

La Cream Tart

In questo articolo vi parlo di una tipologia di torta davvero speciale, la Cream Tart.

Le Cream Tarts stanno andando di gran moda. Tendenzialmente sono realizzate utilizzando la pasta frolla alle mandorle, ma si può adottare una qualsiasi altra tipologia di frolla, l'importante è che risulta friabile al punto giusto per poi essere tagliata senza frammentarsi in mille pezzi.

Le Cream Tarts hanno la particolarità di poter essere decorate con tanti alimenti diversi, dalla frutta ai fiori commestibili, con marshmallows e caramelle, con cioccolatini e macarons, ecc. Questo particolare le rende davvero delle opere d'arte uniche e speciali.

L'idea di questo splendido dolce è di una pasticceria israeliana, **Adi Klinghofer**, diventata famosa sui social per le sue grandi torte a forma di numeri e lettere. Dalla sua versione originale c'è chi poi ha deciso di stravolgerla utilizzando del pan di Spagna, della red velvet o la sponge cake al cioccolato e persino dolcetti di riso croccante. Ma per quanto mi riguarda la versione in pasta frolla rimane a mio avviso la migliore soluzione e sicuramente la più apprezzata.

Per la mia Cream Tart, realizzata in occasione di un quarantesimo, ho preferito adottare una mia versione di frolla che vi consiglio vivamente, e che rimane una valida alternativa all'originale.

Di seguito vi lascio alcuni utili consigli per chi si cimenta per la prima volta nella realizzazione di questo dolce:

- **lo zucchero:** dev'essere a velo (meglio se vanigliato);
- **il burro:** pannoso e con un contenuto di grassi min. 82%;
- **le uova:** utilizzate solo i tuorli d'uovo (ricordo che l'albume tende a rendere una frolla più croccante e meno

- friabile. Nel caso di frolla artistica si utilizza una piccola percentuale di albume per donare più stabilità);
- **la frolla:** consiglio di realizzarla il giorno prima;
 - **il riposo in frigorifero:** il giorno dopo la realizzazione della base in frolla, preparate la crema (in questo caso mi riferisco alla crema a freddo), farcite le basi di frolla e ponete la cream tart in frigorifero a riposare. Questo procedimento è fondamentale poichè la crema e il freddo fanno sì che la frolla assorba l'umidità necessaria per renderla perfetta al taglio;
 - **le decorazioni** (frutta, fiori, caramelle, confetti colorati, marshmallows, macarons, biscotti, ecc.) vanno inserite alla fine, prima della consegna della cream tart o comunque prima di servirla a tavola. Questo eviterà che alcuni elementi decorativi possano rilasciare colore o rovinarsi assorbendo troppa umidità e diventando molli.

Ma ora veniamo alla mia ricetta ☐

Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 450 gr di farina 00
- 120 gr di fecola di patate
- 160 gr di zucchero a velo vanigliato
- 40 gr di zucchero integrale fine di cocco
- 250 gr di burro ammorbidito
- 3 rossi d'uovo grandi
- 4 gr di sale fino
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia

Per la crema al mascarpone:

- 500 gr di mascarpone
- 500 gr di panna da montare (meglio se vegetale: è più stabile)

- 200 gr di zucchero a velo vanigliato
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia

Preparazione

Il giorno prima preparate la pasta frolla.

In una ciotola capiente versate il burro con lo zucchero a velo e quello integrale di cocco e la vaniglia ed iniziate a lavorarli con una frusta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungeteci i tuorli d'uovo ed amalgamateli con cura. Aggiungete il sale e mescolate.

In una ciotola a parte setacciate la farina e la fecola ed incorporatele al composto precedente. Aiutatevi inizialmente con una spatola per poi proseguire con le mani fino a formare un panetto che metterete in frigorifero a riposare per una mezz'ora.

Riprendete la frolla, stendetela con un mattarello ad almeno mezzo centimetro e con delle sagome ricavate le vostre forme. Nel mio caso ho utilizzato delle sagome in plastica per alimenti (potete acquistarli su Amazon cercando per "*sagome cream tart*", oppure stamparle e ritagliarle). Bucherellatela con uno stuzzicadente o forchetti.

Adagiateli delicatamente sulla teglia da forno, meglio se forata, e cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 20/25 minuti. Appena notate che si è dorata potete estrarla dal forno e lasciata raffreddare completamente.

Ricordo che nel caso di **un solo numero** potete utilizzare una sagoma più grande (ad esempio da 28 cm di altezza) ed ottenere due basi di frolla, mentre nel caso di **due numeri** dovrete utilizzare delle sagome più piccole (tipo da 25 cm di altezza) e ricavare 4 basi di frolla (due per ogni numero).

Il giorno seguente preparate la crema.

In una ciotola o planetaria con gancio frusta versate il mascarpone e lavoratelo leggermente per renderlo cremoso. Aggiungeteci la panna fredda, lo zucchero a velo e la vaniglia. Se utilizzate delle fruste elettriche montate il tutto a velocità media e poi passate alla massima. Nel caso invece state adoperando una planetaria azionate alla max velocità fino a quando non avrete ottenuto una crema compatta e ferma.



Prendete una sac a poche, inseriteci un beccuccio grande tondo e liscio e riempitela con la crema al mascarpone.

Distribuite la crema **a ciuffetti** sulla prima base di pasta frolla. Poi delicatamente adagiateci sopra la seconda base di pasta frolla e farcita quest'ultima con la restante crema.





Mettete la Cream Tart in frigorifero a riposare per almeno due ore o comunque fino al momento della decorazione.

Per ultimare la Cream Tart potete dare libero sfogo alla vostra fantasia e creatività. Nel mio caso ho utilizzato dei fiori commestibili, della frutta di bosco (mirtilli, lamponi e fragole), dei marshmallows tagliati, alcuni macarons e della granella di pasticcchio.

La Cream Tart è pronta per essere gustata!



Alla prossima golosa ricetta.
Charles

La Torta Russa (tipico dolce veronese)

Dopo i “Risini” non potevo di certo farmi sfuggire un’altro dolce caratteristico della tradizione veronese. Stiamo parlando della strepitosa Torta Russa, un dolce a base di amaretti e mandorle.

Molti di voi si staranno domandando: ma perchè si chiama “russa” se è un dolce tipica della città di Verona?

Ci sono due ipotesi sull’origine del nome. La prima è quella che caratterizza il suo aspetto che viene associato al colbacco russo (*ušanka*), un copricapo prevalentemente militare, ma usato anche dai civili, con un rivestimento in pelliccia a forma di cilindro o tronco di cono. La seconda invece è data da una leggenda che narra di un pasticciere veronese che si era innamorato di una bellissima donna russa dagli occhi azzurri e, secondo il racconto, l’uomo si sarebbe trovato a bordo di una nave attraccata nel porto di Odessa e per conquistare il cuore della giovane e splendida ragazza, avrebbe deciso di creare questo dolce da consegnare all’amata e perciò quindi chiamato “Torta Russa”.

La preparazione di questa torta è super veloce e semplice. Pochi passaggi per realizzare un dolce gustoso. Sicuramente l’utilizzo della pasta sfoglia già pronta fa risparmiare parecchio lavoro ed è la modalità più comune. Ovviamente potete realizzarla anche a mano. A voi la scelta.

Ingredienti per uno stampo di diametro 20 cm:

- 3 uova medie
- 90 gr di burro fuso (raffreddato)
- 75 gr di zucchero bianco + 75 gr di zucchero di canna

grezzo (potete utilizzare anche quello integrale di cocco)

- 100 gr di amaretti (da polverizzare)
- 50 gr di farina di mandorle
- 50 gr di amido di mais
- 50 gr di farina 00
- un pizzico di sale
- 8 gr di lievito per dolci
- 1 tappino di liquore Rhum
- mezza fialetta di aroma mandorla
- pasta sfoglia tonda (già pronta per l'uso)

Preparazione:

Per prima cosa prendete uno stampo a cerniera del diametro di 20 cm e rivestitelo con la pasta sfoglia che avrete bucherellato coi rebbi di una forchetta. La pasta sfoglia che acquistate ha già la carta forno, pertanto non occorre rimuoverla e potete utilizzarla assieme alla pasta per rivestire direttamente lo stampo.



Riducete gli amaretti in polvere utilizzando un tritatutto (in alternativa potete porli in un sacchetto e poi schiacciarli fino a renderli una polvere grezza).

In una ciotola capiente versate le uova, lo zucchero bianco e quello di canna e lavorateli con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungeteci il Rhum, la mezza fialetta di mandorla e il burro fuso e continuate a montare per altri 2 minuti.

In un'altra ciotola miscelate la farina con l'amido di mais, la farina di mandorle, gli amaretti in polvere, il sale e il lievito setacciato. Mescolate con cura.

Versate la miscela delle polveri sul composto montato ed amalgamate il tutto utilizzando una spatola con movimenti dall'alto verso il basso.



Versate il composto così ottenuto all'interno dello stampo con la pasta sfoglia e ripiegate i bordi di quest'ultima sull'impasto della Torta Russa.



Cuocetela in forno ventilato a 180° C per circa 40-45 minuti. La cottura varia da forno a forno, pertanto verificatela sempre.

Lasciatela raffreddare completamente prima di servirla.



*Alla prossima gustosa ricetta,
Charles*

La Ciambella della Nonna

Una dolce storico, semplice e profumato e che si presta ad ogni occasione. Ideale per la colazione e per la merenda. Un dolce che non richiede una farcitura e che vuole essere gustato nella sua più totale semplicità.

Ingredienti:

- 300 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 200 gr di zucchero semolato
- 4 uova intere
- 150 ml di latte intero
- 180 ml di olio di semi
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia
- scorza grattugiata di un limone biologico (e se lo gradite: un pò di succo filtrato)
- 1 bustina di lievito per dolci (16 gr)

Procedimento:

In una ciotola capiente versate lo zucchero, le uova e l'aroma vaniglia ed iniziate a lavorarli con la frusta elettrica fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungeteci l'olio e mescolate per bene, poi aggiungete il latte ed amalgamate il tutto.

In un'altra ciotola setacciate la farina con la fecola di patate e il lievito. Incorporate le polveri al composto con le uova procedendo a più riprese.

Aggiungete infine la scorza del limone e se lo gradite anche un pò del suo succo filtrato.

Prendete uno stampo da ciambella bello alto e stretto, imburratelo ed infarinatelo, poi versate al suo interno il composto, livellate e cuocete la torta nel piano più basso del forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Fate la prova dello stecchino: se esce asciutto la torta è pronta e potete sfornarla.

Fate raffreddare la ciambella prima di servirla. A piacimento potete cospargerla con dello zucchero a velo vanigliato oppure con delle salse agrumate.

Alla prossima semplice e golosa ricetta.

Charles

I Risini di Verona

Fra le tante città italiane che adoro c'è sicuramente Verona. Questa città è piena di bellezza e di storia. La prima volta che entrai all'Arena di Verona ne rimasi estasiato, mi sentivo

emotivamente coinvolto ma non tanto per quei pochi anni di studio del canto lirico, quanto invece immedesimarmi spettatore e pensare alla magia teatrale che i miei insegnanti di canto hanno potuto vivere su quel palcoscenico. Ma a parte l'Arena Verona offre tantissime bellezze artistiche e culturali da esplorare.

Se non siete mai stati a Verona non potete lasciarvi sfuggire due dolci tipici di questa straordinaria città, e che sono i "Risini" e la "Torta Russa".

I Risini sono dei dolci irrinunciabili quando si è a Verona. Sono dolcetti di forma ovale o tonda e sono formati da un guscio di friabile pasta frolla con una farcitura di crema al riso, riso **Vialone Nano** (*attenzione al tipo di riso perchè i veronesi ci tengono molto a questo!*). *Esistono diverse varianti di questo dolcetto, ma quella che voglio proporvi è la più semplice e delicata.*

Ingredienti:

Per la frolla:

- 250 gr di farina 00
- 50 gr di fecola di patate
- 150 gr di burro pannoso (di buona qualità)
- 150 gr di zucchero a velo vanigliato
- 2 gr di sale
- 2 tuorli d'uovo + 10 gr di albume
- vaniglia
- scorza grattugiata di un limone bio (o cmq non trattato)

Per il ripieno:

- 600 ml di latte intero
- 100 gr di riso Vialone Nano
- 50 gr di zucchero semolato
- 30 gr di burro
- 2 tuorli d'uovo

- un pizzico di sale
- vaniglia
- qualche buccia di limone (non trattato)

Preparazione:

In una casseruola con un fondo alto versate il latte, la vaniglia e le bucce del limone e portate ad ebollizione.

Appena bolle, abbassate la fiamma e versateci lo zucchero e il riso e mescolate. Fate cuocere il riso per circa 20 minuti a fiamma medio-bassa, mescolando ogni tanto.

Spegnete la fiamma, inserite il burro e mescolate per poi lasciare raffreddare il composto. Una volta raffreddato potete inserirci i due tuorli mescolando con cura per amalgamare il tutto.

Nel frattempo preparate la frolla. In una ciotola capiente lavorate il burro con lo zucchero a velo e la vaniglia fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungeteci la scorza grattugiata del limone e i tuorli e mescolate con cura. Aggiungeteci il sale e mescolate. A parte setacciate la farina con la fecola ed incorporateli al composto.

Formate una palla, ricopritela con della pellicola trasparente per alimenti e mettetela in frigorifero a riposare per almeno 30 minuti.

Riprendete la frolla dal frigorifero, lavoratela pochi secondi e poi stendetela con il mattarello fino ad uno spessore di 4 mm. Con un coppa-pasta tondo di diametro maggiore rispetto a quello dello stampo formate dei dischi che andrete ad adagiare in uno stampo per muffins. Fate aderire la pasta lungo tutto il bordo dello stampo (ricordo che non è necessario imburrrarlo).

Versateci al centro la crema di riso e chiudete con un altro disco di pasta frolla ma di diametro inferiore rispetto a

quello usato per la base in quanto esso dovrà aderire perfettamente alla superficie del dolcetto, racchiudendo la farcitura. Premete delicatamente lungo i bordi per far aderire le due paste.

Cuocete i Risini in forno statico e preriscaldato a 180° C per almeno 25 minuti. Controllate la cottura perchè può variare da forno a forno. Appena avranno raggiunto un bel colore dorato potete sfornarli.

Lasciateli raffreddare prima di servirli.

Alla prossima ricetta veronese ☐ Sapete già quale, *vero?! hihih*

Charles

...

ecco la video ricetta ☐

I Biscotti Cuore

Tante sono le varianti della pasta frolla quante sono le ricette che si possono realizzare partendo dalla più nota e classica proporzione di farina, zucchero e uova.

Adoro la pasta frolla da quando ero bambino e mi è sempre piaciuto personalizzare la ricetta di base per adattarla al tipo di dolce che avevo in mente.

Le indicazioni standard le conosciamo tutti, o almeno chi fa dolci da diverso tempo saprà quali differenze sostanziali subisce la frolla nel momento in cui andiamo ad utilizzare ingredienti diversi o lavorati diversamente (esempio dello zucchero extra-fine, o di quello a velo, o del tipo di burro, o delle uova e delle farine).

La ricetta dei miei biscotti Cuore nasce da una combinazione aromatica sviluppata in cottura dal mix di due zuccheri diversi, quello a velo e quello di cocco integrale grezzo. Inoltre un buon burro pannoso ed una piccola percentuale di fecola di patate rendono questa frolla davvero irresistibile. Provatela!

Ingredienti:

- 400 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 200 gr di burro di buona qualità (consiglio Lurpak oppure Burro Bavarese)
- 150 gr di zucchero al velo vanigliato
- 50 gr di zucchero integrale grezzo di cocco
- 3 gr di sale fino
- 1 uovo medio intero + 2 rossi d'uovo
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia
- coloranti alimentari rosso e rosa

Procedimento:

Per prima cosa lavorate il burro con gli zuccheri e la vaniglia fino ad ottenere una consistenza chiara e spumosa. Aggiungeteci l'uovo e i tuorli ed amalgamate. Aggiungete il sale e mescolate.

In un'altra ciotola mischiate la farina con la fecola ed aggiungetela al composto di prima. Aiutatevi dapprima con una spatola per poi continuare con le mani fino ad ottenere una pasta omogenea.

Dividete la pasta frolla in due e coloratela, una di rosso e l'altra di un rosa tenue. Avvolgete i panetti di pasta frolla nella pellicola trasparente per alimenti e metteteli in frigorifero a riposare per circa 30 minuti.

Riprendete la frolla, lavoratela qualche secondo e stendetela con il mattarello fino ad uno spessore di circa 5-6 mm.

Con un coppa-pasta a forma di cuore intagliate la frolla formando così i biscotti.

Adagiateli delicatamente su di una teglia rivestita con della carta forno e cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. Non eccedete nella cottura altrimenti rischiate di rovinare il colore della frolla.

Lasciateli raffreddare completamente prima di servirli. Potete anche ricoprirli in parte con del cioccolato fondente oppure creare delle piccole decorazioni.

*Alla prossima ricetta,
Charles.*

La mia Bisciola

Mi capita spesso di andare in Valtellina e non c'è occasione migliore per me di provare i piatti e i dolci locali. Uno fra questi è proprio la Bisciola. Me ne innamorai subito. Il suo sapore e la sua consistenza mi conquistarono al primo assaggio.

Parto dal fatto che adoro la frutta secca e i fichi, elementi caratteristici di questo dolce valtellinese. La Bisciola potrebbe sembrarvi un dolce natalizio, simile ad un panettone, ma in realtà è molto diverso.

Secondo la leggenda, la Bisciola venne inventata in Valtellina nel 1797 da un cuoco napoletano. Si racconta che quando le truppe francesi erano in zona, fu Napoleone a chiedere ai cuochi di pensare a un dolce che impiegasse solo ingredienti disponibili in loco. Seguendo la sua richiesta gli Chef crearono questo pane lievitato che combina farina di grano e segale con uova, burro, nocciole, fichi, uva passa, pinoli e

noci. Spesso descritto come un panettone basso, questo pane fragrante viene solitamente servito a fette, e prima di essere consumato, viene tradizionalmente immerso nel brandy.

Nella ricetta che sto per proporvi ho utilizzato la farina 00, quella più comune, in sostituzione a quelle tradizionali come la farina di grano saraceno e di segale. Poi ho aggiunti anche la frutta candita (arancia e cedro). Infine ho preferito mettere in ammollo assieme ai fichi e all'uvetta anche la frutta secca. E' una modalità che consiglio vivamente in quanto donerà al dolce un gusto molto particolare. Provate la mia "Bisciola" e non ve ne pentirete!

Ingredienti:

- 250 gr di fichi essiccati morbidi (consiglio quelli della *Noberasco*)
- 200 gr di uvetta sultanina
- 200 gr di frutta secca (noci, mandorle, nocciole e pinoli)
- 50 gr di arancia e cedro canditi tagliate a pezzettini
- mezzo bicchiere di liquore Rhum
- 600 gr di farina 00
- 2 uova intere
- 100 ml di latte intero tiepido
- 120 gr di burro ammorbidito
- 1 scorza grattugiata di un limone non trattato
- 100 gr di zucchero semolato
- 1 bustina di lievito di birra secco (7 gr) – (Se vuoi usare quello fresco: 20 gr)
- 3 gr di sale fino
- miele di acacia q.b. per spennellare

Preparazione:

In una ciotola capiente, versateci dell'acqua tiepida e il Rhum, aggiungete l'uvetta, la frutta secca e i fichi tagliati e lasciate in ammollo per almeno un'ora. Poi scolate e

strizzate leggermente.



In un'altra ciotola capiente versate la farina, lo zucchero e la scorza del limone. Mescolate.

Aggiungeteci il latte tiepido nel quale avrete disciolto il lievito di birra, poi le uova e il burro. Aggiungeteci il mix di frutta secca, fichi e uvetta e l'arancia e il cedro. Per ultimo il sale.

Impastate e formate un panetto, trasferitelo in una ciotola, copritelo e lasciatelo riposare per almeno due ore. Non aspettatevi una grande lievitazione perchè per il tipo di impasto e del suo peso la forza di spinta è davvero minima.



Trascorso il tempo del riposo, dividete l'impasto in due

panetti allungati, infarinateli leggermente e trasferiteli su una teglia; spennellateli con il miele (opzionale) e lasciateli riposare per altri 20 minuti. Infornateli in forno statico e preriscaldato a 180° C e cuoceteli per circa 50 minuti, controllando sempre la cottura poiché varia da forno a forno.

Lasciate completamente raffreddare la vostra Bisciola prima di servirla tagliata a fette di pane.

Alla prossima golosa ricetta.

Charles