



# NO BUFFET NO PARTY

Raccolta di ricette



Non si può pensare bene,  
né amare bene,  
se non si è pranzato bene"

(Virginia Woolf)



# I SALATI



## NIDI DI GAMBERI



gamberi  
lime  
sale, pepe e paprika  
una confezione di Pasta Sfo-  
glia

## NIDI DI GAMBERI... COME LE CILIEGIE

Si prendono dei bei gamberi, si mettono in infusione per qualche ora in una spruzzata di lime, sale, pepe e paprika forte, poca se li mangeranno anche dei bambini.

Prendiamo una confezione di Pasta Sfoglia, di quelle già pronte, e ritagliamo piccole striscioline di pasta che andranno arrotolate tipo un nastrino lungo tutto il gambero.

Se vogliamo proprio stupire i nostri ospiti con effetti speciali ritagliate con le formine piccole stelline o cuoricini, forme semplici, tanto in forno la pasta sfoglia gonfia e si perdono i particolari, e adagiatele sopra il nido.

Si inforna a circa 140° giusto il tempo di far dorare e gonfiare la pasta e sono pronti.

*Davanti a una tazza di thè*



## CAPRESE IN BARATTOLO

Pomodori pachino, quelli piccolissimi e saporiti  
sale  
zucchero (una spolverata)  
foglioline di timo  
una spruzzata di crema di aceto balsamico  
mozzarella di bufala  
valeriana



Mini-jar di Confit di pomodorini, Mozzarella di bufala e Valeriana con spolverata di semi di papavero.

Il Confit di pomodorini l'ho fatto piuttosto velocemente perchè volevo che conservassero un pò di acqua e la tirassero fuori per rendere tutto più saporito. Ho adagiato i pomodorini pachino, quelli piccolissimi e saporiti, sulla placca del forno, tagliati a metà e ho aggiunto sale, zucchero (una spolverata), foglioline di timo e una spruzzata di crema di aceto balsamico.

Messi in forno statico per 40 minuti, il tempo di una doccia, a 160° ed erano pronti.

La mozzarella di bufala si fa a piccoli tocchetti e la valeriana si trita grossolanamente.

Nel barattolino ho messo così uno strato di pomodorini, non esagerate che sono mooolto saporiti, uno strato di bufala, in cima la valeriana, qualche granello di semi di papavero e una C di olio EVO...mi raccomando che sia di quello buono! Sarebbe molto azzecato, anche se nelle apericene e le feste non è sempre possibile, comporre i barattolini all' ultimo momento, in modo da esaltare i sapori contrapponendo il caldo della confit, il fresco saporoso della mozzarella e la croccantezza della valeriana.

*Davanti a una tazza di thè*



## BISCOTTI GORGONZOLA E PINOLI

100 gr. di Pinoli  
 90 gr. Farina bianca "0"  
 due cucchiaini di lievito in  
 polvere per dolci  
 100 gr. di gorgonzola  
 sale e pepe  
 un cucchiaino di burro o  
 strutto  
 Semi di sesamo per guarnire,  
 ma non sono indispensabili



Tritate finemente i pinoli nel mixer, aggiungete la farina, il sale ed il pepe oltre al lievito. Unite il gorgonzola tagliato a pezzetti, frullate velocemente fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Togliete l'impasto dal mixer e risulterà un po' appiccicoso, per cui serve un po' di farina per infariare il piano di lavoro dove andrà lavorato per amalgamare il tutto e farne un rotolino di circa 2 o 3 cm. Avvolgere il rotolino nella pellicola, cospargetelo di semi di sesamo, facendo pressione affinché si appiccichino bene e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno tre ore (per rendere più facile il passaggio successivo, si può mettere nel surgelatore per un tempo ovviamente inferiore).

Una volta compattato, toglietelo dalla pellicola e tagliatelo a fettine dello spessore di un centimetro. Le rotelline disponetele su una teglia con la carta forno e infornate a 180° C per circa 15 minuti, finché non saranno appena dorati. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare bene, senza toccarli altrimenti si sbriciolano. Sono deliziosi se accompagnati con un aperitivo alcolico secco... et voilà l'aperitivo è servito!

## *Psicologia e bambini*





## *I biscotti della zia*

### PIZZETTE E FOCACCINE PER UN BUFFET

Mescolare le farine, il lievito, lo zucchero e il burro tagliato a dadini. A parte sciogliere il sale nell'acqua e aggiungere l'olio. Con l'apparecchio in funzione versare a filo tutto il liquido e lasciarlo lavorare a media velocità per circa 10 minuti.

Rovesciare l'impasto sul piano di lavoro infarinato e lavorare brevemente formando una palla. Rimettere nella ciotola, incidere a croce e coprire con un canovaccio pulito. Lasciar lievitare per un'ora.

Riprendere l'impasto e dividerlo in 4 parti.

Da ogni pezzo ricavare delle pezzature di pasta da circa 25-30 gr e formare delle palline.

Coprire nuovamente con il canovaccio e lasciar lievitare ancora un'ora (o fino al raddoppio del volume).

Stendere con le mani ogni pallina formando le basi per le pizzette o focaccine e posizionarle distanziate su teglie rivestite di carta da forno.

Preriscaldare il forno a 250°C e nel frattempo preparare le farciture.

Mescolare la passata di pomodoro con un filo d'olio e l'origano. Tagliare a rondelle le olive e a striscioline le sottilette.

Stendere su alcune la passata aggiungere le olive e alcune lasciarle semplici solo con un po' d'olio e origano.

Portare la temperatura del forno a 200°C e cuocere ogni teglia per circa 15 minuti (regolandosi con il proprio forno). Sfnare e aggiungere sulle pizzette il formaggio. Rimettere in forno caldo giusto il tempo di farlo sciogliere.

Sfnare e lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

Si conservano perfettamente fino alla sera..penso anche fino al giorno dopo ma non ho avuto modo di testarlo!

Per circa 35 pezzi:

500 gr di farina (metà 00 e metà 0/manitoba)

250 gr di acqua tiepida

1 bustina di lievito di birra secco (7 gr)

40 gr di burro

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di olio e.v.o.

1 cucchiaino di sale

Per farcire potete sbizzarrire la fantasia, io ho utilizzato:

passata di pomodoro q.b.

olive nere denocciate

sottilette

origano

olio





## GRISSINI AL POMODORO CON PEPERONCINO

Ingredienti per circa 50 grissini:

300 g di farina 0  
 200 g di farina manitoba  
 300 ml di acqua  
 50 g di passata di pomodoro  
 un cubetto di lievito di birra  
 3 cucchiaini di olio extra-vergine di oliva  
 la punta di un cucchiaino di zucchero  
 due cucchiaini rasi di sale  
 due cucchiaini di semi di kummel  
 un cucchiaino di peperoncino macinato fine



### *Il nuovo piacere dei sensi*

Ho sciolto in 100 ml di acqua tiepida il lievito assieme allo zucchero e due cucchiainate di farina 0 e ho lasciato a riposo una mezz'oretta.

Ho messo nell' impastatrice: farina manitoba, la farina 0 rimanente, olio, la passata di pomodoro, l' acqua tiepida (circa 200 ml, può essere che ne serva un pò di meno ), e al centro il lievito ottenuto precedentemente.

Ho lasciato andare a velocità media per una decina di minuti, quando il composto ha cominciato l' incordatura, ho aggiunto il sale, il peperoncino, i semi di kummel e ho mescolato altri tre minuti.

Ho coperto la ciotola con pellicola trasparente e un canovaccio e ho lasciato lievitare per circa due ore.

Trascorso il tempo ho impastato nuovamente, questa volta a mano, dopodiché ho steso la pasta sopra un piano di legno leggermente infarinato, e ho tagliato con l' aiuto di una rotella per pizza delle strisce belle lunghe della larghezza di un dito (non importa che siano perfetti, poi lieviteranno e cambieranno forma).

Ho messo a lievitare i grissini al pomodoro sopra una teglia per pizza ricoperta di carta forno leggermente infarinata, coprendoli con un canovaccio.

Li ho poi cotti in forno già caldo a 190° per circa 15 minuti.

Nella parte bassa del forno ho messo una terracottina con dell' acqua, in modo che il vapore sprigionato aumenti la lievitazione.

## GIRELLE DI PASTA SFOGLIA CON PROVOLA PICCANTE, MENTA E PEPE VERDE

200 g di farina 00  
70 g di yogurt magro (in alternativa formaggio morbido spalmabile, meglio se Philadelphia)  
2 cucchiaini di olio  
un pizzico di sale

150 g di provola piccante (io ho usato fettine di Auricchio)  
un rosso d' uovo o un albume  
menta in foglie essiccata qb  
pepe verde qb  
olio extravergine di oliva qb



---

## *Il nuovo piacere dei sensi*

---

### PREPARAZIONE

Nell' impastatrice ho messo tutti insieme, gli ingredienti per la sfoglia: farina, olio, yogurt magro e sale.

Ho mescolato a velocità bassa per qualche minuto, poi a velocità sostenuta per altri 3-4 minuti, finché non ho ottenuto un panetto liscio che si staccava perfettamente dalla ciotola.

(se dovesse far fatica ad uniformarsi, aggiungete una cucchiata di acqua fredda)

Ho messo il panetto a riposare in frigo per un paio di ore.

Trascorso il tempo, ho steso la pasta con il mattarello leggermente infarinato, ho formato un rettangolo e ho cominciato a fare le pieghe, portando i lembi dei lati più corti al centro e tirando di nuovo la sfoglia; ho ripetuto per quattro volte lo stesso procedimento... se avete tempo, fatelo anche più volte, più giri fate, più la sfoglia ....si sfoglierà!

Ho ottenuto un rettangolo e ho adagiato sopra tutta la superficie le fettine di provola, con le dita ho sbriciolato sopra la menta essiccata, ho formato un salamino e l' ho tagliato a fettine.

Ho spennellato la superficie di ognuna di albume leggermente sbattuto, macina-



GIRELLE  
DI  
PASTA SFOGLIA  
CON PROVOLA PICCANTE,  
MENTA E PEPE VERDE





2 cipollotti freschi  
 zucca fresca  
 1 patata  
 1 zuccina grande  
 6 cucchiaini di crema di pomodori secchi bio  
 80 gr di fontina (o groviera o formaggio svizzero)  
 3 uova grandi freschissime  
 70 gr di panna fresca  
 pepe nero macinato fresco  
 2 cucchiai di olio extravergine di olia  
 una manciata di origano secco  
 timo fresco

## FRITTATINE DI VERDURE E FORMAGGIO FUSO

Per la preparazione serve uno stampo da muffin da 6 ben oliato, oppure uno stampo in silicone.

Accendere il forno a 180°.

Affettare le verdure e saltarle in padella con olio extravergine e fleur de sal, finchè saranno dorate.

Sbattere le uova con la panna e il pepe macinato fresco e origano secco.

Tagliare il formaggio a cubetti.

Versare l'olio negli stampini da muffin .

Frullare le verdure.

Inserire le verdure frullate negli stampini da muffin e aggiungere timo fresco.

Dopodichè aggiungi un cucchiaino di crema di pomodori.

Aggiungi i cubetti di formaggio in quantità uguale in tutti i buchi dello stampo.

A questo punto metti il composto liquido di uova e panna in una piccola brocca e versa sopra i buchi lasciati liberi dalle verdure.

Cuocere le frittatine per 25 minuti nel forno caldo, finchè non saranno dorate, solide e gonfie.

## Coccola time



## BOCCONCINI ALLE OLIVE

250g farina OO  
250g farina O  
200g pasta madre rinfrescata 8 ore prima  
250ml acqua  
30ml olio  
200g olive verdi denocciolate tritate grossolanamente  
10g sale  
10g zucchero



---

## *A tutta cucina*

## PREPARAZIONE

Sciogliere la pasta madre con lo zucchero nell'acqua tiepida e versarla nella macchina del pane; unirvi le farine, il sale e l'olio. Impostare il programma di solo impasto, della durata di 1 ora e 30 minuti. Prelevare l'impasto, incorporarvi le olive, e dividerlo in tante parti del peso di 40g, formando tante palline, adagiandole man mano, distanziate, su una teglia rivestita di carta forno. Mettere a lievitare in forno spento e con lo sportello chiuso, per 3 ore. Cuocere i bocconcini in forno già caldo a 200° per 14 minuti; toglierli dal forno e metterli a raffreddare su una gratella, prima di servirli in tavola.

## CANNOLI DI PARMIGIANO E CREMA DI RADICCHIO

Per i cannoli di parmigiano:  
parmigiano grattugiato q.b.

Per la crema di radicchio:  
1 cespo di radicchio  
1 fetta di speck (150 g ca)  
½ cipolla  
latte q.b.  
olio evo



### *In cucina con gioia*

## PREPARAZIONE

La preparazione dei cannoli è davvero semplicissima: prendete una padella antiaderente e spolverate il fondo con il parmigiano grattugiato. Fate sciogliere a fuoco basso (per evitare che si bruci) e aspettate finché non si sarà formata una cialda compatta e regolare. Quando la cialda sarà ben compatta. Giratela e fate cuocere qualche altro minuto dall'altro lato. Infine, trasferite la cialda su di un tagliere e, ancora calda, arrotolatela su sé stessa. L'operazione deve essere fatta con delicatezza ma rapidamente.

Per la crema di radicchio: tritate finemente la cipolla e il radicchio. Metteteli ad appassire in una padella antiaderente con un filo d'olio e un goccio di acqua. Fate andare a fuoco lento per un quarto d'ora, coperti. A questo punto unite lo speck tagliato a pezzetti e continuate la cottura per un altro quarto d'ora. Passate tutto nel mixer e frullate insieme ad una tazza scarsa di latte e un cucchiaino di parmigiano fino ad ottenere una consistenza cremosa. Assaggiate e, se necessario, aggiustate di sale e pepe. Fate raffreddare la crema in frigo per un'oretta.

Trasferite la crema in un sac a poche e riempiete i cannoli di parmigiano. Eccoli pronti per essere serviti!



PINCHOS ZUCCHINI  
ALLA RICOTTA,  
TROTA SALMONATA MARINATA  
E MELE





PER 4 PERSONE

*Per la trota:*

1 filetto di trota salmonata;  
sale;  
pepe;  
2 cucchiaini di salsa di soya;  
olio extravergine d'oliva;  
timo.

*Per gli zucchini:*

2 zucchini piccoli;  
sale;  
timo fresco tritato;  
2 cucchiaini di aceto di mele;  
olio extravergine d'oliva;  
100 gr di ricotta vaccina;  
basilico tritato.

*Per comporre:*

Salsa di aceto balsamico;  
1 mela;  
succo di 1/2 limone.

## PINCHOS ZUCCHINI ALLA RICOTTA, TROTA SALMONATA MARINATA E MELE

*Per la trota:*

Tagliare il filetto in obliquo a carpacci sottili.

Mescolare tutti gli altri ingredienti e formare una marinata in cui andremo a mettere la trota.

Coprire e riporre in frigorifero per circa 1h.

*Per gli zucchini:*

Tagliare gli zucchini con una mandolina o un pelapatate nel senso della lunghezza in modo molto sottile.

Condire con tutti gli altri ingredienti e mettere in frigo per 1h coperto.

Condire la ricotta con olio e sale ed aggiungere il basilico tritato.

*Per comporre:*

Tagliare la mela a tocchetti con tutta la buccia e condirla con il limone affinché non si annerisca.

Sgocciolare le fette di zucchini dalla marinata e farcirle di ricotta, per poi arrotolarle formando un involtino.

Comporre i pinchos con base di mela, carpaccio, involtino e di nuovo carpaccio.

Servire con la salsa di aceto balsamico.

Buon appetito!!!! :-)

*Giacomo Picariello*



"Lo sai perché mi piace cucinare?"

"No, perché?"

"Perché dopo una giornata in cui  
niente è sicuro,  
e quando dico niente voglio dire  
n-i-e-n-t-e,  
una torna a casa e sa con certezza  
che aggiungendo al cioccolato  
rossi d'uovo, zucchero e latte  
l'impasto si addensa:

è un tale conforto!"

(dal film "Julie & Julia")



# I DOLCI DOLCI

## PANNA COTTA CON GELATINA DI FRAGOLE

Per 8 monoporzioni

12 g di gelatina in fogli  
400 g di panna fresca  
350 g di latte intero (io ho usato quello parzialmente scremato)  
150 g di zucchero  
una bustina di vanillina

Per la gelatina di fragole  
250 g di fragole  
un cucchiaino di zucchero



---

## *Le Ricette di Donna Vale*

### PREPARAZIONE

Ammollare i fogli di gelatina in acqua fredda. Versare in un pentolino il latte, la panna, lo zucchero e la vanillina, cuocere a fuoco lento fino a bollore. Togliere dal fuoco ed aggiungere la gelatina ben strizzata e mescolare fino a farla sciogliere. Versare nelle coppette per 3/4, lasciare raffreddare e mettere in frigo a rassodare.

Per la gelatina, frullare le fragole e metterle in un pentolino con un cucchiaino di zucchero. Quando la purea di fragole sarà bella calda, toglierla dal fuoco ed aggiungere il mezzo foglio di gelatina ammollato in acqua fredda e strizzato. Mescolare per farla sciogliere.

Versare il composto sopra la panna cotta e mettere in frigo fino al momento di servire.

Per la decorazione ho spennellato le fragole intere con del cioccolato bianco sciolto a bagnomaria e pucciate nella farina di cocco.

Prima di servirle, lasciarle una decina di minuti fuori dal frigo.



*Le  
Ricette  
di  
Donna Vale*



Baci di  
Alessio



PamCakes

150 g di farina di Mandorle  
 100 g di farina di Nocciole  
 375 g di zucchero al velo  
 40 g di burro  
 20 g di miele di acacia  
 35 g di cacao in polvere  
 1/2 bacca di vaniglia Bourbon  
 70 g di albumi (più o meno sono 2)

per la farcitura  
 Nutella q.b.  
 (il maestro usa il cioccolato fondente al 70%)

## BACI DI ALASSIO CON IL MIO TOCCO GOLOSO

Unire nella ciotola della planetaria le farine, lo zucchero al velo, la vaniglia e il cacao e iniziare a mescolare con la frusta aggiungendo poco alla volta li albumi.

Una volta amalgamato bene il tutto aggiungere il burro ammorbidito (a pomata) e il miele e continuare ad amalgamare con la planetaria per 20-30 secondi. Trasferire l'impasto in una sacca munita di bocchetta dentata, foderare la teglia di carta forno e distribuire l'impasto formando dei mucchietti distanziati tra di loro (1 cm più o meno, considerate che in forno si allargano un po').

Lasciare asciugare i baci per una notte a temperatura ambiente e infornarli il giorno successivo a 210°C per 4-5 minuti.

Sfornare e far raffreddare completamente.

Unire i baci con della Nutella o (come il maestro) con del cioccolato fondente.

## Pam Cakes

### Baci di Alassio



PamCakes

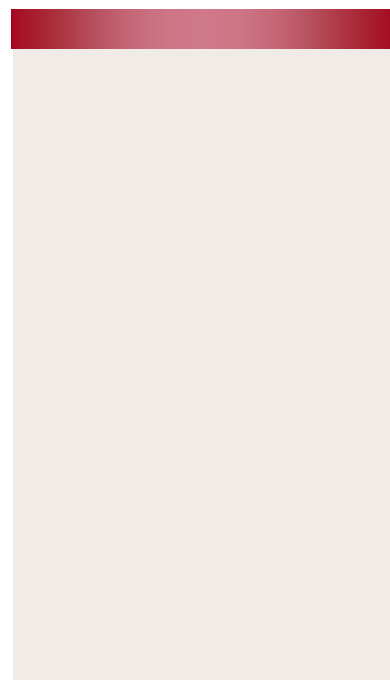
## TARTUFINI AL COCCO

300 g cioccolato bianco

100 g panna

50 g farina di cocco

cocco per guarnizione



---

## *Le Prunzie*

### PREPARAZIONE

Spezzettare il cioccolato bianco e metterlo in una ciotola stretta e alta.

Bollire la panna in un tegamino e unire il cocco.

Quando la panna riprende il bollore versarla sul cioccolato bianco. Dopo 1 minuto frullare il tutto col minipimer, per qualche secondo finchè il cioccolato non sarà amalgamato bene.

Attenzione a non frullare troppo altrimenti si straccerà e si formeranno dei grumi. Mettere il composto in frigo coperto con pellicola e lasciarlo rapprendere. Dopo 1 oretta riprendere il composto e con l'aiuto di un cucchiaino formare tante piccole palline che rotolerete con le mani velocemente e passarle nel cocco; metterle nei pirottini piccoli...





## FINGER FOOD DI PAVESINI

100 g di panna  
180 g di cioccolato bianco  
1 cucchiaino di caffè solubile  
4 pacchetti di Pavesini  
Cocco grattugiato (o cacao)  
Latte q.b.



## *Le Prunaie*

### PREPARAZIONE

**Procedimento:** preparare la ganache intiepidendo la panna e sciogliendoci il caffè solubile, quindi portarlo a bollore; togliere il pentolino dal fuoco e unire il cioccolato bianco tagliato a pezzetti piccoli fino a sciogliere il tutto.

Lasciar raffreddare la ganache in frigo x 1 ora.

Quindi comporre i finger food: inzuppare velocemente i Pavesini nel latte, dividerli a metà e farcirli con la ganache al caffè. Rotolarli nel cocco e sistemarli nei pirottini. Per smorzare il dolce della ganache e avere un buon contrasto di gusto, sono ottimi anche rotolati nel cacao amaro, potrebbe esser una piccola variante, di gusto e colore, da presentare nel solito vasoio...





Dosi x 9-10 porzioni:

x la parte bianca  
200 ml di panna\*  
1 cucchiaino colmo  
di agar agar  
1 bustina di vanillina

x la parte nera  
400 ml di latte parzialmente  
scremato  
50 g di cacao amaro  
50 g di farina 00  
50 g di zucchero semolato  
x la decorazione  
10 ciliegie candite

## GOLOSITA' AL CUCCHIAIO BI-GUSTO

Mettere in un pentolino la panna, l'agar agar e la vanillina. Mescolare con una frusta e cuocere a fuoco dolce fino a leggera ebollizione, mescolando continuamente con la frusta.

Versare nelle ciotoline riempiendole fino quasi a metà.

Lasciar intiepidire a temperatura ambiente e riporre a solidificare in frigo per almeno 4 ore (meglio tutta la notte).

Nel frattempo preparare la crema al cacao. Setacciare il cacao con la farina direttamente dentro un pentolino, aggiungere lo zucchero e mescolare. Versare il latte ed incorporare tutti gli ingredienti con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi.

Cuocere a fuoco dolce mescolando con la frusta per circa 6-7 minuti o fino ad ottenere la consistenza desiderata. Versare in una ciotola e lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

Riprendere le panne cotte e con l'aiuto di un sac à poche (con la bocchetta dentellata) riempirle con la crema al cioccolato. Decorare con le ciliegie candite e riporre in frigo per almeno 1 ora.

\*Io utilizzo la panna vegetale già zuccherata, se preferite quella fresca da montare aggiungete circa 30 gr di zucchero.

## *I biscotti della zia*



## PAVESINI FARCITI CON CREMA CHANTILLY

per 4 persone circa 24 Pavesini  
100ml di Crema Chantilly (indicativamente)  
50g di Cioccolato Fondente  
Latte qb  
Pavesini qb (circa 24)



---

## *Fragola e Cannella*

### PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato fondente con un goccio di latte (a bagnomaria oppure in microonde).

Preparare sul ripiano un foglio di carta da forno.

Intingere le punte di ogni pavesino nel cioccolato, un'estremità per volta (io ho fatto prima un'estremità, ho lasciato raffreddare il cioccolato e poi ho fatto la seconda).

Lasciare asciugare i pavesini dopo aver intinto nel cioccolato le due punte di ognuno (io li ho lasciati una mezz'ora in frigo).

Preparare la crema chantilly.

Usando la sac a poche, distribuire un po' di crema chantilly su 12 pavesini e richiudere il pasticcino "a panino" con altri 12 pavesini. Lasciare riposare anche una notte in frigo prima di servirli.



350 g di farina  
280 g di patate  
50 g di olio di semi  
2 uova  
50 g di zucchero  
1 bustina di lievito di birra  
granulato  
1 limone



## CIAMBELLE DI PATATE

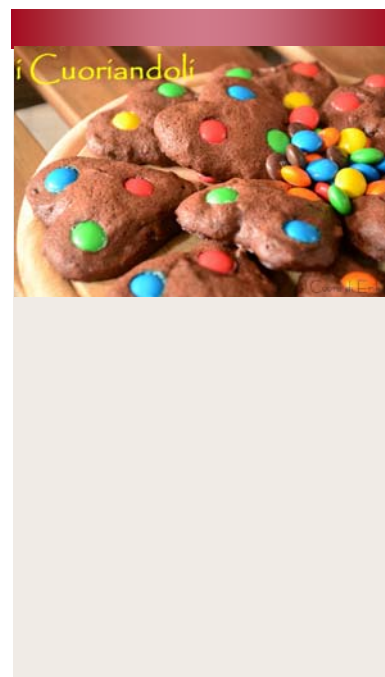
Lessare le patate, pelarle e ridurle in purea con l'aiuto di uno schiacciapatate, trasferirle in una ciotola e aggiungere lo zucchero, le uova sbattute, la buccia grattugiata del limone, la vanillina, l'olio, amalgamare per bene e unire il lievito granulato e la farina poco per volta, ne risulterà un panetto liscio ma appiccicoso, prelevare dei pezzetti arrotolarli tra le mani e formare delle ciambelline, adagiarle su un foglio di carta da forno e lasciar lievitare per almeno 3 ore. Divenute belle gonfie (noterete la difficoltà di prenderle tra le mani), mettete abbondante olio in una padella dai bordi alti, ritagliate la carta da forno con la ciambellina e immergetela nell'olio caldo, durante la cottura la carta si staccherà, girate spesso le ciambelle di patate, divenute dorate lasciatele sgocciolare su della carta assorbente e cospargete con lo zucchero. Davvero ottime quando ancora calde, ma vi garantisco che il giorno seguente hanno conservato la loro sofficità!

*GIUSIFASU*



## I CUORIANDOLI

120 g zucchero  
170 g farina tipo 00  
1 uovo  
30 g cacao amaro in polvere  
60 g gocce di cioccolato  
100 g m&m's  
120 g burro  
lievito 1 cucchiaino  
sale 1/2 cucchiaino



## *Il Cuore di Erika*

---

Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito, il sale, il cacao amaro, le gocce di cioccolato e circa 20 gr di m&m's (io ho utilizzato un cucchiaino di legno e non ho setacciato la farina, in modo che la consistenza risultasse giustamente casereccia).

Successivamente unire l'uovo e il burro ammorbidito e amalgamare bene il composto. Con l'aiuto di uno stampino a forma di cuore distribuire il composto sulla carta da forno, e dopo aver formato tanti piccoli cuoricini ben distanziati uno dall'altro, decorarli a piacere con i rimanenti m&m's.

Infornare per 10 minuti a 190°C.

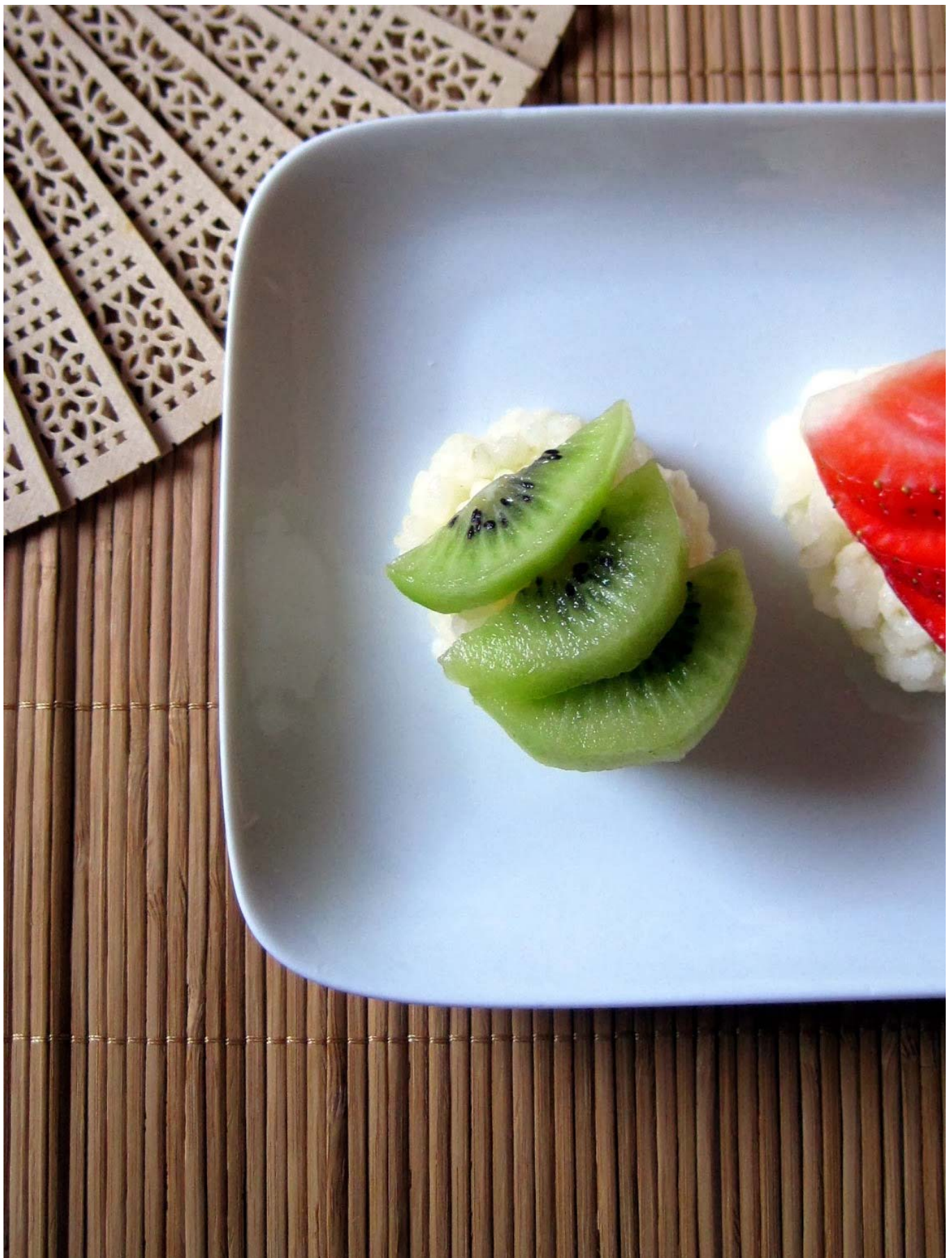
Una volta sfornati lasciar raffreddare prima di servire, magari in un bel vassoio colorato con qualche stella filante vicino!



# i Cuoriandoli



il Cuore di Erika





160 g di riso per sushi  
160 g di latte fresco  
2-3 cucchiaini di zucchero  
Fragole, kiwi per decorare

## NIGIRI DI FRUTTA FRESCA

Sciacquare il riso più volte in acqua fredda, fino a quando non risulterà limpido.

Metterlo in una terrina resistente al calore insieme al latte e cuocerlo a bagnomaria.

Coprire la terrina con un foglio di alluminio e lasciare cuocere il riso per 25 minuti circa o fino a quando sarà tenero (dipende dalla quantità del riso, se necessario renderlo più tenero aggiungere un po' di latte).

Una volta pronto conditelo con lo zucchero, aumentate e diminuite a seconda della dolcezza che desiderate, e lasciatelo coperto a riposare per altri 8-10 minuti.

Nel frattempo affettate finemente la frutta.

Prendete il riso, schiacciatelo e formate polpettone allungate nel palmo della mano.

Poggiate sopra la frutta.

Servite tiepidi o a temperatura ambiente.

Volendo potete decorarli con cocco rapè, granella di pistacchio grattugiato e mandole.

## *Sweet Tea Bag*





fogli di riso  
riso per sushi  
fragole e ananas

## MAKI-SUSHI DI ANANAS E FRAGOLE

Preparare il riso come nella ricetta precedente.

Prendere dei fogli di riso, ammollateli in acqua calda per pochi attimi, poi stenderli su un panno umido.

Spalmatevi sopra il riso pressandolo con le dita o con il dorso di un cucchiaio di legno e disponetevi sopra le fragole e l'ananas tagliati finemente.

Ripiegare il riso e formare un involtino ben stretto (con il calore del riso la polpa della frutta si scioglierà) creando un soffice ripieno.

Avvolgi nella pellicola trasparente e lasciatelo intiepidire.

Tagliatelo a rondelle e gustatevelo.

Note:

Se volete creare la "salsa di soia" di accompagnamento potete creare una coulis di frutta= frutta fresca frullata + zucchero

Potete creare una crema d'accompagnamento con yogurt greco e marmellata di mirtilli, dove poter inzuppare il vostro maki.

Se non trovate in commercio il riso per sushi va benissimo ogni tipo di riso a chicco tondo: riso Roma o Ribe vanno bene, l'importante sia molto glutinoso.

## *Sweet Tea Bag*



BON BON

AL

COCCO



200 g di cocco grattugiato  
250 g di latte intero fresco  
100 g di zucchero

## BON BON AL COCCO

Mettere metà del cocco in una ciotola.

In un pentolino fate bollire il latte con lo zucchero; raggiunto il bollore versate a filo il latte sul cocco, mescolando con un cucchiaino.

Amalgamate perfettamente gli ingredienti, sigillate la ciotola con una pellicola trasparente e lasciate riposare il composto in frigorifero per due ore.

Una volta che il composto è pronto formate con le mani delle palline di composto grandi come una noce.

Versate il cocco rimasto in un piatto e rotolatevi le palline fino a ricoprire interamente.

Sistematte i bon bon al cocco negli appositi pirottini di carta, disponeteli su un piatto da portata e servite.

Conservare in frigorifero.

Note:

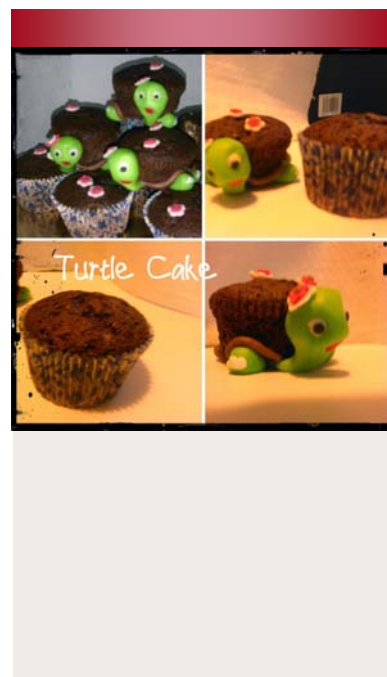
nel preparare le palline state attenti a non strizzarle, non è un composto compatto quindi formate le palline roteandole sul palmo della mano non con le dita.

## *Sweet Tea Bag*



## LA CARICA DELLE TURTLE CAKE

150 g di cioccolato (al latte se sono bambini, fondente se i bambini sono grandi e golosi)  
4 cucchiaini di caffè o in alternativa di liquore secco (che cuocendo evapora, ma lascia il sapore)  
175 g di burro ammorbidito  
5 uova  
100 g di noci tritate  
150 g di farina 0  
4 cucchiaini di lievito in polvere



---

## *Psicologia e bambini*

---

Per iniziare sciogliete a bagnomaria il cioccolato con il caffè o il liquore mescolando fino ad ottenere una crema uniforme, lasciate raffreddare un pò.

Con il frullatore unite il burro e lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Sbattete le uova a parte e incorporate poco alla volta senza spaventarsi quando il composto sembra impazzire e separarsi, questo non influenzerà il risultato finale.

Aggiungere le noci e mescolare bene.

Incorporare la farina setacciata poco alla volta e lentamente (meglio a mano) e versare in una tortirera da 20 cm, se volete una dolce oppure in pirottini se volete fare i turtle-cake. Ne verranno una decina se li riempiate nei 2/3 del volume del pirottino.

Informate a 180° C per 45 minuti la torta o più velocemente i pirottini (al massimo 20 minuti).

La consistenza deve essere dura al tatto.

Lasciate raffreddare bene per potervi sistemare le decorazioni.



# TURTLE CAKE



## CHOCOLATE CRUNCHY CAKE

250gr farina autolievitante  
175gr zucchero  
3 cucchiaini cacao amaro  
150gr gocce cioccolato

250ml latte  
90ml olio semi  
1 cucchiaino estratto vaniglia  
1 uovo

200gr cioccolato fondente valrhona 61%  
150ml panna fresca  
2 cucchiaini mascarpone freschissimo  
PRALINE AL CIOCCOLATO BIANCO ripiene di nocciola



## Coccola Time

Cominciate con la ganache che dovrà riposare in frigorifero, in una ciotola, a bagno maria, fate sciogliere il cioccolato con il burro, unite la panna scaldata . Mescolate bene per ottenere una crema fluida e lucida. Fate raffreddare.

Per la torta, utilizzate il metodo dei muffin, in una ciotola riunite gli alimenti asciutti, in un'altra i liquidi, uniteli e mescolate pochissimo, giusto il tempo di amalgamare e poi versate tutto nella tortiera unta con del burro, o rivestita di carta forno. A 200° per 30 minuti. Controllate con il solito stecchino ma, attenzione, dentro dev'essere comunque morbida, non liquida, ma cotta poco, altrimenti se si asciuga perde la naturale umidità che è fantastica nelle torte al cioccolato.

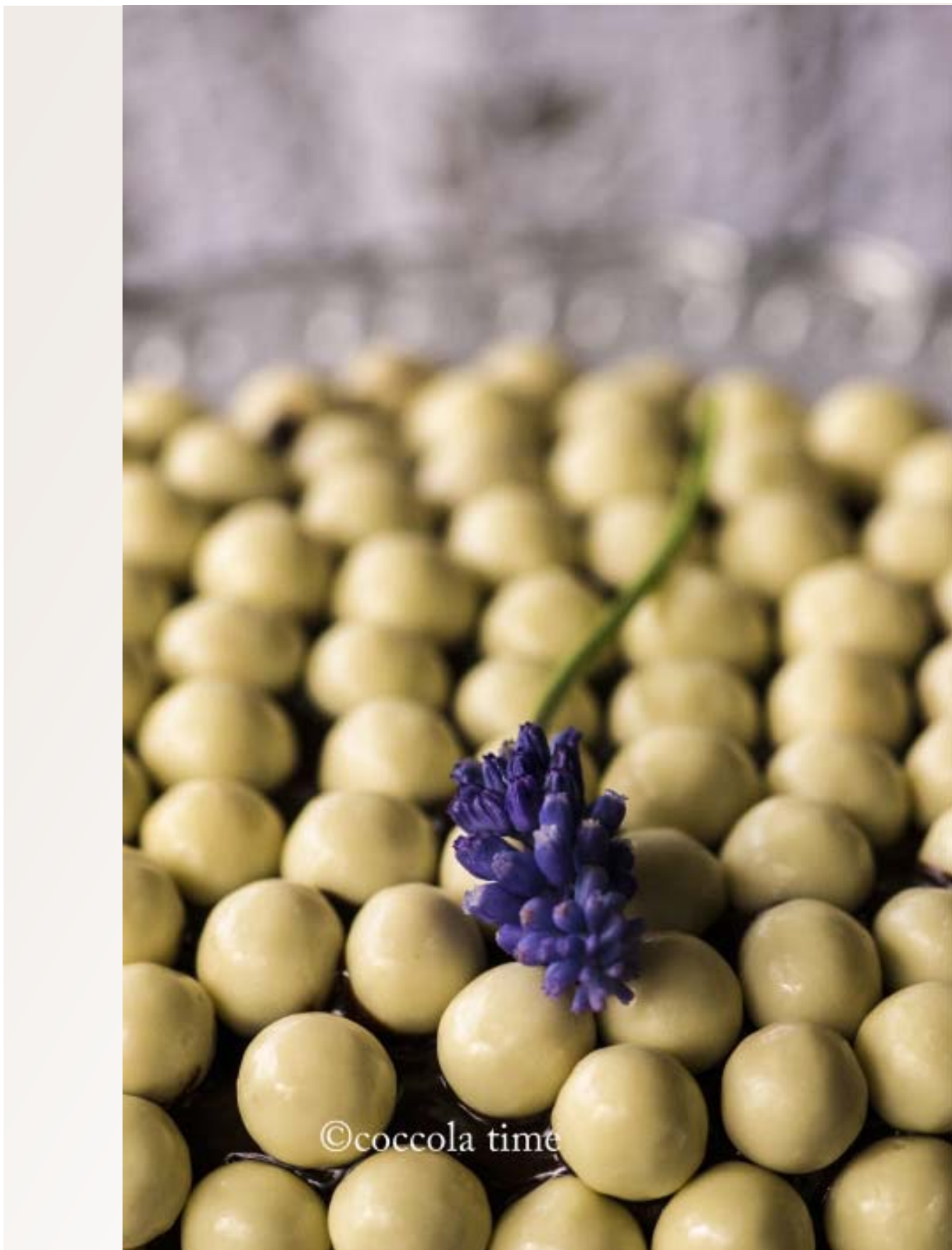
Fatela raffreddare bene prima di decorarla.

Nel frattempo, recuperate la vostra ganache e, con le fruste elettriche, montatela leggermente, aiutandovi anche con il mascarpone. Otterrete una mousse soffice ma compatta. Tagliate la torta a metà e farcitela con la ganache.

Dopodichè, con l'utilizzo di una spatola, spalmare la ganache in modo uniforme sulla torta intera, in modo che la copertura serva proprio per fare aderire le praline al cioccolato bianco e nocciola.









3 albumi  
un pizzico di sale  
150 g zucchero  
2 cucchiaini di caffè solubile  
1 cucchiaino cacao

## MERINGHE AL CAFFÈ'

Sbattere gli albumi appena tolti dal frigo in un pentolino metallico, fino a quando non risulteranno densi e compatti. A questo punto aggiungerci lo zucchero, il caffè solubile e il cacao ed amalgamare bene il tutto. Rivestite una teglia con della carta da forno e con l'aiuto della sac à poche create le meringhette (in alternativa potete usare un cucchiaino!).

La cottura delle meringhe è molto lenta a temperatura bassa. Infornate la teglia nel forno preriscaldato a 100 ° per 2 ore (il tempo di cottura varia in base alla dimensione delle meringhe, quando le meringhe saranno asciutte spegnete il forno).

Ottime da servire come dolce accompagnamento al caffè!

*Mi fai un muffin*



## SWEET HOMME OHIO

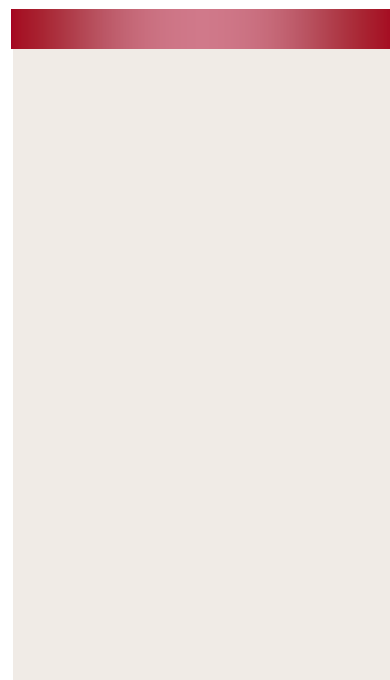
140 gr Burro di arachidi

60 gr Burro (temperatura ambiente)

375 gr Zucchero a velo

0.5 Cucchiaino estratto vaniglia

300 gr Cioccolato fondente



---

## *Homme Sweet Homme*

### PREPARAZIONE

In una ciotola capiente lavorate insieme il burro, il burro d'arachidi, l'estratto di vaniglia e lo zucchero a velo. Fate con l'impasto delle palline di circa 2.5 cm e mettetele in congelatore ca 30 minuti. Nel frattempo sciogliete il cioccolato a bagnomaria e immergetevi poi le palline in modo da lasciare la parte superiore scoperta. Mettere in frigo prima di servire.

Scherzetto o dolcetto: Prima di mettere le palline in congelatore, inserite uno stuzzicadenti in ogni pallina così da rendere più facile l'operazione di immersione nel cioccolato fuso.



## MORBIDELLI ALLA BIRRA ROSSA E CIOCCOLATO FONDENTE

230 g di farina 00  
 80 g di frumina  
 120 g di burro  
 130 g di zucchero  
 un uovo e un tuorlo  
 120 ml di birra rossa  
 80 g di cioccolato extra-fondente  
 1/2 bustina di lievito  
 buccia di mezzo limone non trattato grattugiata  
 un pizzico di sale  
 zucherini o coriandoli qb



## Le Prunae

### PREPARAZIONE

Nell' impastatrice, usando il gancio a frusta, ho mescolato aggiungendo poco per volta in quest' ordine: uova con lo zucchero, burro precedentemente fuso al microonde e lasciato raffreddare, birra a temperatura ambiente, cioccolato sciolto precedentemente a bagnomaria, e per ultimi: scorza di limone grattugiata, sale e lievito setacciato.

Mentre il forno raggiungeva la temperatura di 170° ( il mio è un forno ventilato ) ho trasferito il composto nei pirottini di carta ( ne basta un cucchiaino poichè raddoppieranno di volume ) e ho decorato con zucherini colorati.

Li ho trasferiti in forno, adagiandoli sopra una teglia, e cucinati per circa 15 minuti.

Mano a mano che i minuti passavano il forno sprigionava un aroma delizioso!

Questi deliziosi dolcetti sono velocissimi da fare, e potete decorarli nel modo che più vi stuzzica: granella di mandorle o nocciole per esempio... e nell' impasto potete usare al posto del cioccolato fondente qualche cucchiaino di cacao in polvere zuccherato, oppure lasciarli neutri e lasciare che sia la birra a fare da padrona; sono stati apprezzati da tutti: sono morbidissimi, tant'è che ho voluto chiamarli morbidelli e della birra rossa rimane solo un leggero aroma

## TORRETTE DI PAN DI SPAGNA ALLE FRAGO-

per la base

75 g di farina 00

25 g di amido di mais

5 uova

200 g di cioccolato fondente

200 g zucchero

120 g di burro

una bustina di lievito in polvere

un pizzico di sale

per la crema al burro

100 g di burro

125 g di zucchero a velo

una bustina di vanillina in polvere

un cestino di fragole

grappa qb (nel mio caso grappa di Amarone Monte Tondo)



## *Il nuovo piacere dei sensi*

---

A bagnomaria ho sciolto cioccolato fondente a scaglie e burro e ho lasciato raffreddare, nel frattempo ho preparato il simil pan di spagna: in una terrina ho mescolato lo zucchero con le uova e il pizzico di sale finché ho ottenuto un composto spumoso.

Ho aggiunto a questo punto, burro e cioccolato fusi, poi farina, amido e lievito setacciati, e ho mescolato per bene.

Ho foderato di carta forno due teglie quadrate di 25 cm di lato (rettangolari o tonde va benissimo) e ho versato, dividendolo in due, il composto.

Ho cotto in forno per circa 18-20 minuti (non vi spaventate se il pan di spagna si gonfia e fa delle piccole crepe, una volta raffreddato si assesta e in ogni caso non deve essere perfetto, una volta farcito non si vedrà nulla!).

Con un coppa-pasta ho ritagliato tanti dischetti (i ritagli li ho tenuti da parte per fare dei cake-pops) e dopo averle bagnate con la grappa, li ho farciti con la crema al burro (il semplicissimo procedimento per far farla lo potete leggere QUI) e pezzetti di fragola messi ad insaporire una mezz'oretta nella grappa.

Ho bagnato anche i dischetti rimanenti e ho chiuso a panino, formando delle torrette che ho poi farcito con qualche spicchetto di fragola, dei ciuffetti di crema al burro e poco zucchero a velo.





*Torrette alle fragole con grappa di Amarone*

*Il piacere dei sensi blog*