

# 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*

---

## **La Pastiera Napoletana (ripieno semplice)**

Oggi in occasione della Pasqua e per omaggiare la visita di alcuni parenti mi sono dilettrato nel fare la pastiera napoletana. La ricetta della pastiera risale a molto molto tempo fa. Si racconta che Maria Cristina di Savoia, figlia di Maria Teresa d'Austria, consorte del Re Ferdinando II° di Borbone, soprannominata dai soldati "la Regina che non sorride mai", cedendo alle insistenze del marito buontempone, famoso per la sua ghiottoneria, accondiscese ad assaggiare una fetta di Pastiera e non poté far a meno di sorridere, compiaciuta alla bonaria canzonatura del Re che sottolineava la sua

evidente soddisfazione, nel gustare la specialità napoletana. Pare che a questo punto il Re esclamasse: *“Per far sorridere mia moglie ci voleva la Pastiera, ora dovrò aspettare la prossima Pasqua per vederla sorridere di nuovo”*.

## **Ingredienti per la versione semplice (senza canditi):**

### **Per la frolla:**

- 500 grammi di farina 00
- 150 grammi di zucchero al velo vanigliato
- 200 grammi di burro
- 1 uovo intero + 2 tuorli d'uovo

### **Per il ripieno:**

- 600 grammi di grano (trovate in commercio quello già cotto e pronto all'uso)
- 500 ml di latte
- 500 grammi di ricotta
- 400 grammi di zucchero semolato fino
- 5 tuorli d'uovo
- una bustina di vanillina
- un pizzico di sale
- una fialetta di aroma fiori d'arancio
- mezza fialetta di aroma all'arancia

## **Preparazione:**

*Preparate la pasta frolla.*

In una planetaria versateci il burro fuso, lo zucchero, l'uovo e i due tuorli. Sbattete il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso. Ora incorporateci la farina ed impastate per bene. Prendete una teglia per torte del diametro di almeno 30 cm, imburratela ed infarinatela e stendeteci la frolla in maniera omogenea, facendo attenzione a creare un bordo alto. Eventualmente fate delle strisce arrotolate di pasta frolla da mettere attorno a tutto il perimetro bordo come rafforzamento.

Ponete la teglia in frigorifero a riposare per circa mezz'ora.



*Preparate il ripieno.*

In una pentola versateci metà del latte (250 ml), il pizzico di sale, un cucchiaino di zucchero, la fialetta aroma fiori d'arancio ed infine il grano cotto. Portate a bollore cuocendo il tutto per circa 10 minuti, girando di tanto in tanto con un cucchiaino. Fate in modo che il grano si sia staccato bene e che non rimangano grumi. Spegnete il fuoco.



In un'altra terrina stemperate la ricotta con il resto del latte. A parte sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero semolato e l'aroma all'arancio. Incorporate quest'ultimo composto a quello di ricotta e latte, ed infine quest'ultimo a quello di grano. Mescolate il tutto. Il composto risulterà molto liquido. E' normale che sia così. Pertanto non spaventatevi :-).



Riprendete la teglia dal frigorifero e versateci dentro il

ripieno. Decorate con delle strisce sottili di pasta frolla.



Infornate la pastiera in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 60 minuti. Lasciate raffreddare la pastiera prima di porla in frigorifero. Prima di servirla toglietela dal frigorifero almeno 15 minuti prima.

...

*Buona Pasqua a tutti!*

**Charles.**

---

## **GoLOSE Brioches**

Oggi vi voglio stupire con delle squisitissime brioches fatte in casa. Così renderete la vostra colazione o il momento della merenda in un qualcosa di speciale, perchè fatte con le vostre mani. Una ricetta tradizionale, non del tutto semplice da fare e che richiede del tempo (diverse fasi), ma il risultato finale vi renderà davvero soddisfatti. Per la farcitura ho utilizzato della confettura ai frutti di bosco e la Nutella. Altre invece le ho lasciate vuote (per chi le ama così).

Per la lavorazione della pasta ho adoperato l'impastatrice con gancio a K. Reputo sia davvero importante che la pasta venga lavorata a lungo e da una macchina, proprio per ottenere la perfetta consistenza ed areazione. Addirittura è possibile

utilizzare la macchina del pane, utilizzando il programma "Pane Francese", con le fasi: impasto, 1° lievitazione, 2° impasto e 2° lievitazione, e facendo attenzione a togliere la pasta prima che inizi la fase di cottura.

## **Ingredienti:**

- 500 grammi di farina Manitoba
- 2 uova
- 180 grammi di latte
- 120 grammi di burro
- 125 grammi di zucchero al velo
- la scorza grattugiata di un'arancia biologica
- la scorza grattugiata di mezzo limone biologico
- mezza fialetta di aroma all'arancia + 2 cucchiaini di aroma estratto di vaniglia (oppure vanillina)
- 10 gr di Rhum
- mezzo cucchiaino di sale fino
- 20 grammi di lievito di birra fresco
- marmellate o creme per la farcitura
- latte e burro fuso q.b. per spennellare

## **Preparazione:**

Per prima cosa ammorbidite il burro e versatelo con il latte intiepidito nella planetaria. Aggiungete il mezzo cucchiaino di sale e metà della farina (250 gr). Uniteci ora lo zucchero a velo, il restante della farina e gli aromi. Per ultimo aggiungete le uova sbattute in precedenza e il lievito di birra sbriciolato.

Fate partire l'impastatrice a velocità 1 utilizzando il gancio "K". Lasciate lavorare l'impasto per circa 15-20 minuti.

Coprite poi la planetaria (la ciotola della macchina) e lasciate lievitare l'impasto per un'ora in un luogo caldo. Potete per esempio accendere il forno ad una temperatura molto bassa (30°) e lasciarci dentro la pasta a lievitare.

Trascorsa l'ora, fate ripartire l'impastatrice per altri 10 minuti a velocità minima. Dopodiché rimettete la pasta a lievitare per un'altra ora.

La pasta si dovrà raddoppiare. Toglietela dalla planetaria e versatela sul piano da lavoro. Impastatelo nuovamente con le mani.



Con un mattarello stendete la pasta in maniera uniforme e con una rotella create dei triangoli abbastanza lunghi. Al centro di ogni triangolo mettere la farcitura.



Arrotolate il triangolo partendo dalla base e facendo in modo da superare la farcitura che non dovrete in alcun modo schiacciare, e continuando ad arrotolare il resto della pasta fino alla punta.



Adagiateli sulla piastra rivestita con la carta forno e spennellateli con un miscuglio di burro fuso e latte. Mettete la piastra nel forno e lasciateli lievitare per altre 2 ore.



Quando risulteranno ben lievitate e quasi raddoppiate toglietele dal forno.

Accendete il forno e portatelo alla temperatura di 180° C. Infornate le vostre brioches e cuocetele per circa 15-20 minuti. Le brioches saranno pronte quando risulteranno ben dorate in superficie.

Lasciatele intiepidire e cospargetele con dello zucchero a velo vanigliato.

Buon appetito...



*Charles*

---

## Ciambelline all'anice

Ed eccoci alle prime ricette pasquali.

Le ciambelline all'anice, assieme ai famosi taralli pasquali, sono uno di quei dolci tipici della tradizione pasquale e le

ricette sono tramandate di generazione in generazione. La ricetta che vi propongo è semplicissima e non richiede grossi sforzi. Per la decorazione ho optato per una glassa all'acqua colorata di azzurro che richiama lo spirito dell'anice. Per l'applicazione della glassa ho scelto di versarla in maniera spartana, per donare quel tocco rustico in più.

## **Ingredienti:**

- 450 grammi di farina 00
- 50 grammi di burro
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- 125 grammi di zucchero al velo vanigliato
- 2 cucchiaini di lievito in polvere (per torte)
- la scorza grattugiata di un arancia
- 40 ml di liquore all'anice

## **Per la decorazione:**

- zucchero al velo q.b
- qualche goccia di limone
- acqua q.b.

## **Preparazione:**

Versate in una planetaria il burro ammorbidito, il sale, le uova, lo zucchero, il lievito, la scorza d'arancia e il liquore all'anice. Amalgamate tutti questi ingredienti con il robot da cucina oppure con una frusta elettrica fino ad omogenizzare il composto.

Adesso versateci la farina, poca per volta e continuate ad impastare a mano. L'impasto tenderà ad essere un pò appiccicoso. Ciò è normale per la presenza di alcohol. Se fosse troppo appiccicoso versateci dell'altra farina.

Create delle strisce di pasta e unitele formando dei taralli. Posateli su una piastra rivestita con carta da forno.

Informate le ciambelline in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti.

Le ciambelline sono pronte quando risulteranno asciutte. Non devono diventare troppo scure in superficie. Il colore chiaro all'esterno è voluto.

Una volta raffreddate preparate la glassa all'acqua. Versate dello zucchero a velo in una ciotola di vetro o ceramica (non utilizzate ciotole in plastica che impediscono alla glassa di formarsi bene) e aggiungetevi gocce di limone e qualche cucchiaino di acqua. La quantità di acqua dipende dalla massa di zucchero utilizzata. La glassa non deve essere ne troppo dura ma neppure troppo molle (ci farete l'occhio) □ . Per colorarla potete utilizzare del colorante gel alimentare.

Fate indurire la glassa prima di servire.



*Charles*

---

## **Crostata alle fragole e amarene**

Oggi festeggio un evento importante, il compleanno di mamma. Mamma non festeggiava un compleanno da anni, nemmeno quando era ragazzina ha potuto festeggiarne uno. Quest'anno si è decisa finalmente di celebrarlo con le persone a lei più care, e non potevo certo farmi sfuggire questa occasione per

realizzarle una torta.

Mamma è sempre stata una donna semplice e la torta doveva esserlo altrettanto, e sapevo qual'era la sua richiesta. Scelse una semplice crostata con crema pasticcera e frutta fresca. La frutta? mmmhh... qui subentro io, optando per le fragole e le gustose amarene sciroppate ☐

## **Ingredienti:**

### **Per la pasta:**

- 250 grammi di farina 00
- 90 grammi di fecola di patate
- 160 grammi di burro
- 125 grammi di zucchero al velo vanigliato
- 3 tuorli d'uovo
- un pizzichino di lievito in polvere (per torte)

### **Per la farcitura:**

- crema pasticcera q.b. (per la ricetta cliccare QUI)
- fragole q.b.
- amarene sciroppate (es. *Fabberi* amarene)
- gelatina a spray

## **Procedimento:**

Preparate prima la crema pasticcera e fatela raffreddare completamente. Ponetela in frigo protetta da pellicola.

Preparate la frolla. In una ciotola abbastanza capiente versate il burro ammorbidito/sciolto, i tuorli d'uovo e lo zucchero. Sbattete il tutto utilizzando lo sbattitore elettrico fino ad amalgamare e spumare il composto.

Aggiungete poi la farina, la fecola e il pizzichino di lievito. Ora impastate con le mani cercando di ottenere una pasta omogenea e non troppo appiccicosa. Mettete la pasta dentro una ciotola e ricopritela con della pellicola trasparente. Ponetela in frigorifero per farla riposare circa

un'ora.

Trascorsa l'ora, riprendete la pasta frolla e stendetela con un mattarello. Prendete uno stampo per crostata (io preferisco quella in vetro) e versateci la frolla. Cercate con le mani di stenderla bene, aderendo anche lungo il bordo. Bucherellatela con una forchetta ed infornate in forno preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti.



Togliete la crostata dal forno e fatela raffreddare completamente. Quando la crostata si sarà raffreddata completamente iniziate a lavare e tagliare le fragole eliminando la parte alta (fogliame) e dividendole a metà. Se preferite potete fare fette più sottili.



Versateci in modo uniforme la crema pasticcera aiutandovi con una sac a pochè. Iniziate ad adagiarvi sopra le fragole e le amarene. Create il pattern che più vi ispira (liberate la fantasia).

Con la gelatina a spray spruzzatela sopra la frutta e tutta intorno. Riponete la crostata in frigorifero e lasciatela dentro per almeno 1 ora.

Prima di servirla toglietela dal frigorifero almeno 20 minuti prima.

...

*Charles*

---

# Plumcake alla lavanda e limone

Oggi voglio deliziarvi con una delle “sponge cakes” più raffinate e ricercate, il plumcake alla Lavanda e Limone. Un gusto dall’aroma profondo, il dolce dei fiori di lavanda e l’acidulo del succo e della scorza del limone. Un sorprendente accordo che stupirà il vostro palato.

## **Ingredienti:**

- 220 grammi di farina 00
- 180 grammi di zucchero semolato
- 3/4 bustina di lievito per torte (oppure mezza bustina)
- un pizzico di sale
- un cucchiaino scarso di fiori di Lavanda (reperibili in Erboristeria)
- 140 grammi di burro+margarina (tipo la Vallè, *burromargarina*)
- 4 uova intere
- 2 limoni
- 50 ml di succo di limone

## **Per la glassa all’acqua:**

- 100 grammi di zucchero al velo vanigliato
- 2 cucchiaini di acqua
- qb succo di limone (di solito un cucchiaino)

## Preparazione:

1) Mettete in un tritatutto lo zucchero con i fiori di Lavanda. Tritate finemente il tutto per circa 20 secondi.



Nel frattempo preparate la scorza grattugiata dei due limoni e mettetela da parte. Infine spremete i due limoni per ottenerne il succo. Usate un passino per eliminare eventuali semi e polpa.

In una ciotola abbastanza capiente e alta versate le uova e lo zucchero di lavanda. Sbattetele con le fruste elettriche fino a quando il composto non risulterà spumoso:



Aggiungete al composto di uova e zucchero la scorza grattugiata dei limoni, il succo di limone e il burro margarina ammorbidito (o leggermente disciolto). Continuate a lavorare il tutto con le fruste elettriche per pochi secondi.

Adesso aggiungete la farina, il sale e il lievito (precedentemente setacciati insieme). Continuate ad amalgamare il tutto MA utilizzando questa volta una frusta a mano.

Prendete uno stampo per plumcake, rivestitelo con della carta da forno e versateci il composto. Infornate a 180° C per circa 45 minuti. Controllate sempre la cottura utilizzando uno stuzzicadente

Una volta tolto dal forno lasciatelo raffreddare.

2) Nel frattempo preparate la glassa. In una ciotola di vetro o metallo versate l'acqua e il succo di limone. Aggiungete lo zucchero a velo poco per volta e continuate sempre a mescolare finché non lo avrete versato del tutto. Dovrà risultare appiccicosa e bella densa (non troppo liquida). Nel caso fosse troppo liquida aggiungete dell'altro zucchero a velo.

Versate la glassa sopra il plumcake ed ultimate la decorazione con dei fiori di lavanda.

Servite non appena la glassa si sarà solidificata.

...

**Charles**