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 essicati 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

Torta all’Amaretto di Saronno

E’ da tempo che volevo realizzare una torta principalmente l’Amaretto di Saronno, per il suo gusto inconfondibile e delicato e per la porosità che riesce a dare al dolce, come per tutti i liquori in generale.

Il sentore mandorlato che si sente è un qualcosa di incredibile. Una torta dall’aroma intenso e delicato che vi conquisterà anche per la sua semplicità.

Ingredienti:

(Nel mio caso ho dimezzato le dosi ottenendo una torta più piccola, ma quelle che sto per indicarvi sono le normali quantità, quindi la torta vi verrà più grande)

- 220 gr di farina 00
- 250 gr di burro ammorbidito di buona qualità (pannoso)
- 4 uova (non fredde)
- 200 gr di zucchero extra-fine
- 30 gr di farina di mandorle
- 30 gr di farina di nocciole
- 1 bustina di lievito per dolci (circa 16 gr)
- 1 cucchiaino di aroma estratto di vaniglia
- 2 gr di sale fino
- 100 ml di liquore Amaretto di Saronno

Preparazione:

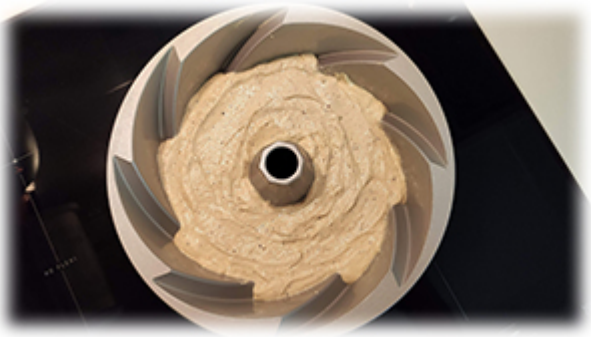
Per prima cosa lavorate il burro con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere una sorta di crema spumosa.

Unite le uova una per volta (aspettate che il precedente uovo si sia incorporato perfettamente per poi proseguire con le restanti). Aggiungeteci il liquore e continuare a lavorare il composto con le fruste.

In una ciotola a parte setacciate la farina 00 con il lievito. Aggiungeteci le restanti farine (mandorle e nocciole) ed il sale.

Unite questa miscela di polveri al composto precedente e continuando a mescolare, in modo da ottenere una consistenza vellutata e senza grumi.

Prendete il vostro stampo, imburratelo ed infarinatelo, versateci il composto e livellate.



Cuocete la torta nel piano basso del forno in modalità statico a 180° C per circa 40 minuti. Controllate la cottura poichè varia da forno a forno. Una volta che la torta sarà cotta (potete inserire uno stecchino: se esce asciutto vuole dire che all’interno la torta è pronta) tiratela fuori dal forno e lasciatela raffreddare.

Toglietela dallo stampo, fategli prendere aria in superficie e

poi se lo desiderate potete cospargerla con dello zucchero a velo vaniglinato prima di servirla. Consiglio di non lasciare lo zucchero al velo sulla torta ma di utilizzarlo solo al momento dell'assaggio *(la presenza del liquore all'interno degli impasti conferisce una porosità che tenderà a rendere la torta più umida).*

Alla prossima ricetta.
Charles

Girelle di Pasta Brioche in

guscio con Crema al Limone

Una delle cose che più mi affascina quando utilizzo la pasta brioche è la possibilità di creare svariate forme. Piuttosto che le classiche brioches ripiene, i cosidetti “rolls” sono l’alternativa più veloce e semplice da farcire con delle creme, con delle confetture o marmellate, ecc. Nel mio caso ho voluto inserire le fette di pasta in pirottini da muffin, creando così una sorta di guscio e consentendo in cottura di svilupparsi in altezza. La farcitura di crema al limone contribuisce, oltre che a donare un gusto delicato e saporito, a mantenere l’impasto morbido più a lungo. Difatti si conservano bene per 3 giorni, meglio se chiusi in un contenitore ermetico.

Ingredienti per circa 10 girelle:

- 270 gr di farina Manitoba
- 1 uovo intero
- 50 gr di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia oppure 1 bustina di vanillina
- 3 gr di sale
- 50 gr di burro ammorbidito
- mezzo bicchiere scarso di latte (dove sciogliere il lievito di birra)
- 20 gr di lievito di birra fresco
- scorza grattugiata di mezzo limone
- scorza grattugiata di un quarto d’arancia (ne basta veramente poco)

Per la crema al limone (per questo tipo di prodotto):

- 200 ml di latte intero
- 5 cucchiai di zucchero semolato
- 2 tuorli d’uovo
- 3 cucchiai di amido di mais

- il succo di un limone bio filtrato + la sua scorza grattugiata
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (oppure 1 bustina di vanillina)

Preparazione:

In una planetaria con gancio per impastare oppure in una ciotola capiente (se lo fate a mano) unite la farina, il sale, la vaniglia, lo zucchero e le scorze grattugiate e mescolate. Unite il burro e l'uovo leggermente sbattuto.

Impastate il tutto aggiungendo il latte nel quale avrete disciolto il lievito di birra. Eventualmente aggiungete altro latte se notate che l'assorbimento dell'impasto risulta indietro e fino ad ottenere un panetto un poco appiccicoso ma ben cordato. Se usate la planetaria lasciate lavorare l'impasto a velocità media per circa 5 minuti, fino a quando non tenderà a staccarsi dal fondo risultando elastico. Se fosse ancora troppo appiccicoso aggiungeteci qualche cucchiaino di farina, ma senza esagerare in quanto deve comunque restare un impasto lucido, liscio e morbido.

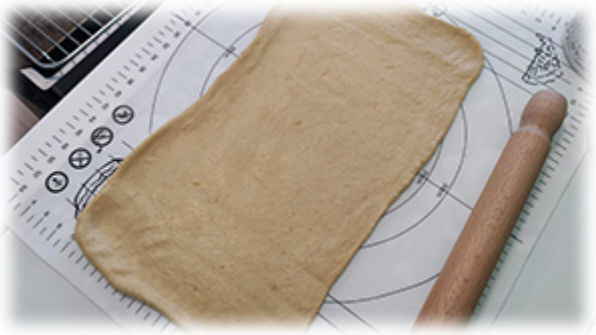
Coprite la ciotola con della pellicola trasparente per alimenti e lasciate lievitare per almeno 2 ore, fino al suo raddoppio.

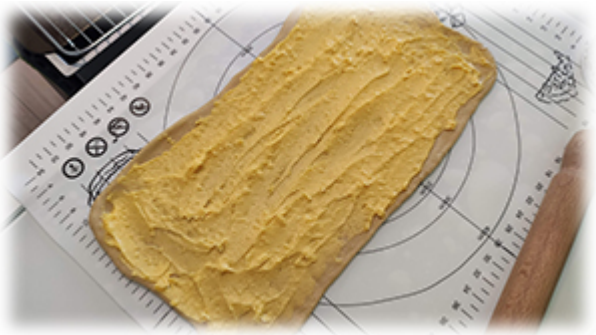
Dopo 2 ore di lievitazione

Nel frattempo preparate la crema al limone: in un pentolino lavorate i tuorli con lo zucchero fino a schiare. Poi aggiungeteci l'amido. Uniteci il succo del limone e la sua scorza e la vaniglia. Amalgamate il tutto aiutandovi con qualche cucchiaio di latte prelevato dai 200 ml. In un pentolino a parte portate a bollore il latte. Appena inizia a bollire versatelo sul composto precedente e riportate il tutto su fuoco medio e continuando a mescolare fino a quando non inizia ad addensarsi. Appena notate che la crema inizia a "scrivere" è pronta e va subito tolta dal fuoco. Copritela a contatto con della pellicola trasparente per alimenti e lasciatela raffreddare.
(La pellicola "a contatto" eviterà la formazione di goccioline, quindi di condensa, ma anche di parti secche ed inspessite che andrebbero poi a rovinare la viscosità della crema)

Trascorsa la prima lievitazione prelevate la pasta brioche e stiratela sul tavolo da lavoro aiutandovi con un mattarello formando un rettangolo. Piegatela in due e ristendetela, fate delle altre pieghe e ripetete l'operazione per almeno 4 volte. Questo procedimento darà molta più forza alla pasta.

Formate un bel rettangolo sottile (la pasta risulterà elastica ma non preoccupatevi, cercate solo di stenderla quanto possibile) e distribuiteci sopra la crema al limone (non calda) ed arrotolatela. Dividetela in fette larghe almeno 3 cm e distribuitele all'interno di pirottini per muffin con la parte tagliata rivolta verso l'alto.





Mettetele nel forno con solo la luce accesa e lasciatele lievitare per un’altra ora.

Togliete le girelle dal forno, accedetelo portandolo a 180° C in modalità statica e cuocete le girelle per circa 25 minuti.

Lasciatele raffreddare prima di gustarle, morbide e profumatissime.

Alla prossima ricetta,
Charles.

Torta di Grano Saraceno con Ripieno di Ricotta e

Cioccolato Fondente

Questa torta è una vera delizia. Una frolla friabile di grano saraceno ed aromatizzata dalla cannella, dai chiodi di garofano, dal limone e dalle mandorle e che racchiudere un cuore morbido di crema di ricotta, aromatizzata dai liquori Strega e alla vaniglia, e pezzi di cioccolato extra fondente. Un dolce che mi piace definire antico e rustico. Una vera torta della nonna!

Le dosi riportate di seguito sono per uno stampo a cerniera di 20 cm.

Ingredienti

- 300 gr di farina di grano saraceno fine
- 100 gr di farina di mandorle
- 100 gr di farina 00
- 200 gr di burro ammorbidito
- 150 gr di zucchero extra-fine
- 5 gr di lievito per dolci
- 1 uovo intero
- una punta di chiodi di garofano macinati
- un cucchiaino di cannella
- scorza grattugiata di mezzo limone bio
- un pizzico di sale

Per il ripieno:

- 450 gr di ricotta fresca (vaccina o di pecora)
- 3 cucchiai di zucchero semolato
- 1 bicchierino di liquore Strega (30 cc)
- 1 bicchierino di liquore alla Vaniglia (30 cc)
- gocce o bottoni di cioccolato fondente (min. 60% di cacao)

Preparazione

Iniziate dalla pasta: in una ciotola capiente versate tutti gli ingredienti secchi (le farine, lo zucchero, il sale, il lievito, gli aromi e mescolate. Aggiungeteci la scorza grattugiata del limone, l’uovo e il burro ed iniziate ad impastare il tutto fino ad ottenere una pasta morbida ma compatta. Avvolgetela nella pellicola trasparente per alimenti e mettetela in frigorifero a riposare per almeno 1 ora.

Preparate il ripieno: in un’altra ciotola capiente versate la ricotta fresca, lo zucchero e i liquori e mescolate avendo cura di amalgamare il tutto.

Infine aggiungete le gocce o bottoni di cioccolato fondente.

Riprendete la pasta dal frigorifero e stendetela con un mattarello fino ad uno spessore di un centimetro. Aiutatevi con della carta forno.

Prendete il vostro stampo a cerniera, metteteci dentro un disco di carta forno e stendeteci la pasta frolla tenendo il bordo torta alto. Tagliate via l’eccesso di pasta dal bordo torta.

Versateci la crema di ricotta, livellate e con la pasta rimanente formate delle strisce ed adagiatele sulla farcia formando un motivo.

Cuocete la torta nella parte bassa del forno in modalità statico e preriscaldato a 180° C per circa 45 minuti.

Lasciatela raffreddare completamente e non tenetela in

frigorifero per tutta una notte. Vi consiglio di consumarla il giorno seguente per assaporirne il gusto e con la giusta consistenza.

Alla prossima ricetta,
Charles

La Torta di Linz (Linzer Torte)

La Linzer Torte è un dolce austriaco ed è la ricetta di torta più antica conosciuta al mondo, con le sue tipiche strisce sopra l'impasto molto ravvicinate fra loro creando un grazioso reticolo. Ha un impasto molto friabile, burroso e dal sapore intenso di nocciola, ma vengono usate anche noci o mandorle. Il suo ripieno è caratterizzato da una squisita confettura extra di ribes (rosso o nero) oppure con la lekvar di prugne o addirittura con quella di lamponi.

Si potrebbe pensare che sia una semplice crostata, ma in realtà cela molto di più. Il suo impasto che assomiglia molto ad una tipica pasta frolla ha delle caratteristiche che la contraddistinguono da quest'ultima. Innanzitutto la presenza in percentuale 1:1 della farina di nocciole con quella 00 e del burro. Il tutto viene aromatizzato dai chiodi di garofano, dalla cannella regina e dal succo del limone e dalla sua scorza. Insomma, un'estasi di sapori che lo rende davvero una dolce sopraffino.

La classica versione della Linzer Torte prevede che le mandorle vengono distribuite lungo il bordo torta, mentre per quanto riguarda la farcitura viene prima inserito uno strato di ostia (i classici dischetti di ostia per intenderci) sopra la quale viene poi versata la confettura di ribes. Nella mia versione ho volutamente sostituito lo strato di ostia con della crema pasticcera e distribuito le mandorle a fette su tutta al torta. A voi la scelta, se utilizzare l'ostia oppure la crema pasticcera, ma ad ogni modo il risultato sarà strepitoso.

Ingredienti

Per la pasta:

- 300 gr Farina di nocciole
- 300 gr di farina 00
- 300 gr di burro ammorbidito di buona qualità (pannoso)
- 200 gr di zucchero extra-fine
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- succo di mezzo limone bio + la sua scorza grattugiata
- 1 cucchiaino di cannella regina
- una punta di cucchiaino di chiodi di garofano macinati
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci

Per il ripieno:

- 400 gr di confettura di ribes nero (o rosso)
- crema pasticcera q.b. per ricoprire uno strato (per la ricette cliccare QUI) – oppure cialde di ostia
- 1 tuorlo con un pò di latte (per spennellare)
- mandorle spellate e a fette
- zucchero al velo vaniglinato q.b. (per spolverare)

Procedimento

Per prima cosa preparate la crema pasticcera in anticipo in maniera tale da avercela pronta e raffreddata per poi distribuirla sulla pasta. Mettetela da parte.

In una ciotola capiente versate la farina 00, quella di nocciole, il lievito setacciato e lo zucchero e mescolate.

Ora aggiungeteci l’uovo, il tuorlo, la scorza grattugiata del limone ed il suo succo filtrato, il burro ammorbidito, la cannella e i chiodi di garofano ed iniziate ad impastare il tutto. Dovrete ottenere una pasta molto morbita che andrà poi coperta con della pellicola per alimenti e messa in frigorifero a riposare per almeno 1 ora.

Trascorsa l’ora riprendete la pasta, lavoratela un pochino e poi stendetela con il mattarello ad uno spessore di almeno mezzo centimetro. Vi potete aiutare stendendo la pasta tra due fogli di carta forno in maniera tale che non si attacchi troppo al mattarello.

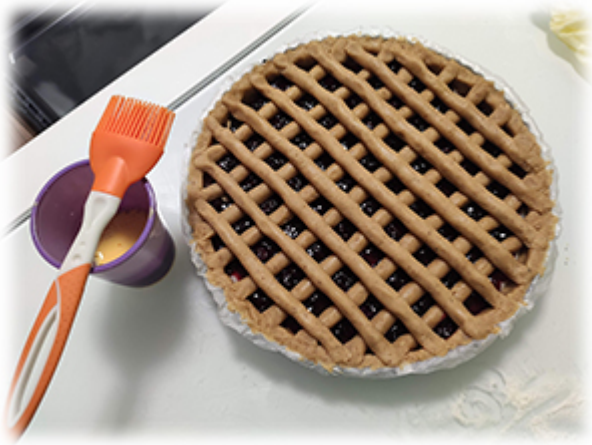
Prendete uno stampo da crostata con il bordo alto, meglio se con il fondo estraibile, e formate la base della torta distribuendola anche lungo tutto il bordo.

Versateci al centro la crema pasticcera (non dovete abbondare, ma basta il giusto, uno strato povero di crema).

Poi distribuite sopra la crema la confettura di ribes e livellate ma senza mescolarla alla crema pasticcera sottostante (non fate pasticci!

Con la pasta rimanente formate le classiche strisce per coprire la torta. A voi la scelta se preferire delle strisce in diagonale oppure dritte, ma ad ogni modo ricordate che dovranno risultare molto ravvicinate fra loro.

In un bicchiere sbattete il tuorlo d’uovo con il latte e con un pennello da cucina spennellate la superficie della torta. Infine distribuiteci sopra le fettine di mandorle oppure solo lungo il bordo.



Cuocete la torta in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 45 minuti. Consiglio di posizionarla nella parte bassa del forno.

Lasciate che la torta si raffreddi completamente e poi cospargete la sua superficie con dello zucchero a velo vaniglinato. Servite!

Davvero deliziosa, cremosa e saporita!!!

Alla prossima,
Charles.

I Ritornelli (Mulino Bianco)

Altra strepitosa ricetta per realizzare in casa uno dei biscotti della Mulino Bianco ideale non solo per la prima colazione ma anche come sfiziosità da gustare ad ogni momento della giornata. Un unione di aromi, quello della mandorla e del cacao legati da una friabile pasta frolla. Questa è una versione con una pasta tirata più sottile (voluta), ma potete tranquillamente farli più spessi risultando così più simili agli originali.

Ingredienti:

- 190 gr di farina 00
- 180 gr burro morbido
- 90 gr zucchero a velo vaniglinato
- 1 uovo medio
- 70 gr farina di mandorle fine

- 100 gr amaretti secchi (polverizzati finemente)
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 10 gr di fecola di patate
- 15 gr cacao amaro
- 2 gr di sale fino

Procedimento:

Lavorate il burro con lo zucchero a velo adoperando delle fruste elettriche oppure nella planetaria fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungeteci l'uovo e continuate a lavorare il tutto sempre con le fruste elettriche oppure nella planetaria ma con il gancio "foglia".

In un'altra ciotola mescolate la farina 00, quella di mandorle, quella di amaretti (semplicemente tritandoli finemente), il lievito ed il sale.

Aggiungete questa miscela di farine al composto di prima e lavorate il tutto fino ad ottenere una pasta che andrete a pesare e a dividere in due ciotole separate.

In una ciotola aggiungerete il cacao amaro, mentre nell’altra la fecola di patate. Amalgamate il tutto fino ad ottenere due paste, una al cacao e l’altra neutra.

Utilizzando due sac à poche con beccuccio dentato di media dimensione create delle strisce alternate di pasta al cacao e neutra sopra un foglio di carta forno. Poi cercate di allinearle ed unirle il più possibile. Ora tagliate delle strisce per il lungo e poi laterlamente cercando di ottenere dei rettangolini di due pezzi di pasta al cacao e due di quella neutra.

Aiutandovi con un coltello posizionate distanziati e con delicatezza i Ritornelli su di una teglia rivestita con della carta forno. Cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 175° C per circa 13 minuti.

A cottura ultimata, prelevateli dal forno ed attendete 10 minuti prima di adagiarli su di una gratella.

Lasciateli raffreddare completamente prima di servirli.
I vostri Ritornelli sono pronti e perfetti per la prima colazione!

Alla prossima strepitosa ricetta firmata Mulino Bianco.
Charles