# La Torta Mimosa

Per la festa delle donne c’è la Torta Mimosa, come vuole la tradizione. Un dolce che richiama proprio il fiore dal quale prende il suo nome. Per realizzarlo è molto semplice, vi bastano un soffice pan di spagna realizzato con il procedimento “veloce”, della crema pasticcera, panna montata, amarene sciroppate, e anche una buona bagna all’Alchermes. L’effetto della mimosa è dato dagli avanzi di pan di spagna, sbriciolati e versati sopra la torta ricoperta di panna. Veniamo alla ricetta.

## Ingredienti:

**Per il pan di spagna:**

- 100 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 200 grammi di zucchero semolato fine
- 6 uova (non fredde)
- aroma vaniglia
- mezza bustina di lievito per dolci
- un pizzico di sale fino

**Per la farcitura e copertura:**

- crema pasticcera. Per la ricetta cliccare QUI.
- panna da montare
- amarene sciroppate (consiglio Fabbri)
- bagna all’Alchermes

## Procedimento:

Mettete in una planetaria le uova intere (non fredde mi raccomando) con lo zucchero e l’aroma vaniglia e fate montare il tutto a velocità alta fino a quando non risulterà un composto spumoso.

Setacciate a parte la farina con il lievito, la fecola e il sale ed aggiungeteli gradualmente al composto montato. Aiutatevi con una spatola per evitare di smontare troppo il composto. Una volta amalgamato il tutto versate il composto in uno stampo a cerniera imburrato ed infarinato ed infornate a 180° C per circa 45 minuti. Controllatene sempre la cottura con la prova stecchino.

Togliete la torta dal forno e capovolgetela su di un panno asciutto. Lasciatela raffreddare completamente.

Un volta raffreddata dovrete tagliarla in tre dischi facendo quello centrale più stretto degli altri, poichè sarà quello che andrete a sbriciolare assieme agli altri avanzi di pan di spagna (del contorno, ecc.).

Bagnate con l’Alchermes il primo strato di torta, poi montate la panna e spalmatela sopra, poi versateci la crema pasticcera e infine le amarene. Chiudete con l’altro disco, bagnate tutto il resto della torta e poi copritela con la panna montata.

Sbriciolate il pan di spagna avanzato e dal disco centrale. Cospargete tutta la torta di pezzettini piccoli di pan di spagna facendoli aderire bene alla panna montata.

Mettete la torta in frigorifero e toglietela 1 ora prima di servirla.

***Charles***

---

# Muffins al cacao con ripieno di crema gianduia

Ed ecco un’altra strepitosa ricetta per gli amanti del cioccolato, i Muffins al cacao con un cuore di crema al gianduia. Questa ricetta è davvero semplice, è la classica ricetta della nonna, come si facevano un tempo, pochi ingredienti per deliziare il palato con un sofficissimo muffin dal gusto deciso e rafforzato dal ripieno alla crema di gianduia. Per preparare la crema al gianduia ho fatto una ganache che poi ho intensificato con l’aggiunta di qualche cucchiaino di cacao amaro in polvere. Per la copertura finale dei muffins ho aggiunto del cioccolato fondente fuso alla ganache rimanente, amalgamando il tutto per creare il mio squisitissimo topping.

## Ingredienti per circa 8 muffins:

- 100 gr di farina 00
- 80 gr di zucchero semolato fine
- 40 grammi di cacao amaro in polvere
- 8 gr di lievito per dolci (mezza bustina)
- 35 grammi di burro fuso
- 100 ml di latte
- un pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina
- 1 uovo intero

**Per il ripieno:**

- 80 gr di cioccolato gianduia (in commercio si trova quella della Perugina, tavoletta da 80 gr)
- 120 ml di panna liquida

**Per il topping:**

- cioccolato fondente q.b. (da aggiungere alla ganache restante)
- piccole scaglie di cioccolato (o altro a vostro piacimento)

## Preparazione:

Mettete in una ciotola la farina, lo zucchero, la vanillina, il sale, il lievito e il cacao amaro e mescolate il tutto.

In un’altra ciotola amalgamate il latte, l’uovo e il burro fuso. Unite quest’ultimo composto alle polveri miscelate e montare il tutto con la frusta elettrica o a mano, fino ad

ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato.

Prendete la teglia per muffins ed inseriteci i pirottini. Versate il composto all’interno dei pirottini riempiendoli per 3/4 degli stessi.

Infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15-20 minuti max. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare completamente.

Nel frattempo preparate la ganache al gianduia. In un pentolino portate ad ebollizione la panna. Appena inizia a bollire va subito tolta dal fuoco e versata sopra il cioccolato al gianduia spezzettato in precedenza. Lasciare agire la panna calda sul cioccolato per qualche minuto e poi girare con un cucchiaio fino ad amalgamare il tutto ed ottenere così una crema liscia, senza residui di cioccolato e compatta. Mettete la ganache nel frigorifero per rapprendersi più velocemente.

Prendete i muffins e create al centro un foro (non buttate via la parte estratta in quanto andranno poi richiusi). Riempiteli con la ganache al gianduia e richiudeteli.

Alla ganache avanzata aggiungeteci del cioccolato fondente fuso a bagnomaria o nel microonde e mescolate il tutto. Spalmate la crema al cioccolato e gianduia sopra i muffins e decorate con delle piccole scaglie di cioccolato.

Lasciate raffreddare il topping prima di servirli.

***Charles***

# Torta Variegata con cacao e panna

Avete della panna che vi avanza nel frigorifero e non sapete come utilizzarla? Oggi vi propongo la torta “variegata”, un dolce creato dal legame stretto fra il cacao e la panna, ottenendo così lo strepitoso effetto marmo caratteristisco di questa unione. Una torta davvero semplice da preparare e che non richiede molto tempo. E che profumo! mmmmh

## Ingredienti:

- 270 gr di farina
- 230 gr di zucchero semolato fine
- 60 gr di fecola di patate
- 250 ml di panna da montare (liquida; non montata)
- 30 ml di olio di semi
- 4 uova intere (non fredde)
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo vaniglinato q.b.

**Per la parte al cacao:**

- 25 gr di cacao amaro
- 50 ml di latte intero

## Preparazione:

Mettete in una planetaria le uova con lo zucchero, il pizzico di sale e la vanillina e montate il tutto ad alta velocità finché non avrete ottenuto un composto spumoso. Se non avete la planetaria potete utilizzare le fruste elettriche.

Aggiungete al composto montato la farina con la fecola e il lievito setacciati. Poi aggiungete la panna liquida e l’olio. Amalgamate il tutto per bene e con una spatola, onde evitare di smontare troppo la spuma di uova ottenuta in precedenza.

Versate metà del composto così ottenuto (circa 450 gr) in un’altra ciotola capiente e aggiungeteci il cacao amaro con il latte. Amalgamate il tutto senza formare grumi.

Adesso avete ottenuto due impasti, uno chiaro ed uno scuro.

Prendete una teglia a cerniera, foderate il fondo con la carta da forno. Imburrate ed infarinate il bordo teglia.

Partite dal centro versandoci una cucchiaiata di impasto chiaro, poi al centro di esso un cucchiaio di impasto scuro. Adesso continuate coi cerchi, alternando un cerchio d’impasto chiaro ed uno di quello scuro.

Infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40-45 minuti, e controllando la cottura con la prova stecchino.

Una volta raffreddata, cospargete la superficie con dello zucchero a velo vaniglinato. Servite!

*Alla prossima,*
***Charles.***

---

# Corso di “Cultura del Vino” con il sommelier Raffaele Novello

L’associazione Pro Loco di Trezzano sul Naviglio (MI), con la partecipazione di Raffaele Novello (sommelier professionista) ha il piacere di **invitarvi al Corso di “Cultura del Vino”.**

**Tre serate della durata di due ore circa con assaggio di vino rosso, bianco e bollicine; lunedì 09-14-21 Marzo 2016 ore 21.**

**Costo**
40€ per i Soci Pro Loco; 50€ per altri partecipanti.

**Iscrizioni entro l’1 Marzo 2016:**
tel 3396105826

email: prolocotrezzano@gmail.com

---

# La Pasta di Nocciole (fatta in casa)

Oggi voglio proporvi una ricetta semplicissima per la fare la crema di nocciola (o meglio “pasta di nocciole”) fatta in casa. La pasta di nocciole si presta molto bene nella preparazione di creme, gelati, ma è anche utilizzata come salsa nei primi piatti (es. linguine, lasagnette) e nei secondi (tacchino alle nocciole, arista di maiale in salsa di nocciole, ecc.).

Esistono diversi metodi per farla. C’è chi utilizza lo zucchero a velo e chi lo zucchero semolato. A voi la scelta. L’importante è mantenere l’attenzione sulla sua fusione in quanto un’elevata caramellatura rilascerebbe quel gusto amaro rovinando la nostra crema.

In questa ricetta ho utilizzato poco zucchero proprio per evitare che risultasse troppo dolce. In alternativa utilizzate 70 gr di zucchero a velo.

## Ingredienti:

- 200 grammi di nocciole già sgusciate e tostate
- 50 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 1 cucchiaino di aroma estratto di vaniglia

## Preparazione:

Mettete le nocciole in un mixer con lame e iniziate a

lavorarle per il tempo necessario fino a quando non inizierete a vedere una sorta di pastella.

A questo punto versateci lo zucchero a velo che avrete sciolto in precedenza in una padellina a fuoco basso, l’estratto di vaniglia e continuate a lavorare le nocciole fino a quando tutto l’olio essenziale presente nelle stesse assumerà la consistenza di una crema semi-liquida.

La vostra pasta di nocciole è pronta. Trasferitela in un vasetto di vetro e chiudetelo ermeticamente. La pasta può essere conservata in frigorifero per alcuni giorni oppure congelata.

E per i più golosi provate a miscelarla con del cacao amaro in polvere. Otterete così una crema alla nocciola e cacao fenomenale. Altro che la nutella! □ hihihi

…

***Charles***

# Le Chiacchiere di Nonna Pina

Dopo il successo delle “Chiacchiere di Gianna” dell’anno scorso, ricetta scoperta e condivisa grazie ad una mia collega, ho pensato di pubblicare un’altra strepitosa ricetta. Questa volta appartiene alla nonna di un mio carissimo amico, nonna Pina per l’appunto, la quale si prestava a preparare questo dolce seguendo scrupolosamente e con fedeltà la sua ricetta. La preparazione è davvero semplice e gli ingredienti sono davvero basilari. E anche questa volta il successo è garantito!

## Ingredienti:

- 500 gr di farina 00
- 150 gr di zucchero semolato
- 3 uova intere
- 5 cucchiai di olio d’oliva
- un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito per dolci
- 4-5 cucchiai di vino bianco
- la buccia grattugiata di 1 limone
- zucchero a velo vaniglinato q.b.

## Preparazione:

Mettete tutti gli ingredienti nella planetaria con il gancio ed impastate a velocità bassa.

Formate una sorta di salame e schiacciatelo leggermente. Dividetelo in più parti ed iniziate ad allargarle con le mani in modo da avere dei rettangoli che andrete poi a passare nella sfogliatrice (o nonna papera), partendo sempre da un numero basso per poi arrivare al n° 4 (se riuscite anche 5, ma con attenzione poichè si rischia di rompere la pasta).

Nel frattempo riscaldate l’olio in una pentola alta.

Una volta ottenuta una sfoglia sottile create i classici taglietti interni con lo strumento rondella.

Mettete a friggere le chiacchiere curandole con attenzione per non farle bruciare. Appena assumono un colore dorato vanno tolte immediatamente. Le chiacchiere non devono risultare marroni o comunque di colore troppo scuro, anche perchè tenderanno poi ad asciugarsi indurendosi maggiormente, ma acquisendo la giusta friabilità.

Mettete le chiacchiere in un piatto spolverizzato con dello zucchero a velo vaniglinato e cospargetele in superficie con altro zucchero a velo.

…

***Charles***