

Ricettario Dolci

Pastafrolla – Luca Montersino

Attrezzature: frusta a K

Ingredienti: *per una crostata da 30*

- 400 g. di farina 00
- 240g. di burro
- 160g.di zucchero a velo
- 58 g. di tuorli d'uovo*
- 1 bustina di vaniglia
- buccia di un limone grattugiato
- un pizzico di sale

* circa 3 tuorli di uova da 70 gr

Preparazione:

1. Mettere nella ciotola la **farina** con il **burro** a pezzetti freddo di frigo, il **sale**, la **buccia di limone** e la **vaniglia**
2. Montare la frusta k e accendere a velocità 2 poi aumentare fino a 4, lasciate girare fino a sabbare il composto (cioè fino a che il burro non si è amalgamato alla farina formando un composto granuloso) circa 2 min (anche meno controllare ad occhio)
3. Aggiungere quindi lo **zucchero a velo** sempre a velocità 4 per 1,5 min (anche meno controllare ad occhio)
4. Poi abbassare a velocità 2 ed aggiungere i **tuorli d'uovo** e vedrete che in meno di 30 sec l'impasto si staccherà dalle pareti, se non si stacca è perché il contenuto d'acqua è diverso, tirare fuori comunque.
5. Spegner e rovesciate l'impasto sul tavolo spolverato di farina ed impastare leggermente a mano.
6. Formare un panetto rettangolare molto piatto avvolgere con pellicola e riporre in frigorifero a riposare per almeno 30 min oppure 10 min in congelatore.
7. Quando la tirerete fuori dal frigo risulterà piuttosto dura, mettetela tra due fogli di carta forno e spianatela con il mattarello.

Pan di spagna metodo Montersino

(Kenwood)

Ingredienti:

- 250 gr Uova (4 uova)
- 175 gr Zucchero
- 150 gr Farina 00
- 50 gr Fecola di Patate
- 1 bustina Vanillina
- Limone - Scorza di limone

Pan di Spagna 625 gr

Accessori Kenwood:

- Frusta a filo grosso

Preparazione:

1. Montare la frusta a filo grosso e inserire nella ciotola le **uova** e lo **zucchero**. Impostiamo la temperatura a **45°** e la **velocità di mescolamento a 1** quindi mescoliamo gli ingredienti 1-2 min.
2. Portiamo la **temperatura a 0°** e montiamo a **velocità massima** per **15 minuti**.
3. Mentre monta, unire la scorza di limone grattugiato e la bustina di vanillina (o 1 bacca di vaniglia).
4. Togliere dalla planetaria la ciotola e **incorporare a mano con una frusta delicatamente dal basso verso l'alto** la **farina** e la **fecola di patate** setacciate.
5. Versare nello stampo unto con un velo di burro e infarinato, senza livellare né battere lo stampo.
6. Mettere in forno già caldo a **180° C** per circa **20 minuti**.
7. Lasciare raffreddare il Pan di Spagna prima di utilizzarlo

Pasta choux per bigné

Ingredienti per circa 25 bigné medi

- 100 gr Farina
- 169 gr Burro
- 169 ml Acqua
- 170 gr Uova intere
- 47 gr albumi
- 1 cucchiaino Zucchero
- 1 pizzico di sale

Preparazione

1. Setacciare la **farina**, sbattere le **uova intere**, toglierne una parte ed accantonarla, aggiungere gli **albumi** al grosso delle uova e sbattere ancora, mettere da parte
2. Montare la protezione termica e la frusta flexi, mettere l'**acqua**, il **burro** a cubetti, **sale** e lo **zucchero** nella ciotola ed impostare la **temperatura al max** e la velocità di mescolamento a (1)
3. Quando bolle aprire la ciotola e aggiungere tutta la **farina**, Portare la **temperatura a zero** e continuare a mescolare per altri 3 minuti a velocità (1)
4. Quando la temperatura avrà raggiunto gli **80°**, montare la frusta k e portare a velocità 4-5, ed iniziare a versare poco alla volta la gran parte delle **uova**, versare altre uova solo quando le precedenti si sono assorbite.
5. Verificare la giusta consistenza con il test delle due dita se il composto non si spezza e risulta elastico ok altrimenti aggiungere la piccola parte di uova messa da parte fino a consistenza giusta
6. Stendere un foglio di carta forno fissandolo con delle strisciate di burro. Fare dei piccoli mucchietti con la sacca da pasticciare a secondo di quanto volete grandi i bigné, distanziateli tenendo conto che si gonfieranno sulla leccarda
7. Cuocere in forno statico a **220° per 10 min** e poi **180° per altri 10 min**. Quando il rigonfiamento si sarà stabilizzato aprire un piccolo spiraglio allo sportello del forno. Spegnerne e lasciare in forno caldo aumentando lo spiraglio.
8. Quando freddi procedere alla riempitura

Crema pasticcera

(kenwood)

Ingredienti:

- 800 gr di latte fresco
- 200 gr di panna fresca
- 280 gr di zucchero
- 200 gr di uova intere (4 uova)
- 70 gr di amido di mais
- 1 bustina di vanillina
- buccia di un limone

Crema ottenuta circa 800 gr

Preparazione:

1. Versare il **latte**, la **panna**, la **vaniglia** e le **scorse di limone** in una pentola inox metterla sul fuoco e riscaldare senza raggiungere il bollore per 5 min poi togliere dal fuoco e mettere da parte a macerare. Filtrare per allontanare le scorse prima di utilizzare
2. Montare la frusta a filo grosso nel Kenwood e montare le uova intere con lo zucchero a velocità 6 per circa 2 min
3. Aggiungere la maizena e mescolare ancora per 2 min
4. Montare la protezione, il gancio a mezzaluna per la cottura, e impostare la temperatura a 50° C e velocità di mescolamento (1) ed aggiungere il **latte** e la **panna** gradualmente
5. Alzare la temperatura a 100° C (lasciare a velocità (1)). Controllare e lasciar mescolare fino a quando si sarà addensata circa 5 min
6. Versare in una ciotola di vetro e coprire con pellicola trasparente per alimenti stendendola a stretto contatto con la crema, mettere nel freezer e una volta fredda spostarla nel frigorifero

NB se si volesse raddoppiare la dose i tempi di cottura si potrebbero prolungare al punto 5 si potrebbe arrivare anche a 13 min. Comunque è necessario controllare a vista la consistenza.

Panna montata

(Crema chantilly)

Ingredienti

- 250 ml *Panna* fresca
- 20 gr *Zucchero* al velo
- 1 bustina di vanillina

Preparazione

1. Mettere la ciotola kenlite e la frusta a filo grosso nel congelatore per 30'
2. Montare la ciotola e la frusta e versare la panna fredda di frigo
3. Aggiungere alla panna la vanillina e lo zucchero a velo
4. Impostare la velocità al massimo e andare per 3 minuti

Crema diplomatica

(Crema chantilly all'italiana)

Mescolare $\frac{1}{2}$ di crema pasticcera con $\frac{1}{2}$ di panna chantilly. Se si preferisce si può ridurre la panna con un rapporto di $\frac{1}{3}$ di panna e $\frac{2}{3}$ di crema pasticcera.

Zabaione

(Kenwood)

Ingredienti:

- 108 gr (6 tuorli d'uovo)
- 120 gr di zucchero
- 80 ml marsala secco
- 7 gr di colla di pesce

Procedimento:

1. Montare la frusta a filo grosso e la protezione termica e nella ciotola inox versare le uova e lo zucchero; avviare la lavorazione a freddo a velocità 1 per incorporare gli ingredienti
2. Aumentare la velocità a 4 e aggiungere il Marsala in due volte
3. impostare la temperatura a 75°C, quando la temperatura supererà i 60° il KWD porterà la velocità al minimo, tenete premuto il pulsante pulse ed impostate la velocità a 6, attendete che la velocità raggiunga il valore impostato, a questo punto rilasciate il pulsante pulse.
4. State andando a velocità 6, con 75° di temperatura. Montate il paraschizzi. Montare fino a consistenza cremosa e colore chiaro circa 10 min dall'inizio
5. Ridurre la velocità a 4 e aggiungere la colla di pesce strizzata ed asciugata e far girare per un altro minuto

Panna e Zabaione:

1. Per la dose di zabaione di cui sopra aggiungere 200 gr di panna Chantilly.
2. Raffreddate la crema zabaione calda che viene dalla pastorizzazione a temperatura ambiente (bastano 10 min in freezer). Importante altrimenti si smonta la panna
3. Versare nella ciotola una parte della panna e mescolare energicamente poi aggiungere la rimanente panna ed incorporare con una spatola con movimenti lenti dal basso verso l'alto facendo ruotare la ciotola
4. Mettere in frigo per 3 h al termine con una frusta elettrica omogenizzare rendendo la crema liscia e vellutata

La proporzione è di 400 di zabaione a 200 di panna

Crema Bavarese

(Kenwood)

Ingredienti:

- 250 ml panna fresca
- 214 ml Latte
- 86 gr zucchero
- 64 gr tuorli
- 8 gr colla di pesce
- Vaniglia

Preparazione:

1. Mettere a mollo la **colla** in acqua fredda 10min. mettere nel congelatore la ciotola kenlite e la frusta a filo grosso per almeno 30 min
2. Montare la ciotola kenlite e la frusta a filo grosso fredde, aggiungere la **panna** e montarla a metà circa 2 min, non deve essere dura, velocità massima. Versarla in un contenitore inox in frigo
3. Montare la ciotola inox e la frusta a filo grosso e versare i **tuorli** e lo **zucchero** e montare a velocità massima fino ad ottenere un composto spumoso 2 min
4. Portare in un pentolino il **latte** con la vaniglia quasi al bollore.
5. Montare la protezione termica, la frusta Flexi, impostare la velocità a (1) e la temperatura ad 80° ed aggiungere il latte a filo.
6. Non appena raggiunti gli 80-82° riportare la temperatura a 0, non superare questa temperatura, continuare a versare il latte fino a esaurirlo. Aggiungere la **colla** ben strizzata e proseguire fino a che sia completamente sciolta, circa 6 min. La temperatura scenderà fino a 60°-64°
7. Togliere la ciotola inox e filtrare con passino a maglia fine versando in un contenitore, mettere a freddare in congelatore per 10 min.
8. Versare nella crema ormai fredda la panna ed amalgamare con spatola di plastica dal basso verso l'alto e lentamente.
9. Rimettere nel congelatore per 40 min poi tirare fuori e versare nel contenitore da assemblaggio, nelle varie modalità e lasciare in frigo per 5 ore.

Panna cotta

Ingredienti:

- 250 gr panna
- 50 gr latte intero
- 40 gr zucchero semolato
- 6 gr colla di pesce
- 20 gr rum
- ½ bustina di vaniglia

Preparazione a mano:

1. In un pentolino unire circa 80 gr della **panna** con il **latte** (50 gr) e portare a bollore
2. Quando bolle togliere dal fuoco e unire lo **zucchero** mescolando.
3. Infine aggiungere la **gelatina** (ammollata in acqua fredda e ben strizzata)
4. Mescolare bene in modo che questa si sciolga, solo quando ben sciolta unire il resto della panna fredda
5. La panna raffredderà il composto e quindi si potrà aggiungere il **rum**.
6. Infine mettere 1 h in freezer

Diplomatica bavarese

Ingredienti:

- Pasta sfoglia rettangolare (32 x 25cm)
- Crema Bavarese
- Zucchero a velo

Attrezzature:

- Cornice regolabile per torte

Procedimento:

1. Scaldare il forno a 200° statico.
2. Aprire la confezione di pasta sfoglia rettangolare praticare dei buchi con il forapasta. Tagliare a metà la pasta sfoglia per creare due pezzi da 16 x 12,5 cm. Cospargere con zucchero a velo spolverando con il passino.
3. Infornare, ripiano intermedio, 200° per 12 min, poi spegnere e lasciare freddare per qualche minuto a sportello semiaperto. Trasferire su delle gratelle per completare il raffreddamento
4. Posizionare su di un platò di plastica la cornice regolabile posizionare sul fondo il primo foglio di pasta sfoglia, poi ricoprire con la crema bavarese che nel frattempo era stata raffreddata in congelatore. Spianare e ricoprire con il secondo foglio di pasta sfoglia rovesciato.
5. Mettere il tutto nel frigo per 5 ore. Tirare fuori dal frigo e spolverare con zucchero a velo, spianare con la mano e finire con un altro strato abbondante di zucchero a velo. Servire

NB Con questa dose: crema Bavarese come sopra ed una confezione di pasta sfoglia rettangolare viene una diplomatica bavarese non molto alta per ottenere diplomatica più spessa si potrebbe triplicare la dose di crema Bavarese ed usare due confezioni di pasta sfoglia, verrebbero così due diplomatiche 16x12cm più spesse

Plumcake

(Kenwood)

Ingredienti:

Per stampo da 20 cm

- 250 gr. di farina 00
- 100 gr. di zucchero
- 100 gr. di burro morbido "a pomata"
- 50 ml latte
- 2 uova (124 gr)
- 1 tuorlo
- 8 gr lievito chimico
- Buccia grattugiata di 1 limone
- 1 pizzico di sale
- 200 gr. di uvetta
- 60 gr. di frutta candita mista
- rum q.b.

Preparazione:

1. Foderare lo stampo da plumcake da 20 cm con carta forno bagnata.
2. Mettere l'**uvetta** in una ciotola, versare un po' di **rum** e mescolare bene. Lasciare qualche minuto così e mescolare ancora; ripetere nuovamente questo e scolarla. Tenere da parte per almeno un'oretta poi strizzarla asciugarla ed infarinarla. Infarinare anche i canditi
3. Accendere il forno 220° statico leccarda al secondo ripiano dal basso
4. Tirare fuori il **burro** dal frigo tagliarlo a cubetti e ammorbidirlo nel microonde per 25 sec consistenza pomata
5. Montare la frusta k, versare nella ciotola kwd il **burro morbido**, lo **zucchero** e il **limone grattugiato**, mescolare prima a velocità 3 poi montare a velocità 6 fino ad ottenere un composto spumoso 2 min
6. Riportare la velocità a 2, aggiungere un **uovo** alla volta alternato ad un paio di cucchiaini di **farina**.
7. Mettere la restante **farina** alternata al **latte**. Deve risultare un composto soffice ma non troppo morbido. Aggiungere il **lievito**. Infine aggiungere **uvetta** e **canditi**. 7 min complessivi
8. Versare il composto nello stampo. Col retro di un cucchiaino affondare leggermente nel centro degli impasti, infornare subito.
9. Cuocere a **220° per 8 min** poi a **180° fino a 45 min** complessivi, a 30 min si può aprire e controllare con lo stecchino e se necessario coprire con un foglio di alluminio se inizia a colorarsi troppo.
10. Appena sfornato spennellare le superfici con 3-4 cucchiaini di rum. Lasciare raffreddare.

La crostata di crema e pinoli

1. Posizionare il panetto estratto dal frigo su di un foglio di carta forno senza spolverare di farina, mettere sopra l'altro foglio e martellare con il mattarello, poi spianare a spessore.
2. Prendete la tiella tonda imburrare ed infarinare
3. Staccare un foglio di carta forno, sollevare la pasta prendendo l'altro foglio tenendolo in verticale poi rovesciarlo sulla tiella e pigiare per farla aderire, poi togliere anche l'altro foglio di carta forno. Tagliare i bordi. Forare il fondo con la forchetta, mettere in frigo in attesa che il forno raggiunga la temperatura.
4. Quando pronto estrarre dal frigo poi posizionare sopra un disco di carta forno ritagliato dalla circonferenza esterna della teglia poi eseguire tanti tagli radiali a distanza di 1 cm uno dall'altro fino al diametro minore della teglia. Posizionare il disco sul fondo della crostata riempire di riso che eviterà che in cottura la frolla si possa sollevare.
5. Mettere in forno preriscaldato a 180° statico per 20 min. Tirare fuori togliere il riso e la carta forno e rinfornare per altri 8 min.
6. Per evitare che i bordi superiori della crostata si brucino coprire con un foglio di stagnola.
7. A cottura ultimata far freddare su una gratella, poi rovesciare la crostata e posizionare su un disco di plastica per dolci.
8. Riempire con la crema pasticcera lisciare con un cucchiaio bagnato e spargere con pinoli e gocce di cioccolato. Mettere in frigo con una pellicola plastica sopra.

La crostata di marmellata

1. Posizionare il panetto estratto dal frigo su di un foglio di carta forno senza spolverare di farina, mettere sopra l'altro foglio e martellare con il mattarello, poi spianare a spessore.
2. Prendete la tiella tonda imburrare ed infarinare
3. Staccare un foglio di carta forno, sollevare la pasta prendendo l'altro foglio tenendolo in verticale poi rovesciarlo sulla tiella e pigiare per farla aderire, poi togliere anche l'altro foglio di carta forno. Tagliare i bordi. Forare il fondo con la forchetta
4. Allungare la marmellata con un po' di acqua e mescolare bene. Versare la marmellata e con un cucchiaio stenderla
5. Con la pasta avanzata rimpastare e spianare tagliare delle striscioline con la rotella ondulata e realizzare la grata di guarnizione
6. Ripiegare i bordi e schiacciare con la forchetta
7. Mettere in forno preriscaldato a 180° statico per 20 min.
8. A cottura ultimata far freddare su una gratella e mettere in frigo

Per una crostata con teglia da 30 cm abbastanza spessa (come quella Ufo) ci vogliono circa 775 gr di pasta frolla che si ottengono con 350 gr di farina (per gli altri ingredienti in proporzione vedere il file xls).

Lingue di gatto

Ingredienti:

- 100 gr burro
- 100 gr zucchero
- 100 ml chiara d'uovo
- 100 gr farina

Procedimento:

1. Montare la frusta a filo grosso e versare nella ciotola il burro ammorbidito a temperatura ambiente e lo zucchero velocità max farla montare bene
2. Mentre monta aggiungere la chiara d'uovo un po' alla volta
3. Quando montata circa 10 minuti aggiunge la farina tutta assieme e proseguire. Come la farina si assorbe è pronta
4. Con una sacca a poche buco largo e liscio stendere su carta da forno dei bastoncini 7-8 cm lunghi
5. Infornare a 180° per 6-7 min non cuocerle troppo altrimenti diventano dure come prendono colore nei bordi toglierle

Cannoli Siciliani

Scorza	Farcitura	Frittura
<ul style="list-style-type: none">• 320 gr di farina• 25 gr di strutto• 25 gr di zucchero• 2 gr di sale• 5 gr di cacao amaro in polvere• 140 gr di marsala fine• 2 uova• 1 pizzico di vaniglia	<ul style="list-style-type: none">• 1 kg di ricotta di pecora• 300 gr di zucchero a velo• 50 gr di arancia candita• 50 gr di cedro candito• 100 gr di gocce di cioccolato• ciliegie candite per decorare	<ul style="list-style-type: none">• 3 litri d' olio di arachide• 12 cannelli in metallo• 1 tagliapasta di 10 cm di diametro

Prepariamo la scorza:

1. Sciogliamo lo strutto al microonde
2. Mettiamo la frusta K e versiamo la farina nella ciotola ed avviamo a velocità (1), poi lo strutto, lo zucchero, il cacao, la vaniglia. Poco alla volta le uova leggermente sbattute con il sale aspettando che si assorbano. Infine il marsala a filo. Attenzione aggiungerne quanto basta per fargli assumere la giusta consistenza. Deve essere abbastanza sodo tanto da poter essere lavorato nell'Imperia. Se avanza del marsala non ha importanza
3. Rovesciamo l' impasto ottenuto sul tavolo, lavoriamolo qualche minuto con le mani, diamogli la forma di una palla, avvolgiamolo nella pellicola per alimenti e riponiamolo in frigo a riposare per almeno 1 ora fino ad una nottata.
4. Preleviamo una porzione di impasto dal frigo e iniziamo a tirarla dal numero 1 al numero 6 (sfogliatrice Imperia) fino ad ottenere una sfoglia sottile
5. Mettiamo la sfoglia ottenuta sul tavolo e tagliamo dei dischi con il tagliapasta che avvolgeremo negli appositi "cannelli" precedentemente unti con lo strutto (solo la prima volta), avendo cura di passare una goccia di albume nella congiunzione.
6. Facciamo in modo che la pasta sia aderente al cannello, questo eviterà il formarsi di bolle troppo vistose.
7. Versiamo 3 litri d' olio di arachide nella friggitrice (De Longhi) e scaldiamolo a 180°
8. Disponete i cannelli con la parte di congiunzione verso in basso, dopo immergeteli con il cestello nell' olio per 1 secondo e tirateli su, ripetete l'operazione altre due volte, dopo immergeteli del tutto e friggeteli fino a doratura circa 20 sec. Una volta fritti lasciateli scolare un attimo e metteteli ad asciugare su un foglio di carta assorbente
9. Appena sarà possibile senza scottarsi schiacciare i tubi di lamiera e sfilare le cialde

Prepariamo la crema:

1. Facciamo scolare la ricotta dal siero mettendola in un colino in frigo per 1 ora.
2. Estrarla ed aggiungere lo zucchero a velo mescolare bene e metterla a riposare per un'altra ora in frigo coperta con pellicola.
3. Passarla poi con un passino a maglie fine schiacciandola con una spatola di silicone raccogliendola in una terrina. Ora uniamo i canditi, le gocce di cioccolato (molto fredde di frigo) e mescoliamo con un cucchiaino ma solo quanto basta. Ricoprire con pellicola e lasciarla in frigo prima dell'utilizzazione.
4. Mettiamo la crema di ricotta ottenuta in un sac-a-poche e riempiamo i cannoli (fate quest' operazione poco prima di servirli onde evitare che la scorza si ammorbidisca con l' umidità della ricotta).
5. Decoriamo le estremità del cannolo con mezza ciliegina candita e un cubetto di arancia candita e serviamo.

6. **Note:** Se si vuole ottenere un buon risultato è indispensabile usare un coppa pasta (10 cm) per tagliare i dischi di pasta, schiacciare leggermente per ovalizzare il disco e far aderire bene ai tubi di metallo. Se la pasta si lascia lenta in cottura si gonfierà molto venendo molto irregolare e meno bella a vedersi. Altro aspetto importante è la scottatura ossia immergere per un secondo appena e poi sollevare, questo oltre ad evitare che la cialda si apra nel punto di giunzione bloccherà le bolle a piccole dimensioni poi si potrà immergere definitivamente ma le bolle ormai fissate rimarranno di piccole dimensioni.

Tiramisù

(Kenwood – pastorizzazione manuale)

Ingredienti per la base tiramisù pastorizzata

- 175 gr Tuorli (circa 10 tuorli)
- 340 gr Zucchero
- 100 gr Acqua
- 1 baccello Vaniglia

Ingredienti per la crema tiramisù

- 450 gr Base tiramisù pastorizzata
- 500 gr Mascarpone
- 500 gr Panna

Bagna

- 700 gr Caffè
- 150 gr Zucchero

Tiramisù

- 1 Kg Crema tiramisù
- 500 gr Savoiaardi
- 800 gr Caffè
- 60 gr Cacao amaro

Accessori Kenwood:

- Frusta a filo grosso

Preparazione per la base tiramisù pastorizzata

1. Versare nella ciotola del Kenwood i **tuorli d'uovo** (175 gr) e semi-montarli con la **frusta a filo grosso**
2. In un pentolino mettere l'**acqua** (100 gr) e lo **zucchero** (340 gr) e la **vaniglia** (*noi abbiamo usato l'estratto di vaniglia*), portarli a bollore a **121° C** da misurare con un termometro per lo zucchero
3. Quindi versare lo zucchero sui tuorli mentre stanno **montando** e continuare a montare fino al completo raffreddamento

Preparazione per la crema tiramisù classica

1. Unire al composto il **mascarpone** (500 gr) e mescolare bene
2. In un'altra ciotola, montare la **panna** (500 gr) e incorporarla con un movimento dal basso verso l'alto

Preparazione del tiramisù

1. Preparare il **caffè** (700 gr) da mescolare con lo **zucchero** (150 gr) e farlo raffreddare
2. Andiamo a comporre il tiramisù, si può utilizzare un **pan di spagna** al posto dei **savoiaardi** (500 gr)
3. Bagnare il pan di spagna o inzuppare i savoiaardi nel caffè e disporli sul fondo della nostra pirofila
4. Sovrapporre uno strato di crema tiramisù e continuate ad alternare con i biscotti componendo almeno 2 strati, terminare con la crema
5. Riporre in frigorifero a riposare per almeno 2 ore

Prima di servirlo, spolverizzare con cacao amaro, il vostro tiramisù è pronto

Tiramisù

(Pastorizzazione con Kenwood – con pan di Spagna)

Ingredienti per la crema tiramisù

- 175 gr Tuorli (10 tuorli)
- 340 gr Zucchero
- 500 gr Mascarpone
- 500 gr Panna
- 1 baccello Vaniglia

Bagna

- 700 gr Caffè
- 125 gr Zucchero

Tiramisù

- 1 Kg Crema tiramisù
- 500 gr pan di Spagna
- 800 gr Caffè
- 60 gr Cacao amaro

Procedimento:

1. Mettere la ciotola kenlite e la frusta a filo grosso nel freezer per 30 min
2. Montarli sul kwd versare la **panna** velocità max per 3 min, versare in una ciotola e conservare in frigo
3. Montare la frusta a filo grosso e la protezione termica e nella ciotola inox versare i **tuorli** e lo **zucchero**; avviare la lavorazione a freddo a velocità da 1 fino a 4 per incorporare gli ingredienti
4. impostare la temperatura a 75°C, quando la temperatura supererà i 60° il KWD porterà la velocità al minimo, tenete premuto il pulsante pulse ed impostate la velocità a 6, attendete che la velocità raggiunga il valore impostato, a questo punto rilasciate il pulsante pulse.
5. State andando a velocità 6, con 75° di temperatura. Montate il paraschizzi. Montare fino a consistenza cremosa e colore chiaro in totale 10 min
6. Nella parte finale del montaggio al punto precedente aggiungere il **mascarpone** gradualmente
7. Versare in una ciotola di acciaio inox e mettere in freezer per 10 min a raffreddare
8. Una volta freddo incorporare la **panna montata** con movimento dal basso verso l'alto

Preparazione del tiramisù

1. Preparare il **caffè** (700 gr) da mescolare con lo **zucchero** (125 gr) e farlo raffreddare
2. Stendere un primo strato di crema sul fondo
3. Inzuppare i savoiardi nel caffè e disporli sul fondo della nostra pirofila
4. Sovrapporre uno strato di crema tiramisù e continuate ad alternare con i biscotti componendo almeno 2 strati, terminare con la crema ed una spolverata di cacao amaro
5. Riporre in frigorifero a riposare per almeno 2 ore

Nota: il pan di Spagna ha meno problemi dei savoiardi nell'inzeppamento, va comunque strizzato.

Torta della nonna

Ingredienti:

- Pastafrolla
- Crema pasticcera
- pinoli

Preparazione:

1. Posizionare il panetto di pastafrolla estratto dal frigo su di un foglio di carta forno appena spolverato di farina, mettere sopra l'altro foglio e martellare con il mattarello. Usare le striscie di legno per ottenere uno spessore costante ed uniforme 6 mm in questo caso
2. Prendete la tiella tonda imburrare ed infarinare
3. Staccare un foglio di carta forno, sollevare la pasta prendendo l'altro foglio tenendolo in verticale poi rovesciarlo sulla tiella e pigiare per farla aderire, poi togliere anche l'altro foglio di carta forno. Tagliare i bordi. Forare il fondo con la forchetta, mettere in frigo in attesa che il forno raggiunga la temperatura.
4. Riempire di crema pasticcera e poi coprire con uno strato di frolla
5. Spennellare con latte e ricoprire di pinoli
6. Mettere in forno preriscaldato a 180° statico per 70 min.
7. Per evitare che i bordi superiori della crostata si brucino coprire con un foglio di stagnola.
8. A cottura ultimata far freddare su una gratella, poi mettere in congelatore per 1 h tirarla fuori e rovesciarla posizionandola su un disco di plastica per dolci.

Torta alla frutta

La torta è stata realizzata cuocendo un cestello di pastafrolla a vuoto, poi riempito con crema pasticcera, ricoperto di frutta e uno strato di gelatina. La teglia è da 26 cm lo spessore della frolla è di 8 mm. Ci sono voluti circa 600 gr di pasta frolla e circa 1000 gr di crema pasticcera. Una bustina di tortagel. La pasta frolla è stata realizzata seguendo la seguente ricetta [qui](#). La crema pasticcera invece la trovate [qui](#). Seguono le diverse fasi per la preparazione. Le immagini sono esplicative. La cottura è stata eseguita in forno statico a 180° nel ripiano intermedio per 25 min, negli ultimi 5 min il bordo è stato ricoperto con un anello di stagnola per evitare che si cuocesse troppo. Dopo i 25 min è stata tirata fuori dal forno e tolto il riso che era stato messo per evitare che si sollevasse in cottura è stata rimessa in forno per altri 15 min con l'anello di stagnola.

Ingredienti:

- 600 gr di pasta frolla
- 1000 gr di crema pasticcera
- Una bustina di tortagel

Preparazione:

1. Stendere la pastafrolla con uno spessore di 8 mm aiutandosi con gli spessori in legno
2. Ricoprire la teglia e tagliare la frolla in eccesso, forare con una forchetta tutta la frolla per evitare la formazione di bolle.
3. Posizionare un disco di carta forno smerlato sul fondo del cestello di frolla formato e riempire di riso. Questo impedirà alla frolla di sollevarsi in cottura
4. Infornare per 25 min in forno a 180° - prima cottura
5. Estrarre il cestello dal forno ed eliminare il riso. Infornare di nuovo per la seconda cottura 15 min. Per evitare che il bordo bruci sovrapporre un anello di stagnola
6. A cottura ultimata del cesto lasciare freddare, rivoltarlo ed estrarre la teglia, posizionarlo su di un disco da dolci e riempirlo di crema pasticcera
7. Ora ricopriamo con la frutta
8. Poi sopra uno strato di gelatina
9. Lasciare riposare in frigo per alcune ore

Torta allo yogurt

(Per teglia da 24 cm)

Ingredienti per la base:

- 300 gr frollini
- 100 gr Burro

Per la panna montata:

- 250 ml Panna fresca da montare
- 20 gr zucchero a velo

Per la crema di yogurt:

- 700 gr Yogurt cremoso Muller
- 22 gr Colla di pesce
- 80 gr Latte fresco intero
- 50 gr zucchero a velo
- 50 gr Limoncello

Per la gelatina:

- 250 gr acqua
- 50 gr succo di limone
- 50 gr zucchero semolato
- 1 bustina di tortagel
- 1 pizzico di curcuna

Preparazione base:

1. Mettere i **biscotti** in un robot da cucina e riduceteli in polvere. Versate la polvere ottenuta in una ciotola e aggiungete il **burro** fuso (al microonde per 1 min); mescolare bene fino a che gli ingredienti non saranno ben amalgamati tra loro.
2. Spennellate con il burro una teglia da 24 cm di diametro con cerchio apribile e foderatela con carta da forno ritagliando un cerchio dello stesso diametro dello stampo e 2 strisce di uguale misura che ricopriranno i bordi. Versate all'interno della tortiera il composto di biscotti. Livellate bene con un cucchiaino e ponetelo in freezer per 15 minuti.

Preparazione farcitura:

1. Fate ammorbidire la **colla di pesce** in una ciotola con acqua fredda per 10 minuti circa. Poi strizzatela e aggiungetela al **latte** precedentemente scaldato (non dovrà raggiungere il bollore) in un pentolino, avendo cura di mescolare finché la colla di pesce non si sarà sciolta completamente. Fate raffreddare qualche minuto
2. Miontate la **panna** fresca aggiungendo i 20 gr di **zucchero a velo** per 2 min, non deve essere molto dura
3. In una terrina versate lo **yogurt**, lo **zucchero a velo** ed il **limoncello** mescolare con una frusta
4. Aggiungere la **colla di pesce** girando velocemente con una frusta
5. Aggiungere la panna montata allo yogurt mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola per non far smontare la panna
6. Estraete dal frigo lo stampo con la base di biscotto ed aggiungete la crema di yogurt. Riponete in freezer per 45 min

Preparazione gel:

1. Far bollire per 2 minuti l'acqua con la **curcuma** e filtrare con carta filtro
2. Spremere il limone e filtrare il succo con carta da filtro
3. Mettere in un tegamino la bustina del **tortagel**, aggiungere lo **zucchero semolato**
4. Aggiungere prima una piccola quantità di acqua e mescolare bene a crema poi aggiungere il resto dell'acqua e il succo di limone
5. Portare all'ebollizione poi abbassare la fiamma e mescolare per un 1 minuto
6. Lasciarlo raffreddare qualche minuto, poi versarlo sulla torta che avrete estratto dal freezer e passatela ne frigo in frigo. Lasciatela riposare per almeno 3 ore

Ciambellone alla ricotta

Ingredienti: per una teglia circolare da 24 cm

- 300 gr farina
- 300 gr ricotta di pecora
- 300 gr zucchero
- 150 gr uova (circa 3 uova)
- 1 bustina lievito
- 1 buccia grattugiata limone

Peso ingredienti: 1050 gr

Procedimento:

1. Prendete la teglia tonda con bordo apribile imburrrare ed infarinare
2. Montare la frusta a filo grosso e versare le **uova** e lo **zucchero** la **buccia del limone grattugiata** e montare a velocità max per 2 min
3. Aggiungere la **ricotta** ed amalgamare
4. Aggiungere poco alla volta la **farina** ed **lievito**
5. Versare nella teglia ed infornare in forno a 180° per 40 min