sala, 7
(Trezzano sN—MI)
COSTO: 60€
Massimo 10 partecipanti

Evento: Giro Pizza Con Delitto

PER INFORMAZIONI PRENOTAZIONI:
prolocotrezzano@gmail.com
Tel. 339 6105826 327 9508237

PARTNERS DI
PRO LOCO TREZZANO S.N.C.

Hobby
ACADEMY

OVER
IMPIANTI CHIMICI INDUSTRIALI

Corriere
del Sud-Ovest Firenze

Autumn Trezzanese, Malàtrana e la Proloco di Trezzano sul Naviglio vi invita ad un evento straordinario. Se sei un amante del mistero non può lasciarti sfuggire questo evento.



Malàstrana
Eventi Senza Tempo



Presentano
Uno Sparo nel Buio
Pizza con Delitto
Venerdì 23 Settembre 2016
Ristorante Zimè - Viale Leonardo da Vinci, 97

ORE 19.30 ACCOGLIENZA

**ORE 20.30 GIRO PIZZA
E INIZIO ANIMAZIONE
INTERATTIVA**

38€

**CONTRIBUTO
A PRO LOCO**

*giro pizza & spettacolo
menu "giro" pizza
acqua, bibite o birra o
vino per 2 persone
dolce e caffè*

**MAGNIFICI
ANNI '20
ABBIGLIAMENTO
A TEMA**

**INFO E PRENOTAZIONI
(ENTRO 18 SETTEMBRE 2016)**

prolocotrezzano@gmail.com
Tel. 339 6105826—327 9508237

AL VINCITORE
VERRÀ
ASSEGNATO
UN PREMIO



**PARTNERS DI
PRO LOCO TREZZANO SN**



Info e prenotazioni entro il 18 Settembre 2016
prolocotrezzano@gmail.com
Tel. 3396105826 – 3279508237

Biscottini al burro con gocce di cioccolato e uva sultanina

Per fare questi biscotti avrete bisogno di una frolla molto morbida e delle sac a poche. Si tratta di impasto burroso, conosciuto anche come “pasta sablè”, che rende questi biscotti friabilissimi nonché gustosi grazie all’aggiunta delle gocce di cioccolato fondente e dell’uvetta sultanina. Ma non solo... la presenza del liquore Marsala e della vaniglia donano note aromatiche che le caratterizzano ancor di più.

Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 125 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 140 gr di burro ammorbidito
- 2 cucchiaini di liquore Marsala
- 1 vanillina (bustina)
- 1 uovo intero
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 80 gr gocce di cioccolato fondente
- 80 gr di uvetta sultanina

Procedimento:

Per prima cosa mettete l’uvetta sultanina in una ciotola con dell’acqua calda per farle ammorbidire. Poi andranno strizzate ed asciugate con della carta assorbente prima di versarle

nell'impasto.



In una ciotola abbastanza capiente montate l'uovo con lo zucchero, la vanillina e il Marsala.

Aggiungete il burro e continuate a montare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto ben amalgamato. Aggiungete la farina, la fecola di patate e il lievito e continuate con le fruste elettriche.



Dividete l'impasto in due ciotole. In una aggiungerete le gocce di cioccolato fondente, nell'altra l'uvetta sultanina strizzata ed asciugata. Mischiate bene i due impasti.



Rivestite una teglia con della carta da forno e utilizzando delle sac a poche formate i vostri biscottini. Non fateli troppo grandi.



Piccolo video tutorial per la creazione dei biscottini al burro

Cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 12 minuti o fino a quando noterete che stanno diventando marroncini alla base.

Attendete 30 secondi e staccateli dalla teglia. Con delicatezza adagiateli su un piatto freddo e lasciate raffreddare completamente prima di servirli.

...

Charles

I Caserecci al Latte (Abruzzesi)

Quest'anno ho voluto trascorrere la Pasqua in Abruzzo insieme a dei cari amici. Più precisamente all'Aquila, dove nel 2009 ci fu un devastante terremoto con gravi conseguenze e che

restano documentate da ciò che si vede ancora oggi girando per le zone colpite. Durante quei giorni trascorsi in Abruzzo ho apprezzato la gentilezza, la generosità e la forza dei paesani. Mi sono sentito molto coinvolto emotivamente. L'Abruzzo è ricco di storia, di leggende, ma soprattutto di posti naturali spettacolari e magici. Ho adorato la cucina abruzzese grazie alla famiglia Paglierani e alla chef Stefania, che ogni giorno ci preparava abbondanti piatti saporiti della zona. Ogni mattina la colazione era servita con squisiti biscottoni al latte, per l'appunto i cosiddetti "caserecci", tipici della loro tradizione. Non potevo fare a meno di provare a farli e così mi sono messo all'opera. Questi biscotti sono deliziosi inzuppati nel latte o nel thé, ma soprattutto si conservano bene e a lungo.

Sfogliando diverse ricette quella che più mi aveva convinto è tratta dal libro "La dolce vita" di Luca Montersino, nel paragrafo dedicato all'Abruzzo, ma apportando qualche piccolissima variazione nelle dosi.

Ingredienti:

- 100 gr di uova intere (di solito sono 2 uova)
- 170 gr di zucchero semolato fine
- 500 gr di farina 00
- 170 gr di latte intero
- 10 gr di bicarbonato di ammonio (ammoniaca per dolci)
- 70 gr di olio di arachidi
- 1 limone (la scorza grattugiata)
- 1 bustina di vanillina o un cucchiaino di estratto alla vaniglia.

Procedimento:

In una ciotola e con le fruste elettriche montate le uova con lo zucchero, la scorza del limone e la vanillina (velocità alta) fino ad ottenere un composto spumoso.



Aggiungete il latte (tenendone da parte un pochino per disciogliere l'ammonio) e l'olio e continuate a montare (velocità bassa).

Aggiungete poco a poco la farina setacciandola e il bicarbonato di ammonio disciolto in un pò di latte. Continuate a mescolare ma questa volta con una spatola.



Rivestite una teglia con della carta da forno e con un cucchiaino formate i vostri caserecci.



Infornateli a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa

15-20 minuti. Lasciateli raffreddare tutta notte su una griglia prima di servirli.



N.B. Il bicarbonato di ammonio emana un forte odore di ammoniac. Non allarmatevi, ciò è normale. Consiglio eventualemnte di aprire il forno per qualche secondo dopo i primi 10 minuti di cottura per fare uscire i fumi. Questo tipo di lievito dona all'impasto un'ariosità straordinaria rendendoli molto friabili □ .



Buona colazione a tutti.

Charles