

# Torta di grano saraceno e marmellata di lamponi

Oggi vi voglio proporre una torta davvero deliziosa e originale del Trentino Alto Adige, conosciuta anche con il nome di **“Schwarzplententorte”**. Una torta ispirata ai sapori della montagna, farcita con una squisita marmellata che può essere di mirtilli (rossi o neri) o lamponi. Questa torta è davvero energetica non solo per la presenza delle mandorle e le nocciole. Ideale come spuntino dopo un lungo trekking :-). Per la mia versione ho utilizzato delle nocciole tostate e la marmellata di lamponi del Trentino.

## Ingredienti:

- 250 grammi di farina di grano saraceno
- 6 uova
- 200 grammi di burro
- 225 grammi di zucchero a velo
- 100 grammi di mandorle spellate (da tritare)
- 100 grammi di nocciole spellate e tostate (da tritare)
- un cucchiaino di estratto di vaniglia con semi
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 250 grammi di marmellata di lamponi
- zucchero a velo vanigliato q.b. per decorare

## Procedimento:

Per prima cosa separate i tuorli dagli albumi.

Montate a neve ben ferma gli albumi aggiungendoci i primi 100 grammi di zucchero a velo:



In un'altra ciotola lavorate con una frusta il burro ammorbidito (quasi fuso) con i tuorli e i rimanenti 125 grammi di zucchero a velo fino ad ottenere un composto spumoso. Uniteci adesso la farina di grano saraceno, il lievito, la vaniglia e le mandorle e nocciole precedentemente tritate finemente (esistono in commercio anche le farine di mandorle e nocciole già pronte).



Unite delicatamente gli albumi montati al composto incorporandoli delicatamente e con un movimento dal basso verso l'alto per non farli smontare troppo.

Imburrate ed infarinate una teglia rettangolare e versateci il composto. Cuocete a forno preriscaldato a 180° C per circa 45 minuti. Controllatene sempre la cottura con uno stecchino. Lasciatela raffreddare.

Una volta raffreddata dividetela in due e farcite con la marmellata di lamponi:



Infine cospargete la superficie con dello zucchero a velo vanigliato e servite.

...

**Charles**

---

# I Biscottoni di Charles

Ed eccovi i biscottoni. Eh si, proprio dei biscotti di dimensioni giganti e aromatizzati alla vaniglia, limone e arancia. Un trio di aromi che li rende davvero deliziosi e che rimangono buoni per giorni e giorni, grazie soprattutto alla presenza dell'ammoniaca per dolci. La ricetta che vi propongo è per un kilo di biscottoni. ☐

## Ingredienti:

- 1 kg di farina 00
- 270 grammi di zucchero semolato
- 250 grammi di margarina
- 6 uova intere
- 1 scorza grattugiata di un limone
- 1 arancia spremuta
- 1 bustina di vanillina
- 1 fialetta di aroma vaniglia
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di ammoniaca per dolci (*disciolta in un pò di latte*)

## Procedimento:

Prendete una ciotola abbastanza grande e versateci la farina, lo zucchero, la vanillina, la bustina di lievito. Mescolate le polveri per bene.

Incorporate il resto degli ingredienti iniziando dalle uova. Per ultimo versateci l'ammoniaca per dolci disciolta in un pò di latte.

Impastate cercando di amalgamare tutti gli ingredienti. Su un tavolo infarinato stendete la pasta lasciandola un pò alta. Tagliatela formando dei rombi o comunque forme irregolari (ved. foto copertina).

Rivestite una teglia con carta da forno e adagiatevi i biscottoni. Infornate a forno statico preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti. Lasciateli raffreddare prima di servirli.

I biscottoni si conservano per giorni. Possono essere conservati in una busta di carta (tipo quelle per il pane) oppure in un contenitore di plastica con coperchio.

...

*Charles*

---

## **Crostatine con crema pasticcera e fragole**

Le crostatine alla frutta sono quei piccoli pasticcini freschi, colorati e spensierati che arricchiscono i nostri momenti di piacere. Oggi vi propongo quelle con la crema pasticcera (un must) e le fragole, semplici semplici.

### **Ingredienti:**

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato

- 150 grammi di burro
- 1 uovo + 1 tuorlo
- fragole fresche q.b. *Lavate*
- crema pasticcera q.b. (vedere ricetta QUI). *Preparata prima e fredda*

## **Procedimento:**

In una ciotola capiente versateci la farina, lo zucchero a velo e la fecola. Mischiateli con una frusta a mano.

Aggiungetevi il burro quasi fuso, l'uovo intero più un tuorlo. Impastate per bene avendo cura di amalgamare il tutto. L'impasto vi risulterà molto morbido e appiccicoso. E' corretto così. Formate una palla e mettetela a riposare in frigorifero per circa 1 ora coperta da pellicola trasparente.

Trascorsa l'ora di riposo, riprendete la pasta e stendetela in stampini o pirottini in metallo o in silicone (tipo pasticcini) aiutandovi con le sole mani e dita infarinate. Bucherellate ogni crostatina con la forchetta per evitare che si formino delle bolle d'aria durante la cottura. Infornatele a 180° C per circa 15/20 minuti. Lasciatele raffreddare completamente.

Una volta raffreddate versate dentro la crema pasticcera, aiutandovi con una sac a poche. Infine sopra ad ognuna metteteci una fragola o metà di essa.

Per la conservazione ponetele in frigorifero coperte da pellicola.

Enjoy,  
**Charles.**

---

# Crostata al cioccolato bianco e fondente

In occasione del concerto lirico di una carissima amica e sapendo quanto golosa fosse, ho pensato di omaggiarla con una crostata davvero cioccolatosa. Una frolla al cacao ripiena con due strati di cioccolato: uno bianco ed uno fondente. Un'ottimo contrasto che grazie alla presenza del cioccolato bianco smorza e rende più piacevole l'amaro del cacao e del fondente.

## Ingredienti:

- 250 grammi di farina 00
- 80 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 1 uovo intero più due tuorli
- 150 grammi di burro
- un pizzico di sale fino
- 2-3 cucchiaini colmi di cacao amaro in polvere

## Per la farcitura:

- 200 grammi di cioccolato bianco
- 200 grammi di cioccolato fondente
- 200 ml di panna liquida

## Procedimento:

In una ciotola capiente mettete la farina, lo zucchero a velo, la fecola e il cacao amaro e mescolateli per bene utilizzando una frusta a mano.

Aggiungetevi il burro ammorbidito, l'uovo intero e i due tuorli. Impastate il tutto con le mani amalgamando per bene tutti gli ingredienti. L'impasto risulterà molto morbido. Formate una palla e coprite la ciotola con della pellicola trasparente, dopodiché ponetela in frigorifero a riposare per

circa un'ora.

Trascorsa l'ora, riprendete la pasta dal frigorifero. Stendete la pasta con le mani su una teglia per crostate (antiaderente e cmq mettendoci della carta da forno) cercando di formare bene anche il bordo torta.

Bucherellate la crostata aiutandovi con una forchetta. Questo eviterà che la crostata durante la cottura formi delle bolle antiestetiche. Infornatela a 180° C per circa 30 minuti o affinché non si sarà asciugata per bene. Durante la cottura consiglio di aprire il forno ogni tanto per controllare la presenza di bolle, e nel caso ci fossero sgonfiatele aiutandovi con uno stuzzicadente. Fate raffreddare la crostata prima di procedere con il ripieno.

*Preparate il ripieno:*

In un padellino versate a pezzi il cioccolato bianco e 100 ml di panna liquida. Fate sciogliere il tutto affinché la panna e il cioccolato non si siano fusi ed amalgamati completamente (attenzione: non deve mai bollire). Versate la ganache al cioccolato bianco così ottenuta sulla crostata in maniera uniforme. Lasciatela raffreddare.



Una volta raffreddata procedete con la ganache al cioccolato fondente. In un pentolino versate a pezzetti il cioccolato fondente e 100 ml di panna liquida. Fate fondere il tutto affinché la panna e il cioccolato non si siano fusi ed amalgamati completamente (attenzione: non deve mai bollire). Versate la ganache al cioccolato fondente sul cioccolato bianco e lasciate raffreddare.

Infine per la decorazione potete utilizzare del semplice cioccolato bianco fuso (senza panna) ed una sac a pochè. ☐

...

*Charles*

---

## Le Cioccolatosine

Con la pasta frolla si possono fare tante cose. Una delle mie varianti preferite è quella al cacao. Il cacao amaro in polvere dona all'impasto una consistenza diversa ed oserei dire un pò più asciutta rispetto alla classica frolla, ma soprattutto ci regala quell'irresistibile gusto di cioccolato che abbinato alle creme ne esalta e ne completa il sapore mistico ed arcaico. Le Cioccolatosine sono semplici crostatine al cacao farcite con della ganache al cioccolato scuro e decorate con della cioccolata bianca. Insomma... un full immersion nel cioccolato. ☐

### **Ingredienti:**

- 230 grammi di farina 00
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 70 grammi di fecola di patate
- 170 grammi di burro quasi fuso
- 3 tuorli
- 3 cucchiaini di cacao amaro in polvere
- 200 grammi di cioccolato fondente in blocco
- 150 ml di panna liquida
- cioccolato bianco quanto basta per decorare

### **Preparazione:**

In una ciotola capiente versateci la farina, lo zucchero a

velo, la fecola e il cacao in polvere. Mischiate il tutto con una frusta. Incorporate i tuorli sbattuti in precedenza e il burro quasi fuso. Impastate il tutto amalgamando bene gli ingredienti. Fatene una palla e copritela con della pellicola trasparente. Ponete la pasta frolla al cacao in frigorifero a riposare per circa 30 minuti.

Trascorsa la mezz'ora riprendete la pasta frolla e iniziate a lavorarla con le mani. Prendete degli stampi per crostatine e versateci un pezzetto di pasta frolla. Cercate di stenderla in maniera omogenea e facendo attenzione a non renderla troppo sottile:

Bucherellate la pasta aiutandovi con uno stuzzicadente o con la forchetta. Infornate le crostatine a 180° C per circa 15 minuti. Controllate sempre la cottura in base al vostro tipo di forno. Saranno pronte quando risulteranno ben asciutte.



Nel frattempo che le crostatine si raffreddano preparate la ganache al cioccolato.

Spezzettate il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria. Aggiungetevi la panna liquida e mescolate in maniera tale da emulsionare il tutto. Una volta che la panna si è unita bene al cioccolato la ganache sarà pronta. Versatela ancora calda nelle crostatine.

Per la decorazione: sciogliete a bagnomaria del cioccolato bianco, versatelo in una sac à poche monouso e tagliatene la punta (fate attenzione a non tagliarne troppa se no la punta risulterà eccessivamente grossa per decorare in maniera precisa). Adesso sbizzarritevi con la fantasia! ☐

Ultimate le decorazioni lasciate riposare le cioccolatosine finché la ganache non si sarà raffreddata del tutto, ottenendo così una consistenza medio-dura (tipo cremino).

...

*Charles*

---

## Crostata Bi-red

Ecco la crostata Bi-Red, una crostata bigusto farcita con marmellata di ciliegie e confettura di lamponi. Un'altra delle strepitose varianti che è possibile fare con la pasta frolla.

### Ingredienti:

- 280 grammi di farina 00
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 90 grammi di fecola di patate
- 160 di burro
- 4 tuorli d'uovo
- confettura di lamponi
- marmellata di ciliegie

### Procedimento:

In una ciotola capiente o planetaria versateci la farina, lo zucchero a velo e la fecola. Mischiate per bene le polveri utilizzando un frustino. Versate ora i tuorli precedentemente sbattuti e il burro ammorbidito (quasi fuso). Impastate ed amalgamate il tutto con le mani fino ad ottenere omogeneità. Ponete il panetto di pasta in frigorifero a riposo e coperto da pellicola trasparente per circa 1 ora.

Riprendete il panetto e lavoratelo con le mani per ridargli

elasticità. Con un mattarello stendete la pasta frolla e sollevatela delicatamente al fine di posizionarla al centro della tortiera o stampo per crostata. Togliete l'eccesso di pasta e fate delle strisce di pasta che faranno da separatori per le farciture.



Riscaldare (non deve bollire) le farciture in due pentolini distinti. Questo procedimento vi servirà per rendere più spalmabile la marmellata e la confettura. Versate delicatamente le farciture alternandole. Aiutatevi con un cucchiaino per stenderle in maniera uniforme.

Portate il forno a temperatura di 180° C e, una volta pronto, infornate la crostata. Cuocetela per circa 35 minuti. Controllate sempre la cottura in quanto ogni forno è diverso.

...

**Charles**