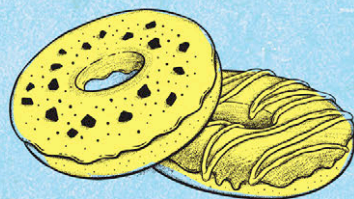


il mio
RICETTARIO
di casa



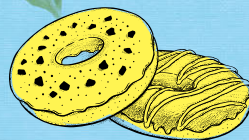
Biscotti e dolcetti



.....
PER RACCOGLIERE LE MIE
.....
RICETTE PIÙ BUONE
.....

CON TUTTE
LE TECNICHE
E LE RICETTE
DI BASE

DEMETRA



Biscotti e dolcetti

IL RICETTARIO DI

.....

.....

DEMETRA

I testi e le ricette appartengono all'Archivio Giunti.

Illustrazioni di Archivio Giunti/Martina Brancato.
Copertina: illustrazioni © stock.adobe.com.

*L'editore si dichiara disponibile a regolare eventuali spettanze
agli aventi diritto che non è stato possibile reperire.*

www.giunti.it

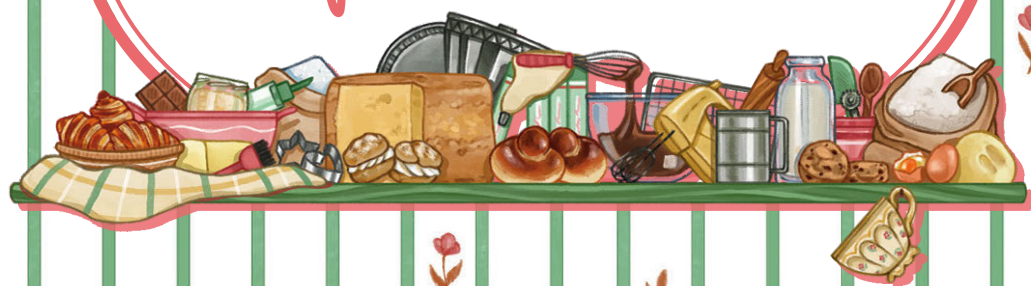
© 2008, 2024 Giunti Editore S.p.A.
Via Bolognese 165 – 50139 Firenze – Italia
Via G.B. Pirelli 30 – 20124 Milano – Italia

ISBN: 9788844087944

Prima edizione digitale: marzo 2024



Preparazioni e impasti di base



Preparazioni e impasti di base

Biscotti e pasticcini, dolci seduzioni

Piccoli, profumati, squisiti. Soffici o croccanti, rustici o raffinati, dai vassoi, dalle scatole di latta, dai barattoli di vetro, biscotti e dolcetti ci invitano all'assaggio e, come per le ciliegie, uno tira l'altro. Ma se il solo guardarli è una gioia per gli occhi e mangiarli lo è per il palato, anche prepararli riserva piacevoli sorprese. Intanto sono versatili: ce ne sono di tutti i tipi, perfetti per ogni occasione, adatti ai cuochi più esperti come ai principianti, e poi, cosa mette più di buonumore del profumo fragrante dei biscotti che si propaga dal forno invadendo tutta la casa?

Allora rimbocchiamoci le maniche e cominciamo.

Gli ingredienti

Per fare biscotti e pasticcini gli ingredienti non sono diversi da quelli che si usano comunemente in cucina, solo che, per ottenere i migliori risultati, è bene conoscere le caratteristiche degli ingredienti principali.

- **La farina:** la più usata è quella di frumento 00, o "fior di farina", ma per impasti particolari si possono usare anche farine di mais, di orzo, di segale, di riso e così via. Anche altri ingredienti (come mandorle, nocciole e simili) possono necessitare di essere ridotti in farina prima di usarli: meglio fare da soli all'ultimo momento, che acquistare prodotti già in farina, perché il sapore sarà più intenso e deciso.
- **La fecola:** è un amido ottenuto

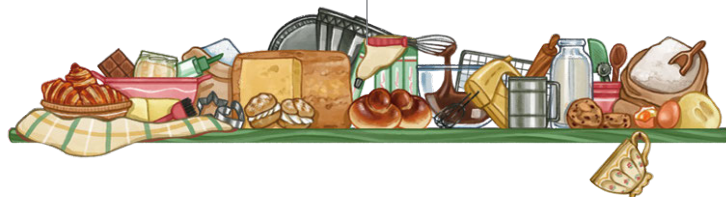
soprattutto dalla patata o dal mais. Più forte (ossia capace di lievitare meglio) della farina, serve a rendere più soffici i dolci, quindi va benissimo per gli impasti che devono risultare morbidi; non va usata per impasti duri (come la pasta frolla).

- **Lo zucchero:** negli impasti può essere usato lo zucchero semolato (quello bianco, di uso comune) o quello di canna (più scuro, che dona un sapore particolare alle preparazioni). Per le decorazioni si trova in commercio lo zucchero in granella e lo zucchero a velo (impalpabile, vi vengono aggiunti amidi per impedire che assorba umidità, oppure aromatizzanti come la vanillina) che si usa anche per farce e glasse o panna montata.
- Il lievito: esistono vari tipi di lieviti consigliati nella preparazione dei dolci.

Uno è il lievito di

birra (generalmente 10-12 g di lievito ogni 500 g di farina, dose da aumentare a 15-20 g se la

temperatura è fredda), che si presenta come una pasta soda di colore grigio da sbriciolare e stemperare in acqua tiepida insieme con qualche cucchiaino di farina: ha un buon odore che è però molto riconoscibile e non sempre gradito, inoltre richiede lunghi tempi di lievitazione. Le **polveri lievitanti di tipo chimico** (si trovano comunemente in bustine che riportano indicazioni per le dosi) hanno invece la caratteristica di rendere i dolci soffici con rapidità, agendo durante la cottura: permettono di



Preparazioni e impasti di base

ottenere impasti secchi più friabili (a questo scopo si può aggiungere una piccola quantità alla pasta frolla) e impasti umidi molto soffici e ariosi. Spesso nella preparazione dei biscotti l'uso del lievito non è previsto, perché lievitando troppo questi potrebbero sformarsi, ma si può trovare il suggerimento di usare il **bicarbonato di ammonio**, una sostanza assolutamente innocua, in vendita in farmacia o nei grandi magazzini più forniti. Questo tipo di lievito durante la cottura rilascia un pungente odore di ammoniaca che scompare completamente quando il biscotto è freddo. Il bicarbonato di ammonio, sottraendo acqua dall'impasto durante la cottura, permette di ottenere prodotti particolarmente croccanti. Va usato in piccolissime quantità ed esclusivamente con i biscotti: in dolci di più grandi dimensioni l'acre odore di ammoniaca potrebbe non volatilizzarsi del tutto e lasciare uno sgradevole aroma nell'impasto.

- **Altri ingredienti:** nella preparazione dei dolci e dei biscotti entrano spesso il **latte** e i suoi derivati (panna, burro) e le **uova**: sono ovviamente da preferire prodotti freschissimi e di prima qualità, il che vale per ogni altro tipo di ingrediente (frutta, marmellate e così via). Per quanto riguarda gli aromi, preferite, dove possibile, prodotti naturali, come la stecca di vaniglia, piuttosto che la vanillina.

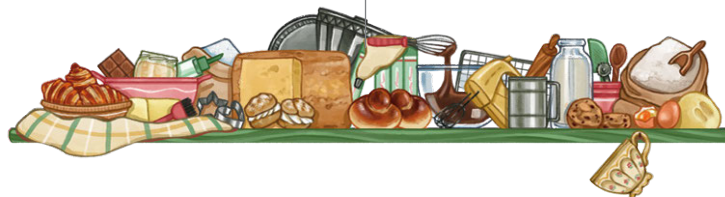


Gli strumenti

Gli utensili necessari alla preparazione di biscotti e pasticcini sono di solito già presenti in qualunque cucina, quelli di uso meno frequente sono facilmente reperibili in ogni negozio di casalinghi.

Come prima cosa occorrono una bilancia, dei dosatori e dei contenitori graduati. Per ottenere i migliori risultati occorre poi che gli utensili, gli stampi e i vari attrezzi siano sempre puliti e inodori: non usate mai, ad esempio, pennellesse o cucchiari di legno adoperati per altre preparazioni culinarie, perché assorbono odori e potrebbero compromettere il sapore dei vostri dolci. Ecco una rapida indicazione degli utensili di uso più frequente.

- **Cucchiari di legno:** di diverse misure, sono molto importanti per la lavorazione dei composti che devono rimanere compatti e non gonfiarsi con l'aria.
- **Spatole di legno, di acciaio o di plastica:** saranno utili per la lavorazione di impasti che non devono essere scaldati dal calore delle mani. Apposite spatole di plastica rigida o di metallo potranno poi servire per staccare gli impasti dal piano di lavoro o dalle pareti delle ciotole.
- **Frusta a mano ed elettrica:** servono per montare creme leggere, gli albumi, i tuorli o il burro e per incorporare altri ingredienti.
- **Setaccio:** è utile per passare la farina e farla cadere a pioggia sull'impasto in modo da evitare la formazione di grumi. Serve inoltre per passare altri ingredienti come la frutta o creme.



Preparazioni e impasti di base

- **Matterello:** tradizionalmente di legno liscio e stagionato, ma ora anche in plastica, è indispensabile per stendere la pasta.
- **Pennello piatto:** in setole naturali è utile per lucidare i dolci, pennellare l'uovo sbattuto sulla pasta, distribuire le gelatine.
- **Rotella tagliapasta:** strumento semplicissimo, è indispensabile per dividere la sfoglia in parti uguali, per tagliare i biscotti o le strisce di pasta.
- **Formine tagliapasta:** di forme e dimensioni diverse, servono per ritagliare e modellare i biscotti. È opportuno averne a disposizione una certa varietà.
- **Tasca da pasticciere:** è un cono di tela cerata aperto da entrambe le estremità. Nell'apertura più piccola si infilano dall'interno le bocchette, una sorta di piccoli imbuto venduti insieme alla tasca e che sono di vari tipi: liscia-sottile, liscia-larga, liscia-tripla, a nastro-scanalata, a nastro-liscia, a stella. La tasca serve per decorare, per farcire, per spremere sulla piastra del forno l'impasto, per ricoprire di glassa ecc.
- **Siringhe per dolci:** di diverse misure, si vendono di solito accompagnate da bocchette intercambiabili a contorno frastagliato o liscio.
- **Gratelle:** risultano utili per far raffreddare i biscotti dopo la cottura, per glassare oppure per far asciugare i dolcetti.
- **Stampi e teglie:** prima di versarvi gli impasti le teglie vanno di solito unte con burro, oppure olio extravergine

d'oliva, e spolverate con farina; in alternativa si può disporre tra la teglia e l'impasto (specialmente se si tratta di biscotti) della carta da forno.

La cottura

- **Il forno:** generalmente i dolci lievitati hanno bisogno di forno meno caldo (130-170 °C) e cottura più lunga di quelli non lievitati, che richiedono temperature elevate (180-200 °C) e tempi brevi. Questo nel caso che prepariate dolci in stampi e teglie grandi, da tagliare dopo la cottura.

Se invece usate forme piccole o cucinate biscotti, i tempi di permanenza nel forno andranno ridotti e, soprattutto nel caso dei biscotti che bruciano con estrema facilità, sarà bene non superare i 180 °C e tenere sempre sotto controllo la cottura.

- **Cottura a bagnomaria:** questo tipo di cottura serve soprattutto per far sciogliere quegli elementi (come il burro e il cioccolato) che non tollerano temperature troppo elevate; per realizzarla correttamente occorre utilizzare due pentole delle quali una entri perfettamente nell'altra e vi rimanga sospesa per i manici (o grazie a qualche altro accorgimento). La pentola base sarà piena per tre quarti di acqua; durante la cottura si deve provvedere ad aggiungere acqua in modo da mantenerne il livello sempre costante.

La conservazione dei biscotti

Ecco un problema con il quale non dovrete confrontarvi spesso! Infatti i



Preparazioni e impasti di base

fragranti biscotti fatti in casa hanno l'abitudine di "sparire" in un batter d'occhio... Ma se sarete così bravi da tenere a bada amici e parenti, o sarete così previdenti da cucinarne una dose di scorta utile per la merenda o la colazione, vi consigliamo di conservarli ben chiusi in barattoli di vetro (da riporre al buio, in un mobile) o, meglio ancora, in scatole di latta: ogni volta che la aprirete sarete avvolti dalla fragranza dei biscotti appena sfornati e li troverete ancora croccanti per qualche giorno.

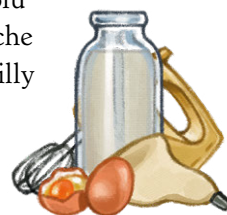
Creme e farce

Le creme

- **Crema al cioccolato:** mescolate 30 g di fecola con 2 cucchiaini di latte diluito con qualche cucchiaino d'acqua. Portate a ebollizione $\frac{1}{2}$ l di latte con 3 dl di panna e 120 g di zucchero aggiungendo anche $\frac{1}{2}$ stecca di vaniglia. A ebollizione avvenuta amalgamate mescolando bene la fecola preparata in precedenza e lasciate sul fuoco per un minuto sempre mescolando. Incorporate a poco a poco 3 tuorli, mescolando con una frusta. Fate fondere a bagnomaria 120 g di cioccolato e unitelo alla crema dopo aver tolto la stecca di vaniglia. Questa può essere sostituita con vanillina, che va unita alla crema solo alla fine, dopo aver aggiunto il cioccolato.
- **Crema al limone:** montate 100 g di burro con 250 g di zucchero, unite 3 uova, il succo di 3 limoni e la scorza grattugiata di mezzo limone. Cuocete a bagnomaria, sempre mescolando,

fino quasi all'ebollizione. Spegnete e frullate il composto per ottenere una crema omogenea. Mentre si raffredda mescolatela di tanto in tanto perché non si formi una pellicola in superficie.

- **Crema Chantilly:** la vera crema chantilly non è che panna montata addolcita con zucchero a velo. Questa preparazione, se mescolata ad altre creme, serve a renderle più leggere e delicate, tanto che in Italia per crema chantilly si intende solitamente una crema pasticciera arricchita con panna montata. Versate $\frac{1}{4}$ di l di panna fredda in una terrina tenuta in precedenza in frigorifero e sbattetela con la frusta fredda anch'essa o con il mixer dotato di fruste, finché non sarà diventata densa e spumosa, ma non montatela troppo per non correre il rischio che diventi burro. Incorporate poi lentamente, dal basso verso l'alto, 2 cucchiaini di zucchero a velo.



- **Crema frangipane:** passate al mixer 50 g di amaretti e 50 g di mandorle. Portate a ebollizione 6 dl di latte aromatizzato con $\frac{1}{4}$ di stecca di vaniglia e un pizzico di sale. A parte lavorate 6 tuorli con 80 g di zucchero. Quindi amalgamatevi 120 g di farina. Versate a filo il latte e ponete a cuocere, a fiamma moderata o, meglio, a bagnomaria, mescolando continuamente fino a ottenere la densità desiderata. Togliete la stecca di vaniglia e, sempre mescolando, aggiungete 40 g di burro fuso, le mandorle e gli amaretti.
- **Crema ganache o parigina:** fate



Preparazioni e impasti di base

sciogliere a bagnomaria 200 g di cioccolato fondente; quindi toglietelo dal fuoco e versatevi 50 g di burro fatto a pezzetti e 2 dl di panna fresca. Sbattete il tutto con una frusta così che gli ingredienti si amalgamino bene e si montino.

- **Crema pasticciera:** versate $\frac{3}{4}$ di l di latte in un tegame, unite $\frac{1}{4}$ di stecca di vaniglia e portate a ebollizione. A parte frullate 6 tuorli con 150 g di zucchero finché risultano bianchi e spumosi. Unite 50 g di farina e mescolate bene. Versate a poco a poco il latte bollente mescolando in continuazione. Mettete il composto in un tegame sul fuoco e, mescolando di continuo, portate a bollore; togliete subito dal fuoco, unite 10 g di burro e fate raffreddare rapidamente il composto. La crema può essere aromatizzata con scorza grattugiata di limone o con poche gocce di liquore e può essere arricchita con l'aggiunta di cioccolato fondente (10 g per 100 g di crema base), pistacchi o nocciole tritate (5 g per 100 g di crema base) e così via.

Le farce

- **Farcia agli amaretti:** con una frusta montate a crema 150 g di burro ammorbidito assieme a 100 g di zucchero; incorporate 120 g di amaretti dopo averli ridotti in polvere passandoli al mixer, quindi lavorate a lungo per amalgamare perfettamente gli ingredienti. Unite poco a poco 2 uova intere dopo averle un poco sbattute, 100 g di farina passata al setaccio,

2 dl di latte e 1 cucchiaio di brandy.

Utilizzate questo composto come ripieno per crostatine alle mandorle o per barchette di pasta frolla, ricordando che deve essere cotto assieme alla base.

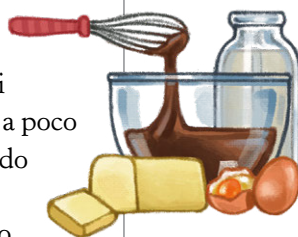
Gli amaretti possono essere in parte sostituiti con pasta di mandorle.

- **Farcia al cacao:** tagliate 100 g di burro a tocchetti e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente. Lavoratelo

poi con una spatola o un cucchiaio di legno, fino a ridurlo a una crema spumosa. A seconda dei vostri gusti e dell'impiego di cacao amaro o zuccherato, potrete

incorporare gradualmente in questa fase della preparazione anche qualche cucchiata di zucchero. Sempre mescolando, aggiungete 100 g di cacao in polvere e, infine, un bicchierino di rum.

- **Farcia al caffè:** lasciate in ammollo in acqua fredda 3 fogli di colla di pesce per 15 minuti, poi strizzateli e fateli sciogliere in un pentolino a bagnomaria. In una terrina lavorate 3 tuorli con 80 g di zucchero, finché otterrete una crema spumosa cui aggiungerete, sempre mescolando con cura, 0,5 dl di latte a temperatura ambiente versato a filo. Immergete il contenitore in acqua fredda e aggiungete lentamente la colla di pesce sciolta, 10 g di caffè solubile e, per ultimi, 5 dl di panna montata inglobandola con pochi giri del cucchiaio di legno, dall'alto in basso, per non smontarla.



Preparazioni e impasti di base

- **Farcia alle fragole:** lasciate in ammollo in acqua fredda 3 fogli di colla di pesce per 15 minuti, poi strizzateli e fateli sciogliere in un pentolino a bagnomaria. In una terrina lavorate 3 tuorli con 80 g di zucchero, finché otterrete una crema spumosa cui aggiungerete, sempre mescolando con cura, 50 g di latte a temperatura ambiente versato a filo. Aggiungete lentamente al composto anche la colla di pesce sciolta, 200 g di fragole frullate e, per ultima, 5 dl di panna montata, unendola con pochi giri del cucchiaino di legno dall'alto in basso per non smontarla.
- **Zabaione:** sbattete 100 g di zucchero con 5 tuorli e mescolate per un quarto d'ora (meno se usate un mixer con fruste), così da ottenere una crema soffice e spumosa. Sempre mescolando, unite 3 bicchierini di marsala secco e mettete poi al fuoco a bagnomaria, sbattendo ancora con la frusta. Spegnete poco prima che inizi a bollire.

Glasse

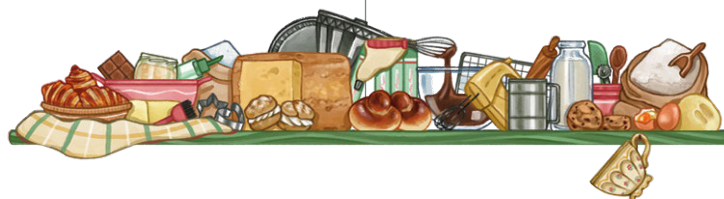
La caratteristica fondamentale delle glasse, dette anche “ghiaccie”, è la loro corposità, che le rende adatte a rivestire e a decorare i dolci. Molteplici sono gli ingredienti: zucchero, cioccolato e farine abbinati ad albume o liquidi, come acqua, sciroppi, latte o succhi di frutta. Questa varietà di combinazioni permette di ottenere glasse di sapori, consistenza e colori diversi. La glassa più semplice è quella all'acqua, che permette di creare un velo leggero e lucido sui dolci; per ottenere una glassa più spessa, invece, si usa solitamente la glassa fondente.



- **Glassa al caffè:** incorporate poco per volta 250 g di zucchero a velo a 3,5 dl di caffè ristretto ancora molto caldo;

I COLORI DELLE GLASSE

colore	elemento aromatizzante
ARANCIONE	Succo di arancia, curaçao, Grand Marnier, Cointreau
BIANCO	Succo di limone, mandorle, maraschino, kirsch, vaniglia
GIALLO	Succo di limone, brandy, rum, Strega, Galliano, marsala
MARRONE	Caffè, cioccolato, cognac, rum
ROSA	Fragole, lamponi, mirtilli, Cherry
VERDE	benedectine, chartreuse, crema di menta, pistacchio



Preparazioni e impasti di base

mescolate continuamente con un cucchiaio di legno finché il composto sarà di consistenza piuttosto densa.

- **Glassa agli agrumi:** spremete 1 arancia, 2 limoni e 1 mandarino, poi filtrate il succo eliminando tutte le impurità. Preparate uno sciroppo sciogliendo in un tegame 200 g di zucchero con 1 dl d'acqua; immergetevi la scorza dell'arancia e quella del limone, dopo aver attentamente eliminato tutta la parte bianca. Lasciate le scorze in infusione per qualche minuto, poi toglietele e aggiungete il succo preparato in precedenza. Unite poco a poco zucchero a velo fino a ottenere un composto di una certa densità.
- **Glassa all'acqua:** mescolate 250 g di zucchero a velo in 1 dl d'acqua, così da ottenere un composto abbastanza compatto, che potrete colorare e aromatizzare a piacere (essenza di vaniglia o di limone, di mandorle e così via). La glassa, da spremere mediante una tasca da pasticciere o da spalmare con una spatola piatta, serve per decorare molti dolci purché abbiano una certa struttura: infatti, essendo piuttosto pesante, tende a schiacciare gli impasti troppo morbidi. La glassa bianca potrà essere colorata con coloranti alimentari.
- **Glassa fondente:** sciogliete 250 g di zucchero in ½ dl d'acqua, unite 50 g di glucosio e, mescolando continuamente cosicché lo zucchero non si cristallizzi sulle pareti del tegame, portate a ebollizione su un fornello a fuoco lento. Prendete con uno stecchino bagnato

un po' di composto: questo sarà pronto quando, rotolandolo tra le dita bagnate, farà una piccola palla non molto elastica. Versate lo zucchero su un piano di marmo unto d'olio di mandorle e spruzzatelo con poca acqua; lasciatelo intiepidire e lavoratelo a lungo con una spatola spingendolo dall'esterno verso il centro, così che diventi bianco e compatto. Modellatelo in forma sferica e mettetelo in un contenitore; copritelo con un panno inumidito e conservatelo fino al momento opportuno. Se volete, questa glassa potrà essere colorata o



aromatizzata con ingredienti apposti che si trovano in commercio, oppure con caffè e cacao in polvere. Per fare ciò riscaldare leggermente la glassa

in un recipiente prima di incorporarvi gli aromi o i coloranti voluti.

- **Glassa reale:** in una ciotola, servendovi di un cucchiaio di legno, unite 200 g di zucchero a velo, 1 albume e 2-3 gocce di succo di limone, mescolando abbastanza a lungo per ottenere un composto sodo, liscio e omogeneo. Usatelo per decorare dolci, paste ecc. spalmandolo con una spatola piatta o un coltello. Per ottenere varianti di sapore, potrete integrare lo zucchero in polvere con essenze a piacere.

Il cioccolato

Una delle principali necessità per guarnire o decorare con il cioccolato è quella di fonderlo. Vi proponiamo due metodi semplici, ricordandovi di evitare



Preparazioni e impasti di base

di sciogliere il cioccolato direttamente sul fuoco.

• Sciogliere il cioccolato

a bagnomaria: riducete il cioccolato in piccoli pezzi e ponetelo in un tegamino che sistemerete in una pentola colma di acqua calda ma non bollente, evitando che le pareti dei due recipienti si tocchino. Non appena il cioccolato comincia a fondersi, mescolate di tanto in tanto.

• Sciogliere il cioccolato

nel microonde: ponete il cioccolato ridotto in pezzetti in un recipiente adatto. Il tempo di fusione varia a seconda della quantità e del tipo di cioccolato e della potenza del vostro forno. Indicativamente, per 60 g di cioccolato fondente azionate il forno a potenza media per 2 minuti; con 180 g, a potenza media per 3 minuti. Evitate di far sciogliere il cioccolato a temperatura troppo alta, altrimenti si disaggrega.

Temperaggio del cioccolato

Il temperaggio è una procedura necessaria per poter utilizzare il cioccolato nelle coperture e nella preparazione di gusci e cioccolatini e ha lo scopo di sciogliere il cioccolato fondente in modo che, una volta solidificato, diventi duro e lucente. Vi sono diverse tecniche di temperaggio; il principio è quello di far passare il cioccolato attraverso tre temperature diverse per far sì che i suoi componenti (che hanno diverse temperature di fusione) possano fondersi e amalgamarsi. Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria

e, mescolando continuamente, portatelo alla temperatura di 45 °C. Rovesciate $\frac{3}{4}$ del cioccolato su un piano di marmo e spalmatelo con la spatola. Lavorate a questo punto il cioccolato con due spatole, prendendolo con una e facendolo ricadere sul tagliere con la seconda. Scorrete una spatola sull'altra finché il cioccolato tenderà a solidificarsi raffreddandosi.

Controllate la temperatura inserendo il termometro nella massa di



cioccolato: quando raggiunge i 28 °C, rimettetelo nel recipiente a bagnomaria e mescolate bene con il resto del cioccolato. Continuate a mescolare fino a che il cioccolato non sarà tornato alla temperatura di 32 °C: a questo punto avrà un aspetto lucido e brillante e sarà pronto per essere subito utilizzato.

Decorare con il cioccolato

Non tutte le decorazioni al cioccolato sono semplici da preparare, molto spesso richiedono abilità ed esperienza; ma con applicazione, tempo e, soprattutto, passione, riuscirete a ottenere risultati veramente soddisfacenti e potrete personalizzare i vostri dolci e liberare la fantasia.

• **Scaglie:** prendete un blocco di cioccolato abbastanza grande, ponetelo in frigo a raffreddare, avvolgetelo con un foglio di carta e grattugiatelo passandolo su una grattugia a fori larghi.



Preparazioni e impasti di base

- **Trucioli:** passate lo sbucciaverdure lungo i bordi di una tavoletta di cioccolato. Per avere trucioli più piccoli, passate lo sbucciaverdure sugli angoli. Se il cioccolato tende a rompersi, vuol dire che è troppo freddo e va ammorbidito; se è troppo morbido, passatelo in frigo.
- **Foglie:** procuratevi delle foglie asciutte e con le venature ben marcate, spennellatele con uno strato sottile di cioccolato fuso e mettetele in frigorifero su un foglio di carta oleata. Quando il cioccolato si è addensato, staccate delicatamente le foglie.
- **Griglia:** disegnate i motivi decorativi su un foglio e copritelo con della carta da forno. Versate il cioccolato fuso raffreddato dentro una tasca da pasticciere e ricalcate il disegno che appare sotto la carta da forno. Lasciate asciugare e staccate le decorazioni con una spatola.
- **Disegni:** stendete il cioccolato fondente fuso sulla carta da forno. Con una tasca, spremetevi una riga sottile o delle righe equidistanti di cioccolato bianco fuso e raffreddato. Passate la punta di uno stuzzicadenti e create dei disegni a piacere.

Ricette di base

Pan di Spagna

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

150 g di farina, 300 g di zucchero, 5 uova, 1 dl di latte, 5 g di lievito per dolci, succo di limone.

Montate a neve gli albumi con 150 g di zucchero, battete i tuorli con il rimanente zucchero così da ottenere un composto schiumoso e soffice,



amalgamatelo delicatamente agli albumi e incorporate gli altri ingredienti poco alla volta, dopo aver unito il lievito per dolci alla farina.

Versate il composto in una teglia imburrata e infarinata e cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti.

Pasta frolla

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 40 minuti (+ un'ora di riposo)

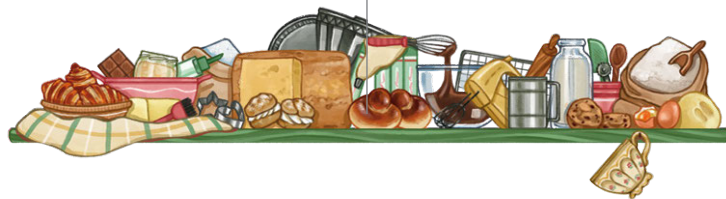
Tempo di cottura: 20-30 minuti

250 g di farina, 150 g di burro, 80 g di zucchero, 3 tuorli, ½ limone non trattato, 1 bustina di vanillina, sale.

Setacciate la farina e versatela sulla spianatoia, unite la scorza grattugiata di mezzo limone, il sale e una bustina di vanillina; amalgamatevi il burro ammorbidito e fatto a tocchetti senza impastare troppo.

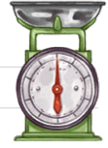
Aggiungete lo zucchero e i tuorli, incorporandoli il più possibile, ma senza lavorare troppo la pasta, che non deve diventare eccessivamente elastica.

Date all'impasto una forma rotonda e ponetelo a riposare in frigorifero per un'ora avvolto in un panno. La pasta frolla richiede una cottura al forno di venti-trenta minuti a una temperatura di 175-180 °C.



Preparazioni e impasti di base

Ingredienti e dosi



Tempo di cottura



Tempo di preparazione



Calorie



Esecuzione



 note

Preparazioni e impasti di base

Pasta frolla al cacao

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 40 minuti

(+ un'ora di riposo)

200 g di farina, 100 g di burro,
70 g di zucchero, 1 tuorlo,
1 uovo intero, 15 g di cacao
in polvere.

Preparate una miscela con la farina, lo zucchero e il cacao; versatela sulla spianatoia formando una fontana; nell'incavo mettete il burro ammorbidito a pezzetti, il tuorlo e l'uovo intero. Amalgamate bene il composto, impastate e poi mettete in frigo a riposare per un'ora avvolto nella pellicola. Modalità e tempi di cottura sono identici a quelli della pasta frolla classica.

Pasta frolla alle mandorle

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 40 minuti

(+ 30 minuti di riposo)

Tempo di cottura: 20-30 minuti

250 g di farina, 100 g di mandorle
bianche pelate, 75 g di zucchero,
100 g di burro, 1 tuorlo d'uovo, 1 uovo
intero, ½ limone non trattato, 2 cucchiari
di latte.

Tritate finemente le mandorle passandole al mixer e aggiungetele con una quantità di zucchero in grado di assorbire le sostanze grasse; miscelatele quindi il composto ottenuto con il tuorlo d'uovo. Unite alla farina la scorza del limone grattugiata finemente e versate il tutto sulla spianatoia in modo da formare una fontana; all'interno dell'incavo mettete l'impasto di mandorle e il

rimanente zucchero. Aggiungete il burro ammorbidito e fatto a tocchetti, il latte, l'uovo intero e lavorate per pochi minuti tutti gli ingredienti in modo da ottenere un impasto amalgamato e omogeneo, ma non ancora elastico. Fate riposare in frigorifero per 30 minuti.

Tempi e modalità di cottura sono i medesimi della pasta frolla classica.

Pasta per bignè

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

150 g di farina, 120 g di burro,
15 g di zucchero, 5 uova, sale.

In un tegame dai bordi alti portate a ebollizione 3,5 dl d'acqua, il burro, un pizzico di sale e lo zucchero.

Quando incomincia a bollire togliete dal fuoco e versate la farina mescolando con un cucchiaino di legno. Rimettete sul fuoco, riportate a bollire e, sempre mescolando, fate cuocere per circa 8 minuti, finché il composto non si staccherà dalle pareti. Togliete il tegame dal fuoco e incorporate al composto le uova dopo averle sbattute bene; versatele con precauzione, a filo, mescolando di continuo.

Al termine dovrete ottenere una pasta morbida come una crema. Riempite con il composto una tasca da pasticciere e, sopra una piastra da forno imburrrata, formate delle palline grosse come una noce, distanti 3 cm circa l'una dall'altra. Infornate a 180 °C per 15 minuti circa. Staccate i bignè dalla piastra quando saranno freddi.



Preparazioni e impasti di base

Ingredienti e dosi



Tempo di cottura



Tempo di preparazione



Calorie



Esecuzione



 note

Preparazioni e impasti di base

Pasta base per biscotti

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 30 minuti

200 g di farina, 200 g di zucchero, 100 g di burro, 6 uova.

Lavorate metà zucchero con i tuorli fino a ottenere una spuma soffice, poi lavorate l'altra metà con gli albumi fino a montarli a neve ferma; amalgamate delicatamente le due miscele mescolando con un cucchiaino di legno dall'alto in basso, se lo desiderate incorporate un aroma (vanillina, acqua di fior d'arancio, anice) e infine la farina. Unite il burro fuso a bagnomaria e lavorate l'impasto delicatamente per renderlo del tutto omogeneo.



riposare per 5 minuti poi, su un piano infarinato, lavorandola con il matterello, stendete la pasta a rettangolo di 1 cm di spessore; ripiegate la in tre a quadrato e stendetela di nuovo cambiando verso, poi ripiegate la di nuovo in tre e fatela riposare per circa 15 minuti in frigorifero.

Ripetete le stesse operazioni, osservando il periodo di riposo per altre tre volte (i "giri" devono essere otto in tutto), dopodiché la pasta sfoglia sarà pronta. Dopo che l'avrete modellata nella forma voluta, prima di infornarla potete spennellarla con un tuorlo per farle assumere, una volta cotta, un colore dorato.

Pasta sfoglia

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 2 ore e 30 minuti

200 g di farina, 200 g di burro, sale. Impastate la farina e un pizzico di sale con una tazza d'acqua gelata fino a ottenere un impasto sodo che farete riposare, coperto da un canovaccio, in un luogo fresco. Con le dita bagnate lavorate il burro fino a ottenere la stessa consistenza della pasta, poi dategli una forma rettangolare. Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato e al centro disponete il burro; ripiegate la pasta sul burro a mo' di pacchetto e premetela leggermente con il matterello così che il burro si incorpori. Lasciate

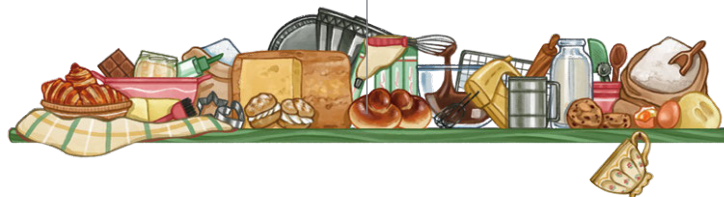
Pasta per brioche dolci

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 10 minuti (+ 2 ore di lievitazione)

Tempo di cottura: 20-30 minuti
250 g di farina, 75 g di burro, 40 g di zucchero, ½ dl di latte, 2 uova, ½ limone non trattato, 25 g di lievito di birra, sale.

Sciogliete il lievito in metà del latte intiepidito e lasciate riposare. Nel frattempo versate a fontana sulla spianatoia la farina, aggiungete un pizzico di sale, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata. Al centro mettete le uova e il burro ammorbidito e fatto a pezzetti, unite il lievito e il rimanente latte impastando vigorosamente. Lavorate per 15 minuti circa per ottenere un impasto elastico e omogeneo che



Preparazioni e impasti di base

Ingredienti e dosi



Tempo di cottura



Tempo di preparazione



Calorie



Esecuzione



 note

Preparazioni e impasti di base

farete lievitare al caldo per un'ora. Trascorso questo tempo rimettetelo sulla spianatoia, lavoratelo ancora, dategli la forma voluta e fate lievitare ancora un'ora prima di cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 20-30 minuti.

Pasta per croissant

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 20 minuti (+ 6 ore di lievitazione)

Tempo di cottura: 20-30 minuti

300 g di farina, 80 g di burro, 15 g di lievito di birra, 1 dl di latte, 1 cucchiaino di zucchero, sale.

Sciogliete il lievito con il latte. Versate sulla spianatoia 200 g di farina, lo zucchero e un pizzico di sale; unite



20 g di burro fuso (ma alla stessa temperatura degli altri ingredienti) e il latte con il lievito. Lavorate 15 minuti, poi mettete l'impasto a lievitare al caldo per 4-5 ore.

Rimettetelo sulla spianatoia e lavoratelo ancora per 10 minuti. Stendetelo con il matterello. Unite la farina e il burro rimasti e disponete il composto sopra l'impasto, così da poterlo ripiegare tre volte come se si trattasse di una pasta sfoglia. Lasciate in frigorifero per 15 minuti circa, quindi rimettetelo sulla spianatoia, stendetelo con il matterello e ripieгатelo ancora. Dopo aver ripetuto quest'operazione tre volte, l'impasto sarà pronto per essere utilizzato. Cuocete in forno a 180 °C per 20-30 minuti.

