

MENSILE n° 187 - ISSN 1128-0719 Sped. in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 autor. Fil. di Modena di P. I. spa tas. it. - Taxe percue • Italia € 1,90 - Canton Ticino CHF 4,60 - Svizzera CHF 4,90 - Grecia € 3,50 - Germania € 4,30 - Austria € 4,30 - Belgio € 3,50 - Malta € 2,60

# **più** DOLCI

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

## CARNEVALE DAL NORD AL SUD

FEBBRAIO 2016



## DOLCI INFALLIBILI



## S. VALENTINO

# Sommario

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE!



## Carnevale in allegria

E' il più bello che ci sia!

- 3 Graffe
- 3 Frappe
- 4 Krapfen Colombina
- 5 Frittelle Brighella
- 6 Frittelle Pulcinella
- 7 Frittelle all'amaretto

## Non solo zucchero

Scopriamo la bontà dei dolcificanti naturali alternativi allo zucchero semolato.

- 11 Crostata cioccolato e miele
- 11 Cookie con gocce di cioccolato
- 12 Pie di pere allo sciroppo d'acero
- 13 Loaf cake con sciroppo d'acero e gocce di cioccolato
- 14 Torta cremosa sapor di nocciole

## I dolci che non tradiscono mai

Andate sul sicuro: questi dolci sono perfetti per le occasioni in cui non è concesso sbagliare. E la bella figura è assicurata!

- 17 Ciambella con le mele
- 17 Panna cotta
- 18 Cake mamma Erminia
- 19 Muffins rapidi
- 20 Crostata con crema e amarene

## Dolci con il formaggio

Fiocchi di latte, robiola, mascarpone ed altre dolcezze "in bianco" per dessert straordinariamente buoni.

- 25 Torta morbida alla ricotta
- 25 Dolce allo yogurt con uva
- 26 Barrette super limone
- 27 Cheesecake mascarpone e pesche sciroppate
- 28 Crostata alla robiola

## Torte farcite

Perfette per le occasioni speciali e non solo.

- 31 Torta farcita all'ananas
- 32 Torta cacao e crema ✓ senza glutine

## Torte & tortine

Deliziose ed invitanti

- 35 Torta al cioccolato
- 35 Plum cake all'arancia
- 36 Torta Isidora
- 37 Ciambella Adelina

## Dolci al cucchiaino

Delicati e squisiti

- 39 Crema al miele e yogurt
- 39 Crema al latte caramellato ✓ senza glutine
- 40 Budino con uva al brandy ✓ senza glutine
- 41 Biancomangiare al caffè ✓ senza glutine

## Crostate & Biscotti

Da leccarsi i baffi!

- 43 Crostata mandarina
- 43 Biscotti alle mandorle
- 44 Crostata al Sassolino
- 45 Bon bon alle mandorle
- 46 Deliziosi all'arancia



## Feste in Casa



Organizzare, ideare, allestire la festa perfetta!

- 48 Crostatine innamorate
- 50 Plum cake cuore
- 51 Tartine gelatinate con salmone, uova sode e asparagi
- 51 Tramezzini a cuore con petalo di rose
- 52 Biscotti San Valentino
- 53 Tartufi salati con mandorle salate e peperoncino

pag. 48

## Da lettrici a lettrici

- 54 Le pagine per chiacchierare insieme.

## Buone nuove

- 57 Le novità per la casa e la dispensa.

## Agenda

- 58 Notizie, feste e manifestazioni dal mondo della pasticceria.



## Barrette super limone

Preparazione 40 minuti  
Cottura 50 minuti  
Stampo quadrato a fondo mobile 25x25 cm  
Per 16/18 barrette

### Ingredienti

- base:** • 160 g di farina  
• 45 g di amido di mais • sale  
• 120 g di zucchero a velo  
• 140 g di burro  
• 1 cucchiaino raso di scorza di limone
- farcia:** • 55 g di farina  
• 250 g di formaggio spalmabile  
• 4 uova • 160 g di zucchero  
• 80 g di succo di limone  
• 30 g di burro fuso e freddo
- inoltre:** • zucchero a velo

### Preparazione

Ungete lo stampo e foderate la base con carta-forno.

Miscelate tutti gli ingredienti per la base senza scaldare troppo la pasta.

**1.** Distribuitela sul fondo della teglia, premete con le dita realizzando uno strato uniforme e alzate i bordi di 2 cm. Mettete in frigorifero per 60 minuti, poi cuocete la base in forno a 180° per 20 minuti (controllate che in cottura la pasta non si gonfi, in tal caso punzecchiatela). Sfornate e tenete da parte. Abbassate la temperatura a 170°.

**2.3. Farcia:** frullate il formaggio con lo zucchero, unite le uova e la farina, il succo di limone e il burro fuso e freddo.

**4.** Versate la farcia nel guscio di pasta e infornate per circa 25-30 minuti.

**5.** Quando la torta sarà cotta, sfornatela e aspettate che si raffreddi per rimuoverla dallo stampo.

Servitela divisa a trancetti spolverati con abbondante zucchero a velo.





# Torte farcite

# San Valentino



*I love you!*

È già nell'aria da qualche tempo, ma se non ve ne foste ancora accorti tra pochi giorni è la festa degli innamorati. Questa romantica ricorrenza è dedicata a Valentino, un vescovo di Terni giustiziato nel 273 per aver disobbedito all'imperatore Claudio II che l'aveva invitato a sospendere i matrimoni. Ma già da prima, nella Roma antica, il 14 febbraio si celebrava la Dea Juno, protettrice delle nozze. Nel medioevo, invece, si credeva che il primo uomo che avesse visto una ragazza davanti a casa sua in questo giorno, sarebbe diventato suo marito. Per non rischiare,

i giovani aspettavano davanti alla casa della loro amata fin dal mattino. Comunque sia, oggi cuori e Cupidi la fanno da padrone; ovunque ci sono scritte che inneggiano all'amore eterno e come ogni anno il dilemma è: cosa le (o gli) regalo? Al di là di ogni folle spesa o patrimoni dilapidati, quello che conta è, sì, un pensiero speciale, però che sia di buon gusto. Quindi che ne dite di organizzare una serata memorabile con la vostra lei (o il vostro lui) per dimostrare che è l'unica persona al mondo degna delle vostre attenzioni?



# Plum cake cuore

Preparazione 30 minuti • Cottura 65 + 23 minuti  
 Stampo 25 x 11 cm • Stampo 20 x 30 cm  
 Tagliabiscotti a cuore • Per 10-12 fette

## Ingredienti

- plum cake:** • 160 g di zucchero • 5 g di lievito • 1 pizzico di sale  
 • 240 g di farina • 5 uova • 160 g di burro morbido  
 • 25 g di cacao • 50 g di latte • 3 cucchiai di liquore Strega
- pan di Spagna rosa:** • 135 g di zucchero • 180 g di farina  
 • 4 uova non a pasta gialla • aroma a piacere  
 • 2 cucchiai di latte • colorante alimentare rosso q.b.  
 • 1 pizzico di lievito • 1 pizzico di sale
- decorazione:** • zucchero a velo • cuoricini di zucchero

## Preparazione

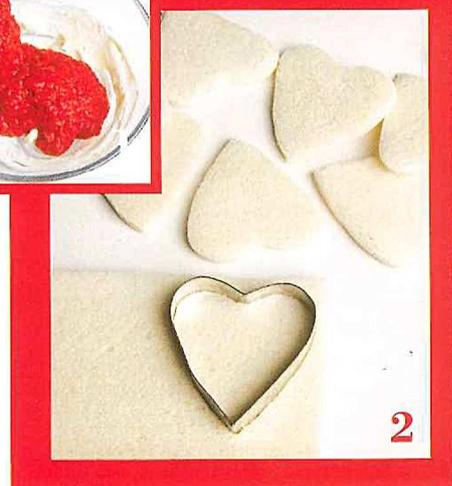
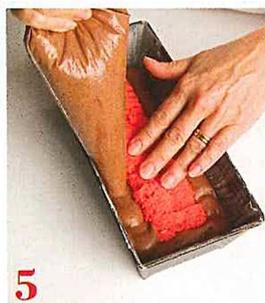
**1.2. Pan di Spagna rosa:** montate a nastro le uova con lo zucchero, aromatizzate, versate la farina, il lievito, il sale e una puntina di colorante rosso stemperato in due cucchiaini di latte. Mescolate e versate l'impasto nello stampo di 20 x 30 cm, imburrrato e infarinato. Livellate e infornate la torta a 170° per 23 minuti. Sfornate e raffreddate il pan di Spagna.

**3.** Pareggiatelo eliminando sia la base che la calotta, poi dividetelo in due strati e incidete i cuori. Proteggeteli in sacchetti chiusi per evitare che si seccino.

**Plum cake:** sbattete il burro con lo zucchero, fino a renderlo cremoso e aromatizzatelo. Assorbite un uovo alla volta, poi setacciate sulla massa la farina, il cacao, il lievito e il sale. Diluite con il latte, mescolate e versate parte dell'impasto nello stampo da plum cake imburrrato e infarinato.

**4.5.6.** Inserite nel mezzo dell'impasto una fila di cuori e coprite con il resto della massa posta in un sac à poche. Paregiate la superficie e infornate il dolce a 175° per 45 minuti. Quando sarà cotto, sfornatelo e sfomatelo sulla gratella a raffreddare.

**7.** Spolverate il plum cake con poco zucchero a velo e spargete in superficie i cuoricini di zucchero.



Per suggellare il vostro amore non potrà mancare un brindisi: selezionate con cura un buon vino, poi, in alto i calici, e cin cin!



Alzatina Villa d'Este HOME - TIVOLI



Scatola Paradise



1



2



3

## Tartine gelatinate con salmone, uova sode e asparagi

Preparazione 25 minuti • Coppapasta Ø 5 cm • Per 14 pezzi

**Gelatina:** ammolate **3 g di colla di pesce** in acqua fredda per 10 minuti, poi strizzatela e scioglietela in **80 g di brodo bollente**. Aggiungete **2-3 gocce di succo di limone** e fate raffreddare. Con il coppapasta incidete tanti dischetti in **7 fette di pane** e **100 g di salmone affumicato**.

**1.2.3.** Spalmate le fette di pane con **100 g di formaggio spalmabile pepato**. Sovrapponete 1 dischetto di salmone, 1 fettina di uovo sodo, poi 1/2 punta di asparago lessato. Con un cucchiaino colate su ogni tartina un poco di gelatina e ponete a solidificare in frigo.

## Tramezzini a cuore con petalo di rose

Preparazione 20 minuti

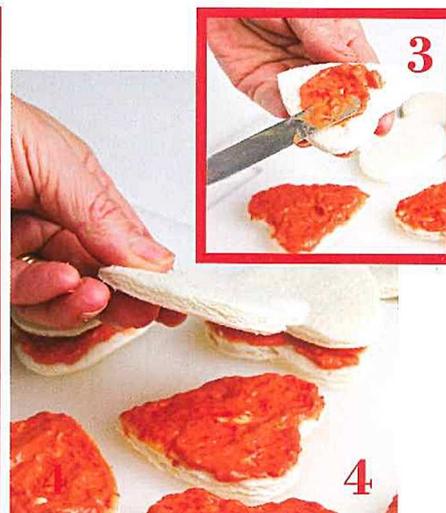
Tagliapasta a cuore di due misure

Per 10 pezzi

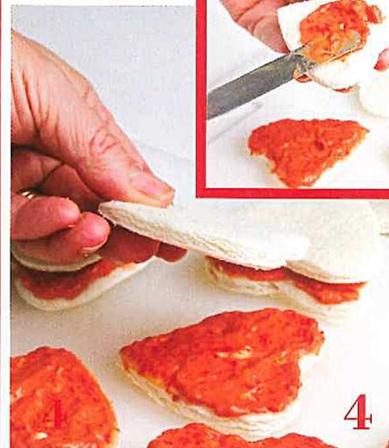
**1.** Frullate **2 falde di peperoni rossi grigliati**, **40 g di concentrato di pomodoro** e **l'olio**, poi unite **30 g di formaggio spalmabile** e **1 cucchiaino di maionese**. Controllate di sale.

**2.** Con il tagliapasta a cuoricino incidete **250 g di pane da tramezzino**. Negli sfridi di pane incidete altri cuoricini più piccoli.

**3.4.** Spalmate la metà dei cuori più grandi con la farcia, poi accoppiateli. Adagiate su ogni tramezzino un petalo di rosa e un piccolo cuoricino di pane, poi fermate con uno stecchino.



3



4