

Cheesecake al melone (no cheese)

Oggi vi propongo una ricetta estiva, la cheesecake al melone, da gustare fredda da frigo. La gusto delicato del melone rende questo dolce davvero unico e soprattutto leggero in quanto non è cotta e non sono stati utilizzati le uova e formaggi.

Con l'arrivo del caldo si cerca di utilizzare il forno il meno possibile e le cheesecakes sono fra quelle torte che meglio si prestano alla stagione calda. Esistono diverse versioni della "cheesecake", con la philadelphia, con la ricotta, con la panna, con il mascarpone, con lo yogurt, ecc. Infine vi sono diversi stili per paese (italiano, francese, greco, maltese, svedese, islandese, finlandese, tedesco, nederlandese e belga, polacco, ungherese, rumeno e bulgaro, georgiano, armeno, asiatico, giapponese, nepalese, vietnamita, mongolo, somalo, sudafricano) e due modalità di preparazione, a caldo e a freddo. Inoltre per addensare il composto si possono utilizzare la colla di pesce a foglie, l'amido di mais o l'agar agar. Ma veniamo alla ricetta di oggi:

Ingredienti

Per la base:

- 200 grammi di biscotti secchi (tipo digestive)
- 80 grammi di burro fuso

Per il composto:

- 300 grammi di yogurt bianco
- 40 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 400 grammi di panna da montare
- 12 grammi di gelatina (es. la colla di pesce in foglie)

Per il topping

- 250 grammi di melone retato

- 45 grammi di zucchero semolato
- 8 grammi di gelatina (colla di pesce in foglie)

Preparazione

Preparate la base. Tritate finemente i biscotti. In un pentolino sciogliete il burro e versateci i biscotti tritati. Mischiate il tutto in maniera omogenea. Rivestite il fondo di una teglia per torte con cerniera del diametro di 18 cm con il composto di biscotti e burro. Mettetela in frigorifero per circa mezz'ora.



Nel frattempo preparate il ripieno. Prendete le foglie di gelatina e lasciatele in ammollo in acqua tiepida. In una pentolino riscaldate lo yogurt con lo zucchero a velo e versateci le foglie di gelatina ammorbidite e strizzate. Continuate a mescolare finché la gelatina non si sarà sciolta ed amalgamata completamente.



A parte montate la panna. Versate poi sulla panna montata il composto di yogurt e gelatina. Continuate a mescolare per amalgamare gli ingredienti. Infine versate il composto così ottenuto sulla base di biscotti. Ponete la cheesecake in frigorifero e lasciatela raffreddare per circa 3 ore.



Trascorse le 3 ore di raffreddamento (la cheesecake dovrà risultare solidificata per così dire) potete iniziare a preparare il topping. Frullate il melone con lo zucchero. Versatelo in un pentolino e riscaldatelo. Prendete le foglie di gelatina ammorbidite precedentemente in un pò di acqua e poi strizzate e aggiungetele al melone. Continuate a mescolare a fuoco basso finché la gelatina non si sarà amalgamata per bene. Lasciatela raffreddare un pochino prima di versarla sulla cheesecake. Distribuitela sulla torta uniformemente, partendo dai bordi fino al centro. Raccomando di versarla poca per volta, onde evitare che si rompa la base sottostante (il core della cheesecake).

Riponete la cheesecake in frigorifero per altre 2 ore, oppure per accelerare i tempi potete utilizzare il freezer lasciandola dentro per circa mezz'ora.

La vostra cheesecake è pronta per essere servita! Potete decorarla con una bella fetta di melone e qualche fogliolina di menta ☐

...

Charles

Crostata alle fragole e crema pasticcera

Eccoci ad un'altro classico della pasticceria, la crostata alle fragole. Di questo dolce esiste anche la versione cotta, cioè con le fragole cotte assieme alla frolla, con l'unica avvertenza, secondo il mio punto di vista, di utilizzare marmellate o confetture invece che la crema pasticcera.

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 140 grammi di burro ammorbidito
- un leggera scorza grattugiata di limone
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- un pizzico di sale
- fragole q.b.
- crema pasticcera (vedere la ricetta QUI)

Preparazione:

Per prima cosa preparate la crema pasticcera seguendo le indicazioni pubblicate QUI. Lasciatela raffreddare completamente e ponetela in frigorifero coperta da pellicola trasparente.

In una ciotola versate la farina, lo zucchero, la fecola e il pizzico di sale. Mischiate il tutto con una frusta a mano o un cucchiaino. Versateci il burro ammorbidito e l'uovo intero + il tuorlo. Impastate con le mani in modo da amalgamare il tutto. L'impasto risulterà molto morbido. Ciò è normale! Aiutatevi con dell'altra farina se risultasse troppo appiccicoso. Ponete l'impasto in frigorifero a riposare per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora, ricoprite una teglia per crostata (è

preferibile utilizzare quella con la base che si stacca dal bordo e bucherellata al centro per il passaggio dell'aria che impedisce il formarsi di bolle antiestetiche) con della carta da forno e stendeteci l'impasto allargandolo ed uniformandolo con il semplice aiuto delle mani. Potete provare ad utilizzare il mattarello ma state attenti alla morbidezza dell'impasto.

Accendete il forno a 180° C e quando è a temperatura infornate la crostata per circa 30 minuti. Lasciatela raffreddare completamente.

Una volta raffreddata distribuiteci sopra la crema pasticcera aiutandovi con una sac à poche. Lavate le fragole sotto l'acqua fredda e asciugatele delicatamente. Tagliate via le foglie e affettate le fragole. Distribuitele a spirale o come meglio preferite.



Lasciate la crostata di fragole così fatta in frigorifero. Prima di servirla potete cospargerla con dello zucchero a velo vanigliato.

Charles.

Crostatina alle pere e gocce

di cioccolato

Come ormai avete capito adoro le frolle, ma soprattutto adoro fare crostate. La frolla per me rimane una tra le paste migliori e che si presta bene a tante cose. Tra le mie ricette pubblicate tempo fa c'è la crostata con pere e Nutella, un'altro classico. La crostata che vi sto per proporre non è nient'altro che un legame armonioso tra le gocce di cioccolato fondente e la pera bella matura, concludendo poi con dello zucchero di canna.

Per questa ricetta ho utilizzato una teglia a cerniera del diametro 9 cm, pertanto piccola, ma con le dosi che vi darò potete farne una normale del diametro 22/26 cm, oppure decidere di farne 3 o 4 di piccole/medie dimensioni.

Ingredienti per la base:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 140 grammi di burro ammorbidito
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- un pizzico di sale
- 4 pere William belle mature (lavate, sbucciate e snocciolate)
- gocce di cioccolato fondente
- un pizzico di cannella (se desiderato)

Procedimento:

In una ciotola versate la farina, lo zucchero, la fecola e il pizzico di sale. Mischiate il tutto con una frusta a mano o un cucchiaio. Versateci il burro ammorbidito e l'uovo intero + il tuorlo. Impastate con le mani in modo da amalgamare il tutto. L'impasto risulterà molto morbido. Ciò è normale! Aiutatevi con dell'altra farina se risultasse troppo appiccicoso. Ponete l'impasto in frigorifero a riposare per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora, ricoprite la base di una teglia a cerniera con della carta da forno e stendeteci l'impasto allargandolo ed uniformandolo con il semplice aiuto delle mani. Potete provare ad utilizzare il mattarello ma state attenti alla morbidezza dell'impasto. Cercate di formare dei bordi molto alti. Bucherellate la frolla e versateci le gocce di cioccolato fondente in maniera uniforme. Ora distribuite a raggio la pera a spicchi sopra le gocce di cioccolato. Infine versate sopra le pere dello zucchero di canna.



Infornate la crostata in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 30-35 minuti, e controllandone sempre la cottura.

Toglietela dal forno e fatela raffreddare completamente. Si raccomanda di conservarla in frigorifero e di toglierla almeno 15 minuti prima di servirla.

Per i più golosetti... prima di infornare la crostata potete versare sulle pere un pizzico di cannella. ☐

...

Charles

Crostata ai lamponi e crema

pasticcera

Il lampone è sempre stato il mio frutto preferito in assoluto, fin da quando ero bambino e andavo con gli zii a raccogliere in montagna. La crostata è un classico della pasticceria. Una farcitura di crema pasticcera e tanti golosi e morbidi lamponi. Veniamo alla ricetta.

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 140 grammi di burro ammorbidito
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- un pizzico di sale
- lamponi freschi q.b.
- crema pasticcera (vedere la ricetta)

Procedimento:

Per prima cosa preparate la crema pasticcera seguendo le indicazioni pubblicate [QUI](#). Lasciatela raffreddare completamente e ponetela in frigorifero coperta da pellicola trasparente.

In una ciotola versate la farina, lo zucchero, la fecola e il pizzico di sale. Mischiate il tutto con una frusta a mano o un cucchiaino. Versateci il burro ammorbidito e l'uovo intero + il tuorlo. Impastate con le mani in modo da amalgamare il tutto. L'impasto risulterà molto morbido. Ciò è normale! Aiutatevi con dell'altra farina se risultasse troppo appiccicoso. Ponete l'impasto in frigorifero a riposare per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora, ricoprite una teglia per crostata (è preferibile utilizzare quella con la base che si stacca dal bordo e bucherellata al centro per il passaggio dell'aria che impedisce il formarsi di bolle antiestetiche) con della carta

da forno e stendeteci l'impasto allargandolo ed uniformandolo con il semplice aiuto delle mani. Potete provare ad utilizzare il mattarello ma state attenti alla morbidezza dell'impasto.

Accendete il forno a 180° C e quando è a temperatura infornate la crostata per circa 30 minuti. Lasciatela raffreddare completamente.

Una volta raffreddata, aiutandovi con una sac à poche, distribuiteci sopra la crema pasticcera. Lavate i lamponi sotto l'acqua fredda e scolateli delicatamente per non romperli. Infine versateli su della carta assorbente per asciugarli quanto possibile. Non schiacciate ne manipolate troppo o tenderete a farne una pappella :-).



Infine cospargete con i lamponi. Ponete in frigorifero. Prima di servirla consiglio di toglierla dal frigorifero almeno 15 minuti prima, e se volete potete cospargere la superficie con dello zucchero a velo.

Buon appetito.

Charles

Torta rovesciata di

albicocche

Oggi vi propongo un dolce suggerito da un caro amico, una torta estiva, anche se è pur sempre una torta da forno. Ma è proprio in questo periodo dell'anno che l'albicocca si presta bene per dolci soffici e dal sapore delicato. La torta rovesciata ha la particolarità di contenere yogurt, che rende l'impasto molto morbido, e lo zucchero caramellato e le mandorle che donano un gusto fermo e smorzante. Vediamo la ricetta:

Ingredienti:

- 5-7 albicocche
- 20 grammi di burro
- 200 grammi di farina 00
- 120 grammi di zucchero fine + 2 cucchiaini per lo stampo
- 150 di yogurt cremoso (normale)
- una bustina di lievito per dolci
- i semi della bacca di vaniglia
- mandorle spellate q.b.

Procedimento:

Per prima cosa montate le uova con lo zucchero e il burro ammorbidito. Aggiungeteci poi lo yogurt, i semi della bacca di vaniglia e la farina setacciata con il lievito. Amalgamate per bene.

Dividete in due le albicocche. Ricoprite la teglia con della carta da forno e versateci sempre sul fondo della teglia i 2 cucchiaini di zucchero e del burro a fiocchetti. Inseriteci le albicocche con la parte tonda verso l'alto.



Ricoprite il tutto con l'impasto della torta. Livellate.



Cuocete a forno statico preriscaldato a 180° C per circa 45 minuti (controllandone la cottura). Appena tolta dal forno capovolgetela delicatamente e rimettetela nel forno per altri 5 minuti per aumentare la caramellatura.

Tritate delle mandorle e versatele sulla torta. Lasciate raffreddare completamente prima di servire.

...

Charles

Biscotti al caffè

Non sapete come iniziare bene una giornata? Be... perché non provare con dei buonissimi biscotti al caffè fatti in casa da voi stessi? La ricetta che vi sto per proporre è per una cinquantina di friabilissimi biscotti a forma di chicco di caffè. L'aggiunta del cacao amaro si sposa perfettamente con l'arome del caffè, rendendo questi biscotti unici e dal gusto

deciso.

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 130 grammi di zucchero a velo
- 150 grammi di burro quasi fuso
- un pizzico di lievito per dolci
- un pizzico di sale fino
- 1 uovo intero
- 2 cucchiaini di caffè espresso (fate un caffè)
- 1 cucchiaino di caffè solubile
- 1 cucchiaino di cacao amaro
- *Per spolverarli: cacao amaro e caffè macinato q.b.*

Preparazione:

In una planetaria o ciotola versate il burro fuso, lo zucchero e l'uovo e lavorateli con la frusta fino ad ottenere un composto spumoso e ben amalgamato. Aggiungete i due cucchiaini di caffè espresso e continuate a mescolare.

In un'altra ciotola versate la farina, il lievito, il sale, la fecola, il cacao e il cucchiaino di caffè solubile. Mescolateli per bene. Versate le polveri così miscelate sul composto di burro zucchero e uova e mescolate per bene.

L'impasto risulterà molto morbido, quasi appiccicoso. Aiutatevi con dell'altra farina se fosse troppo appiccicoso. Non abusate però della farina. Lasciate l'impasto morbidissimo e mettetelo in una ciotola di vetro o ceramica e ponetela in frigorifero per circa 2 ore. **Attenzione:** il tempo di riposo è fondamentale in un'impasto così morbido!

Prendete una teglia e rivestitela con della carta da forno. Formate delle palline dando una forma ovale e cercando di stringere le estremità, proprio come un chicco di caffè ma di dimensione più grande.



Infornate i biscotti in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15-20 minuti. Dovranno risultare ben asciutti.

Una volta raffreddati cospargeteli con del cacao amaro e del caffè macinato. Servite.



Alla prossima ricetta.

Charles