

La crostata con la marmellata di prugne

Oggi vi propongo la crostata con la marmellata di prugne fatta in casa.

La pasta frolla utilizzata per questa ricetta varia di poco rispetto alla mia ricetta base che potete trovare nel *"Ricettario"* (o cliccando QUI).

Veniamo subito alla ricetta.

Ingredienti:

Per la pasta frolla

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 90 grammi di fecola di patate
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- 4 tuorli d'uovo
- 150 grammi di burro
- un pizzico di sale

Per la marmellata di prugne

- 500 grammi di prugne rosse
- 500 grammi di zucchero fine
- il succo di mezzo limone

N.b.: le dosi sopra proposte sono per circa due barattolini, ma dipende dalla quantità che desiderate fare. L'importante è che il peso delle prugne sia uguale al peso dello zucchero (esempio: per 10 barattolini servono 3 kg di prugne e 3 kg di zucchero fine)

Preparazione:

In una ciotola versate setacciando le polveri (farina, fecola,

zucchero, lievito, sale). Dopodichè versateci il burro ammorbidito e i tuorli d'uovo. Impastate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare il frigorifero per circa mezz'ora.

Tirate fuori dal frigorifero la pasta frolla e stendetela con un mattarello oppure utilizzando le mani all'interno dello stampo da crostata. Versateci sopra la marmellata di prugne fredda e abbellite con striscie di pasta di frolla.

Infornate a forno statico preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti.

Come fare la marmellata di prugne:

Pulite le prugne, fatele a pezzettini avendo cura di togliere il nocciolo completamente. Alcune persone preferiscono lasciare le buccie ma potete anche toglierle (dipende dai gusti personali) □

A questo punto frullatele e ponetele poi in una pentola con il fondo spesso, aggiungete lo zucchero e mescolate bene cercando di fare assorbire lo zucchero alle prugne. Infine versateci il succo del limone e continuate a mescolare per bene e lasciare macerare per una mezz'oretta circa.

Ponete la pentola sul fuoco medio-basso e lasciate bollire per circa 2 ore o affinché non si sarà ritirata della sua metà. Attenzione a non farla bruciare o attaccare alla pentola. Se vi piace più densa potete farla bollire di più.

Se preferite una marmellata senza pezzetti di frutta potete passarla utilizzando un passino a buchi piccoli.

Quando la marmellata si sarà ritirata della sua metà potete versarla ancora bollente nei barattoli di vetro sterilizzati (lavati e asciugati perfettamente). Fate attenzione di chiudere con il coperchio il barattolo immediatamente dopo averci versato la marmellata bollente in modo da non fare

entrare aria. Capovolgete i barattoli e lasciateli riposare al coperto in un luogo asciutto per 3-4 giorni.

...

“Semplice e soave...”

Charles

La Torta Mimosa (by Ida Ferrara)

Ed eccoci alla seconda golosissima ricetta suggerita da un'appassionata di dolci.

Ringrazio fin da subito lo Chef Ida Ferrara per aver condiviso questa strepitosa ricetta. Una torta piena di luce oserei dire, semplice e inconfondibile, dove il sapore e il profumo dell'ananas creano un'unione perfetta con la crema diplomatica.

Ma veniamo subito alla ricetta così proposta dallo Chef.

Ingredienti:

Per il pan di Spagna:

- 6 uova
- 225 grammi di zucchero
- 150 grammi di farina 00
- una bustina di vanillina

Per la farcitura:

- Crema Pasticcera (vedere la ricetta cliccando [QUI](#))
- 200 ml di panna da montare

- un ananas e il suo succo

Procedimento:

Montate le uova e lo zucchero per circa 15 minuti.

Una volta ottenuto un composto spumoso (più aria inglobate e migliore verrà il vostro pan di spagna) versateci setacciata la farina e la vanillina.

Consiglio: utilizzate una spatola per incorporare al meglio le polveri e adoperando un movimento ad "S" o comunque dal basso verso l'alto. Ciò eviterà di smontare la spuma di uova e zucchero.

Inburrate ed infarinate una teglia del diametro di 26 cm e versateci delicatamente il composto. Cuocete il pan di spagna in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti (controllandone la cottura con uno stuzzicadente).

Preparate ora la crema diplomatica.

Per la crema diplomatica il procedimento è semplicissimo. La sua particolarità sta nella perfetta unione con la panna montata. Una volta raffreddata la crema pasticcera, montate a neve la panna ed incorporatela alla crema.

Dividete in due o più parti il pan di spagna e, con l'aiuto di un pennello da cucina, bagnatelo con del succo di ananas. Al centro di ogni strato versateci la crema diplomatica, avendo cura di spalmarla per bene e senza premere troppo per evitare che fuoriesca dai bordi. Infine posizionate sopra la crema delle fette di ananas (consiglio: non fatele troppo spesse).

Una volta chiuso il pan di spagna ricopritelo con la crema avanzata e con del pan di spagna in pezzetti (ved. foto copertina).

Servitela a temperatura ambiente e cosparsa con dello zucchero a velo vanigliato.

...

Lo Chef Ida Ferrara

Biscotti ferri di cavallo

Fra tutte le ricette di biscotti ricercate, sperimentate e modificate, i Ferri di Cavallo rimangono fra i più buoni e golosi che abbia mai fatto, sia per la loro friabilità e delicatezza che per l'ottimo accordo di gusto con il cioccolato fondente. Un impasto davvero morbido, dal quale otteniamo tanti piccoli ferri di cavallo, ed una volta asciutti e raffreddati, immergendo le loro estremità nel cioccolato fuso ne ricaviamo dei biscotti davvero deliziosi. Ma veniamo subito alla ricetta migliore che ho provato:

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 100 grammi di zucchero a velo vanigliato
- un cucchiaino di estratto naturale di vaniglia in polvere
- 150 grammi di burro ammorbidito
- 1 uovo
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- un piccolissimo pizzico di sale
- 200 grammi di cioccolato fondente

Procedimento:

In un ciotola abbastanza capiente versate setacciando tutte le polveri (farina, zucchero, lievito, fecola, la vaniglia e il sale).

Aggiungete il burro ammorbidito e l'uovo ed impastate con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo e ben definito. L'impasto vi risulterà molto morbido. Se fosse troppo appiccicoso versateci un pò di farina ma non troppo. In fin dei conti a noi serve avere un impasto morbidissimo e non alterato da un eccesso di farina.

Lasciate riposare in frigorifero per una mezz'oretta circa.

Riprendete l'impasto e lavoratelo per poi creare dei piccoli ferri di cavallo (*ved. foto di copertina*). Adagiateli con delicatezza sulla carta da forno sopra una teglia.

Cottura:

I ferri di cavallo vanno cotti in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 10 minuti, o comunque controllandone la cottura: dovranno risultare asciutti al loro interno. Inoltre non devono diventare marroni (fate in modo che rimangano i più chiari possibili).

Rifinitura dei biscotti:

I ferri di cavallo una volta raffreddati andranno rifiniti. Per farlo vi occorre il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.

Spezzettate il cioccolato fondente e versatelo in una bastardella per fonderlo a bagnomaria. Una volta fuso toglietelo dal bagnomaria.

Prendete i biscotti uno ad uno ed immergete le loro estremità nel cioccolato fuso.

Adagiateli delicatamente su una carta da forno sul tavolo da lavoro. Lasciateli raffreddare finché il cioccolato non si sarà indurito.

Tips:

Attenzione a quando immergete le estremità del biscotto nel

cioccolato fuso. Non sprecate il cioccolato, pertanto abbiate cura di sgocciolarne l'eccesso prima di adagiarlo sulla carta da forno. Ciò vi farà risparmiare del tempo evitando di dover fondere dell'altro cioccolato.

Non eccedete con la farina. L'impasto dovrà comunque rimanere morbido il più possibile. Il riposo della pasta è fondamentale in quanto contiene un'alta percentuale di burro. La fecola di patate farà la sua parte rendendo l'impasto meno appiccicoso, più unito e friabile alla cottura.

Non esagerate nella cottura. I ferri di cavallo devono rimanere bianchi e non bruni o addirittura marroncino come per i classici biscotti.

...

"Sono davvero deliziosi.

Provateli per credere!

Charles

Torta perlata al cioccolato (by Charles)

Vi presento una delle mie ricette, la Pearly choco cake (torta perlata al cioccolato).

La base è un semplice pan di Spagna (potete trovare la ricetta del pan di Spagna cliccando **QUI**). Per gli strati interni del pan di Spagna ho utilizzato una bagna al Rhum, mentre per la farcitura ho utilizzato la crema al cioccolato (per la ricetta cliccare **QUI**). Infine ho ricoperto la torta con della glassa al cioccolato e cosperso la superficie con perline di zucchero

argentato e codette di cioccolato.

Le dosi sono per una torta del diametro di 24 centimetri.

La preparazione del pan di spagna:

Una volta raffreddato il pan di spagna va tagliato in più strati. Per avere dei buoni dischi di pan di spagna utilizzate un semplice coltello da pane (meglio se abbastanza lungo da coprire il diametro della torta). Per la ricetta del pan di spagna cliccare **QUI**.

Preparazione della bagna al Rhum:

Ingredienti:

- 40 grammi di zucchero
- 150 ml di acqua
- una fialetta aroma al Rhum oppure 25 ml di liquore Rhum

Preparazione:

Versate gli ingredienti in un padellino e portare ad ebollizione. Una volta raggiunta la ebollizione spegnere il fuoco e lasciare raffreddare.

Preparazione della glassa al cioccolato:

Di glasse al cioccolato ne esistono diverse versioni. Per esempio si può fare utilizzando semplicemente acqua, burro, zucchero a velo e cioccolato a pezzetti, oppure utilizzando la panna fresca e il cioccolato da copertura. Qui vi indico la ricetta che ho utilizzato al burro.

Ingredienti:

- 100 grammi di cioccolato fondente
- 200 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 80 grammi di acqua
- 30 grammi di burro

Preparazione:

In un padellino versate il burro, il cioccolato a pezzetti e l'acqua e fate sciogliere a fuoco basso. Una volta sciolto il tutto versateci dentro lo zucchero a velo setacciato. Attenzione ad amalgamarlo bene, utilizzando la frusta. E' molto importante questo passaggio in quanto lo zucchero a velo, una volta entrato in contatto con una soluzione bollente, tende a creare dei grumi di zucchero (bolle che poi si induriscono e sono antiestetiche), pertanto raccomando di girare in continuazione il composto mentre lo sciogliete ed amalgamate il tutto. Dovrà risultare una crema liquida, lucida e senza grumi.

Preparazione della torta:

Ora continuate con la preparazione della torta. Bagnate gli strati di pan di spagna con la bagna al Rhum. Ad ogni strato versateci la crema al cioccolato e spalmatela bene ma senza premere troppo in modo da non farla fuoriuscire dai bordi (consiglio: utilizzate una spatola).

Una volta riuniti i vari dischi di pan di spagna versateci sopra la glassa al cioccolato. Anche qui abbiate la cura di spalmarla correttamente e specialmente nei bordi.

Una volta completata la glassatura, versateci sopra le perle di zucchero argentate e le codette di cioccolato.

Riporre la torta in frigorifero per circa un'ora.

Tip: Raccomando di togliere la torta dal frigorifero almeno una mezz'oretta prima di servirla.



Buon appetito,

La crema al cioccolato

Continuamo con le creme e scopriamo come fare una squisita e intensa crema al cioccolato.

Gli ingredienti base per fare la crema sono gli stessi della crema pasticcera ma con dosi diverse e con l'aggiunta del cacao amaro e del cioccolato fondente. Vediamo di seguito come farla.

Ingredienti:

- 4 tuorli d'uovo
- 3 cucchiaini di zucchero semolato
- 1 cucchiaio di farina 00
- 1 cucchiaino di fecola di patate o amido di mais.
- 1 cucchiaio di cacao amaro in polvere
- una bustina di vanillina
- 90 grammi di cioccolato fondente
- 500 ml di latte

Procedimento:

Iniziate a spezzettare il cioccolato fondente e tenetelo da parte.

Versate in un pentolino i tuorli, lo zucchero, la farina, la fecola, la vanillina, il cacao e sbattete il tutto affinché non otterrete una crema compatta, un pò spumosa e ben amalgamata.

In un altro padellino portate il latte ad ebollizione. Quando inizia a bollire toglietelo dal fuoco e versatelo leggermente

sul composto di tuorli continuando a mescolare.

Adesso che avete tutti gli ingredienti ben assemblati ed amalgamati riportate sul fuoco medio e continuate a girare. A metà cottura, cioè quando iniziate a vedere che si sta addensando, versate il cioccolato fondente tagliato a pezzettini e continuate a cuocere la crema.

La crema sarà pronta quando risulterà ben compatta e rimarrà appesa al cucchiaino. Toglietela dal fuoco e versarla in un'altra ciotola capiente a sufficienza.

Ricopritela con della carta trasparente e lasciate raffreddare. Una volta raffreddata ricordate di mescolare ulteriormente la crema in modo da disciogliere eventuali grumi o pellicina (effetto budino). □

Che profumino!,
Charles.

La fecola di patate e l'esperimento non newtoniano

Cos'è la fecola di patate?

È una farina ricavata con l'essiccamento e la successiva macinazione della patata. Composta essenzialmente dall'amido delle stesse, si presenta alla vista come una polvere di colore bianco.

La fecola di patate è inodore ed è molto usata nella

preparazione di creme e torte soffici.

Dal punto di vista chimico:

Da un punto di vista chimico non esistono significative differenze tra i vari tipi di amido e fecola, salvo la percentuale di amilosio/amilopectina e la morfologia dei granuli, che hanno struttura e grandezza diversa a seconda delle piante da cui derivano. Se osservata al microscopio, la fecola si caratterizza per la presenza di granuli isolati, piuttosto grandi (fino a 150 μm), di forma ovale, simili ad una pera o ad una conchiglia, con ilo eccentrico e striature marcate.

Come tutti gli amidi, la fecola è costituita da due polimeri di glucosio differenti:

Amilopectina (80%): molecola ramificata, più facilmente digeribile, con indice glicemico elevato, responsabile della gelatinizzazione e delle proprietà addensanti e stabilizzanti di gel ed emulsioni;

Amilosio (20%): molecola lineare con minore viscosità, responsabile della riorganizzazione dell'amido dopo la cottura (amido resistente, pane raffermo ecc.).

Amido	% Amilosio	% Amilop.
mais waxy	<1	>99
tapioca	17	83
riso	19	81
patata	20	80
frumento	25	75
mais	30	70

Rispetto all'amido di frumento, e ancor più a quello di mais, la fecola è più ricca di amilopectina (70% nel mais, 75% nel frumento), mentre la temperatura di gelatinizzazione si

attesta intorno ai 60 – 65 °C.

La waxy Eliane:

Nel 2005 è stata avviata la coltivazione di una nuova varietà waxy di patate (Eliane), contenenti un amido costituito praticamente dalla sola amilopectina. Al pari del mais waxy, tale caratteristica è piuttosto ricercata dall'industria alimentare, in quanto aumenta le proprietà addensanti del prodotto. L'aggiunta di fecole ricche in amilopectina consente quindi di risparmiare sull'ingrediente base (yogurt, salse, formaggi, creme, insaccati, pasticcini, budini, conserve ecc) sia per qualità che per quantità. Purtroppo ne esce un prodotto più appetibile, con alcune caratteristiche organolettiche migliori ma privato di una parte dei suoi preziosi nutrienti. A differenza della farina di patate, infatti, la fecola contiene solamente un'elevata frazione glucidica (91%), mentre i grassi sono presenti soltanto in tracce, con una quota piuttosto modesta di proteine (circa 1,4%). Di conseguenza, la fecola apporta all'organismo calorie vuote, cospicue dal punto di vista quantitativo ma private di tutte quelle sostanze necessarie nell'alimentazione (proteine, grassi, minerali e vitamine).

Vista l'assenza di glutine, la fecola di patate può essere destinata anche all'alimentazione del celiaco.

Alcune curiosità:

1) Se mescolata all'acqua, dà origine a un fluido non newtoniano, che aumenta notevolmente la propria viscosità se sottoposto a una forza sufficiente, comportandosi in maniera simile a un solido. È sufficiente provare: in un bicchiere, mettere 34 % di acqua e 66 % di fecola di patate, mescolare bene. Provare a immergere un dito lentamente, poi dando un colpo forte: è impossibile muovere o immergere il dito.

Guardate questo video:

http://www.pasticciando.it/wp-content/uploads/2014/09/Camminare_sull_acqua__il_miracolo_di_Focus.mp4

2) L'industria la utilizza per produrre glucosio, alcool ed esplosivi.

...

Fonti: internet.