

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 cucchiaini di olio d'oliva
- un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito per dolci
- 4-5 cucchiaini di vino bianco
- la buccia grattugiata di 1 limone
- zucchero a velo vanigliato 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 riscaldare 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 vanigliato e cospargetele in superficie con altro zucchero a velo.



...

Charles

Frittelle di carnevale con uvetta

Carnevale è alle porte e come vuole la tradizione non possiamo farci mancare i dolci ormai divenuti caratteristici di questo

giorno dell'anno. Oltre alle famose "Chiacchiere" ho pensato di postare una ricetta che scoprii su internet, la testai e ne rimasi molto entusiasta. Ed è per questo che vi propongo le "frittelle di carnevale con l'uvetta". Un'impasto molto semplice da preparare e caratterizzato dal gusto del Marsala e dal latte. Ne esistono diverse versioni. Oltre all'uvetta è possibile prepararle al cioccolato, ai frutti carditi, ecc.

Ingredienti:

- 250 gr di farina 00
- 80 gr di zucchero semolato
- 6 cucchiaini di latte
- 6 cucchiaini di Marsala
- 2 uova intere
- 50 gr di uvetta
- mezza bustina di lievito
- un pizzico di sale
- olio per friggere q.b.
- zucchero a velo vanigliato q.b. per spolverare

Preparazione:

Mettete l'uvetta in ammollo in acqua calda per una ventina di minuti. Poi asciugate l'uvetta e passatela nella farina.





Prendete una ciotola e mettete dentro la farina, lo zucchero, il sale, e il lievito, aggiungete il latte e il Marsala e mescolate, poi mettete le uova e impastate con un cucchiaino di legno e infine anche l'uvetta.



Prelevate il composto con due cucchiaini e friggete queste palline in abbondante olio caldo poi quando saranno ben dorate prelevatele con la schiumarola e mettetele sulla carta da cucina. Controllate sempre la cottura dentro la frittella con uno stuzzicadente. Non fate palline troppo grandi o rischierete di trovare il loro interno crudo.

Mettete le palline in un piatto da portata e spolverizzatele con dello zucchero a velo vanigliato.

...

Charles

La Sacher Torte

Ed eccoci alla mia prima Sachertorte, una torta austriaca che viene considerata la più famosa torta al cioccolato del mondo. L'invenzione della Sachertorte risale al periodo della Restaurazione. La ricetta originale è un segreto ben custodito dai pasticceri dell'Hotel Sacher di Vienna, e qui cercherò di imitarla il più possibile, utilizzando una glassa all'acqua come copertura che più si avvicina all'originale viennese. Una delle caratteristiche che la distingue dalle altre è la presenza della marmellata di albicocche con un punta di Rhum, che ben si abbina al gusto spiccato del cioccolato fondente.

Ingredienti:

Per la torta

- 7 uova
- 150 gr. di burro
- 125 gr. di zucchero a velo
- 200 gr. di cioccolato fondente
- 1 bustina di vanillina, oppure 8 gr. di estratto vaniglia
- 100 gr. di zucchero semolato
- 150 gr. di farina 00
- un pizzico di sale fino
- 200 gr. di marmellata di albicocche (senza pezzi)
- un cucchiaino di Rhum (facoltativo ma consigliato)

Per la copertura:

- 200 gr. di cioccolato fondente (min. 50% cacao)
- 140 ml di acqua
- 120 gr. di zucchero semolato

Per la scritta:

- cioccolato fondente q.b.

Procedimento:

Per prima cosa spezzettate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria. Nel frattempo separate i rossi d'uovo dai bianchi.

In una ciotola capiente versate i tuorli, la vaniglia o vanillina, il burro ammorbidito e lo zucchero a velo e montate il tutto con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto spumoso.



In un'altra ciotola iniziate a montare gli albumi con il pizzico di sale per 1 minuto. Ora aggiungeteci lo zucchero semolato e continuate a montare per altri minuti finché non risulterà una spuma ferma e lucida.

Versate il cioccolato sciolto nel composto di tuorli e mescolate con cura.



Aggiungeteci la farina setacciata e la spuma di albume. Continuate a mescolate con una spatola cercando di amalgamare tutti gli ingredienti.



Imburrate ed infarinate uno stampo a cerniera e versateci il composto cercando di livellarlo uniformemente. Infornate la Sacher in forno statito e preriscaldato a 180° C per circa 50-55 minuti. Controllate sempre la cottura con la prova stecchino.



Per ottenere una torta ben piatta capovolgetela appena tolta dal forno su un panno asciutto con tutto il suo stampo (senza toglierlo). Lasciatela raffreddare completamente.

Ripieno e copertura:

Con un coltello affilato e piatto togliete l'eccesso di pasta dalla superficie della torta, in modo da averla più liscia possibile. Tagliate in due la torta. Mettete la marmellata in una ciotola e fatela riscaldare in forno a microonde per 40 secondi. Se lo desiderate aggiungete un cucchiaino di Rhum alla marmellata.

Spalmate la marmellata al centro della torta e richiudetela. Frullate con un mixer la restante marmellata in quanto non deve presentare pezzi di frutta o aggrumerati che andrebbero ad ostacolare la perfetta copertura. Spalmatela sulla



superficie e lungo i bordi.



In un pentolino mettete l'acqua e lo zucchero semolato e lasciate che arrivi a bollore. Lo zucchero si dovrà sciogliere completamente. Spegnete il fuoco e lasciate riposare un minuto. Ora versateci il cioccolato a pezzettini e mescolate bene avendo cura di ottenere un composto vellutato (senza grumi ne bollicine) e lucido. Potete anche utilizzare un mixer ad immersione. **Attenzione:** il composto tenderà a rapprendersi velocemente.



Filtrate la glassa con un passino e poi versatela sulla torta rapidamente, sopra la torta e sui bordi e lisciando la superficie con una spatola o un coltello largo.



Lasciate la torta asciugare a temperatura ambiente prima di servirla, magari accompagnata da qualche ciuffo di panna montata.

La Sachertorte può essere conservata in frigorifero e consumata nell'arco di 3-4 giorni.

Buona Sacher a tutti!

Charles

Morbidoso al cioccolato (by Charles)

La Morbidoso al cioccolato è una torta dal cuore morbido e con una superficie esterna friabilissima. E' simile alla "Caprese" ed è facilissima da preparare. La ricetta che sto per proporre è per una tortiera del diametro di 20 cm. Nel mio caso ho utilizzato una da 18 cm e una molto più piccola di 10 cm (la foto che vedete in copertina è quella piccola). Ricordo di utilizzare degli stampi a cerniera in modo da poter estrarre la torta senza problemi. Veniamo alla ricetta.

Ingredienti:

- 5 uova
- 100 gr. di zucchero a velo

- 130 gr. di burro
- 8 gr. di vaniglia (estratto)
- 200 gr. di cioccolato fondente
- 100 gr. di zucchero semolato
- un pizzico di sale fino
- zucchero a velo vanigliato q.b. per guarnire.

Procedimento:

Per prima cosa spezzettate il cioccolato fondente e fatelo sciogliere a bagnomaria.

Prendete le uova e separate i rossi dai bianchi. In una ciotola capiente mettete i tuorli, la vaniglia, lo zucchero a velo e il burro ammorbidito e montate il tutto con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto spumoso.



Aggiungeteci ora il cioccolato sciolto e mescolate con cura.

A parte montate a neve ben ferma gli albumi con il pizzico di sale e lo zucchero semolato. Dovranno risultare ben fermi e lucidi.

Incorporate gli albumi al resto del composto e mescolate con un cucchiaio facendo attenzione a non smontare troppo gli albumi. Adoperate sempre un movimento a "S" cercando di amalgamare il tutto.



Rivestite la base della teglia con della carta da forno ed imburratela-infarinatela. Versate il composto al suo interno facendo cura di livellarlo il più possibile.

Infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 45 minuti. Controllate sempre la cottura con uno stuzzicadente.

Lasciate raffreddare la torta prima di cospargerla con dello zucchero a velo vanigliato. Servite!



...

Charles

La Torta Setteveli (di Pier Luigi Terranova)

Di recente sono stato deliziato con una strepitosa e squisita torta al cioccolato fatta dal mio collega Pier Luigi Terranova, non una semplice torta al cioccolato, ma bensì un'armoniosa combinazione di più varianti, per l'appunto la Torta Setteveli. Una torta dove, secondo il mio punto di vista, è in gioco il giusto bilanciamento della bavarese e del cioccolato. Una torta che non risulti né stopposa né troppo forte di gusto. Questa versione di Pier Luigi è stata davvero un grande successo e non ho potuto trattenermi dal chiedergli la ricetta.

Origini: la Torta Setteveli è stato un dolce creato da tre chef pasticceri: il padovano Luigi Biassetto, il pievano Cristian Beduschi e il pratese Gianluca Mannori, che insieme compongono la squadra italiana che con questo dolce ha vinto la Coppa del Mondo di Pasticceria di Lione nel 1997. Il loro dolce originario è formato da una mousse al cioccolato fondente di pura origine Madagascar, bavarese alle nocciole pralinate, sette strati di cioccolato croccante (i veli), morbido savoiardo al cioccolato e gianduaia ai cereali. La torta setteveli è molto popolare in Sicilia, in particolare a Palermo.

Di seguito trovate la versione semplificata scritta da Pier Luigi Terranova, regalandoci così la possibilità di preparare con più semplicità questa meravigliosa torta.

Ingredienti, fasi e procedimenti:

Per il Pan di Spagna al cacao

- 4 uova
- 90 gr di zucchero
- 1 cucchiaino di miele

- 40 gr di cacao amaro
- 30 gr di farina 00
- 8 gr di lievito per dolci

Unire le uova allo zucchero e con lo sbattitore mescolare il composto fino a farlo diventare spumoso. Aggiungere il miele e continuare a montare. Amalgamare al composto la farina setacciata e il cacao amaro setacciato, utilizzando una spatola e avendo cura di farlo lentamente: il composto deve restare spumoso. Aggiungere il lievito. Versare il composto in una teglia di 24 cm con i bordi a cerniera, foderata da carta forno, imburrata e infarinata e far cuocere in forno statico già caldo a 170° per circa 25 minuti.

Pr il disco di cioccolato e cereali

- 120 gr di cioccolato fondente
- 60 gr di cereali
- 50 gr di mandorle pralinate
- 1 noce di burro

Tritare grossolanamente i cereali, versarli in una ciotola insieme alla noce di burro e scaldarli per qualche minuto nel microonde. Tritare grossolanamente le mandorle e unirle ai cereali. Far sciogliere il cioccolato ed unirlo a cereali e mandorle. Con il composto ottenuto fare un disco alto non più di mezzo centimetro, aiutandosi con il piano della teglia utilizzata per il pan di spagna, per ottenere le giuste dimensioni. Mettete il disco in congelatore.



Per la base della bavarese

- 250 ml di latte
- 100 gr di zucchero
- 35 gr di amido di mais (oppure fecola di patate)
- 2 tuorli
- 1 bustina di vanillina
- 8 gr di colla di pesce

Mettere la colla di pesce in ammollo in acqua fredda. Versare il latte in un pentolino insieme alla vanillina e far bollire. Intanto in una ciotola mescolare i tuorli con lo zucchero. Unire l'amido setacciato. Aggiungere a filo il latte intiepidito, per evitare la formazione di grumi, e rimettere il tutto sul fuoco fino a quando il composto si addensa. Unire la colla di pesce ben strizzata.

Bavarese bianca

- 125 gr di base bavarese
- 200 gr di panna montata

Una volta che la base bavarese si è intiepidita, aggiungere la panna montata ed amalgamarla completamente.

Bavarese al gianduia

- 125 gr di base bavarese
- 100 gr di cioccolato gianduia

- 200 gr di panna

Sciogliere il cioccolato e unirlo alla base bavarese. Una volta intiepidito il composto aggiungere la panna ed amalgamarla completamente.

Bavarese al cioccolato

- 125 gr di base bavarese
- 120 gr di cioccolato fondente
- 200 gr di panna montata

Sciogliere il cioccolato e unirlo alla base bavarese. Una volta intiepidito il composto aggiungere la panna ed amalgamarla completamente.



Assemblaggio della torta:

Tagliare il pan di spagna in tre dischi di uguale misura. Utilizzando la stessa teglia del pan di spagna, foderare la base di carta forno. Spalmare sul fondo la bavarese al cioccolato fondente, livellandola bene. Sovrapporre un disco di pan di spagna al cacao. Spalmare la bavarese al gianduia e ricoprire con il secondo disco di pan di spagna. Spalmare la bavarese bianca e sovrapporre il terzo disco di pan di spagna. Per ultimo sovrapporre il disco di cereali. Mettere la torta in congelatore per almeno 6 ore. Trascorso il tempo necessario, procedere con la preparazione della glassa e con la decorazione della torta.



Copertura e decorazione della torta:

Per la glassa a specchio

- 175 ml di acqua
- 150 ml di panna
- 225 gr di zucchero
- 75 gr di cacao amaro
- 8 gr di colla di pesce

Mettere in ammollo la colla di pesce in acqua fredda. Mescolare in un pentolino l'acqua, la panna, lo zucchero ed il cacao e porre sul fuoco. Quando il composto inizia a formare le prime bolle, spegnere il fuoco. Una volta che il composto si è intiepidito, unire la colla di pesce strizzata.

Decorazione della torta

Togliere la torta dal congelatore e rimuovere i bordi a cerniera della teglia. Rigirare la torta, in modo da avere il disco di cereali sul fondo e togliere la carta forno. Mettere la torta su una griglia con un contenitore sottostante, in modo da raccogliere la glassa che cola.



A questo punto versare sulla torta la glassa, non troppo calda, avendo cura di ricoprire tutta la superficie della torta ed eventualmente spianando la glassa con una spatola. Se la torta non risulta completamente glassata, potete ripetere l'operazione raccogliendo la glassa che è colata sul contenitore sottostante. Una volta soddisfatti della ricopertura della torta si può procedere alla decorazione con granella di nocciole e mandorle pralinate, secondo la propria fantasia.



Tenete la torta in frigo per qualche ora, in modo che possa scongelarsi del tutto.

Suggerimenti:

1. Se i dischi di pan di spagna non dovessero venire tutti dello stesso diametro, abbiate cura di mettere il più grande a contatto tra la bavarese bianca ed il disco di cereali, altrimenti la glassatura finale non riuscirebbe a ricoprire tutta la torta.
2. Se le bavaresi dovessero venire un po' grumose, è possibile passarle con un frullatore ad immersione.
3. Per glassare la torta, si può utilizzare la griglia del forno con sotto la teglia del forno ricoperta di carta

forno per raccogliere la glassa.

Nota

Per gli intolleranti al glutine, è possibile sostituire la farina 00 del pan di Spagna con la farina di riso e utilizzare cereali senza glutine.

Per gli intolleranti al lattosio, è possibile utilizzare panna e burro senza lattosio.



Alla prossima strepitosa ricetta.

Charles

Slitte di frolla al cacao

Il Natale è sempre un momento magico da passare coi parenti e le persone a noi più care. Ma anche le cene pre-natalizie con amici e colleghi diventano un momento d'incontro per scambiarsi gli auguri, regali e gustare tante buone cose ☐

La slitta è uno dei simboli natalizi d'eccellenza, e questa versione di frollini al cacao pucciati nel cioccolato bianco rende proprio l'idea della presenza della neve, altro elemento invernale che caratterizza questo magico periodo.

Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 125 gr di zucchero a velo vanigliato
- 150 gr di burro ammorbidito
- 100 gr di fecola di patate
- 30 gr di cacao amaro in polvere
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- un pizzico di sale
- cioccolato bianco q.b. (di solito 200-300 gr)

Procedimento:

In una ciotola capiente miscelate la farina, lo zucchero, la fecola di patate, il cacao e il pizzico di sale.

Aggiungeteci l'uovo intero + il tuorlo e il burro ammorbidito. Impastate il tutto con le mani cercando di ottenere un impasto omogeneo. Fatene una palla e mettetela a riposo in frigorifero per circa un'ora, coperta da pellicola trasparente.

Trascorsa l'ora, riprendete la pasta e stendetela con il mattarello su un piano infarinato. La pasta deve risultare alta almeno 1 cm. Con lo stampino a forma di slitta formate tante slitte e posizionatele distaccate sulla placca rivestita da carta da forno.

Infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15-20 minuti. Fatele raffreddare.

Per la decorazione:

Fate fondere a bagno maria il cioccolato bianco. Pucciate la base delle slitte nel cioccolato fuso e adagiatele sulla carta da forno per farli asciugare.

Una volta che la cioccolata si è indurita staccate delicatamente le slitte e servitele.

...

Charles

