cucina MODERNA

Mensile

Data 12-2015
Pagina 110/14
Foglio 1 / 4

dolci di casa

profumo di spezie

A CURA DI FRANCESCA SANTAMBROGIO, RICETTE DI GIOVANNA RUO BERCHERA, FOTO SONIA FEDRIZZI

Vaniglia, cannella, anice stellato, pepe rosa... Questo Natale le torte delle feste ci conquistano con la loro fragranza

Soffice e goloso è un dolce ricco, ideale per i giorni di festa

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Rotolo con crema alla vaniglia

▸ **Media** ▸ Preparazione 1 h
▸ Cottura 25 minuti ▸ Calorie 420

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
Per la base: 60 g di **farina 00** • 15 g di **amido di mais** • 80 g di **zucchero** • 3 **uova** • 1/2 **limone** non trattato • **sale** •
Per la farcia e la decorazione: 3 **uova** • 50 g di **zucchero** • 3 dl di **latte** • 1 **lime** • 1 **arancia** non trattata • 1/2 **baccello di vaniglia** • 1 **stecca di cannella** • 30 g di **farina** • 95 g di **zucchero a velo** • 6 cucchiai di **liquore all'arancia** • 1 dl di **succo di mela** • 100 g di **mele disidratate** • 300 g di **panna** • 1 cucchiaio di **cacao amaro**

1 **Preparate la base**. Separate i tuorli dagli albumi. Sbattete a spuma i tuorli con lo zucchero e la scorza di limone. Unite ai tuorli gradualmente la farina e l'amido di mais setacciati e gli albumi montati a neve con un pizzico di sale. Stendete l'impasto su una teglia di 30x45 cm rivestita di carta da forno e cuocete in forno a 160° per 10-15 minuti. Durante la cottura mettete 4 ciotoline di acqua negli angoli del forno per creare vapore. Appena sfornata la base, versate un mestolo di acqua nella teglia, sotto la carta, per staccarla bene. Poi depositatela sul piano e pennellatela con il liquore mescolato al succo di mela.

2 **Preparate la crema**. Portate ad ebollizione il latte con la scorza del lime e una scorzetta di arancia, la cannella e la vaniglia, poi togliete dal fuoco. Sbattete 3 tuorli con lo zucchero poi incorporate la farina e il latte filtrato. Continuate a mescolare la crema su fuoco dolce fino a che inizia a bollire.

3 Spalmate la crema sulla base, distribuite sopra metà delle mele spezzettate e arrotolate. Mettete in frigo. Un paio di ore prima di servire, **montate la panna con lo zucchero a velo** e ricoprite il rotolo. Spolverizzate con cacao amaro e guarnite con qualche anello di mela disidratata.

SOPRA, ALZATINA COIN.

Crostata all'ananas con frolla al caramello

▸ **Media** ▸ Prep. 45 minuti + riposo
▸ Cottura 30 minuti ▸ Calorie 460

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
Per la pasta frolla: 300 g di **farina** (più quella per infarinare) • 150 g di **burro** • 150 g di **zucchero** • 3 **tuorli** e 20 g di **albume** • 1 punta di cucchiaino da caffé di **lievito vanigliato** • 1 pizzico di **sale**
Per la farcia: 250 g di **crema pasticcera** (vedi ricetta del rotolo) • 1 **ananas** • 1 **melagrana** • 2 **clementine** • 1 dl di **moscato** • 1 cucchiaio di **zucchero di canna** • 4 cucchiai di **liquore all'arancia** tipo Cointreau • 4 bacche di **anice stellato** • 4 capsule di **cardamomo** • mezzo cucchiaino di **pepe rosa**

1 **Preparate la frolla.** Mettete in un pentolino 5 cucchiai di acqua e 100 g di zucchero e fatelo caramellare. Versatelo in una teglia rivestita con carta da forno, fatelo raffreddare poi tritatelo finissimo. Setacciate la farina con il lievito poi unite il caramello. Aggiungete il burro ammorbidito tagliato a pezzetti, lavoratelo insieme alla farina con la punta delle dita in modo da ridurlo in briciole poi unite i tuorli, tutto l'albume, lo zucchero rimasto e il pizzico di sale. Impastate velocemente, formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per 30 minuti. Stendete la pasta e rivestite una teglia di 28 cm di diametro foderata di carta da forno. Bucherellate con una forchetta, disponetevi sopra un foglio di alluminio, coprite con legumi secchi e cuocete in forno a 180° per 25 minuti.

2 Sbucciate l'ananas, eliminate gli occhi con un coltellino, eliminate il torsolo con un levatorsoli e infine affettatelo. In alternativa tagliatelo prima a fette e poi levate la parte centrale. **Portate a ebollizione lo zucchero di canna** con il moscato, il cardamomo, l'anice stellato e il pepe rosa poi spegnete e lasciate in infusione per 10 minuti. Filtrate, unite il liquore all'arancia e versate il tutto sulle fette di ananas. **Stendete la crema sul guscio di pasta** poi sistemate sopra a raggera le fette di ananas sgocciolate e tagliate a metà. Decorate la parte più esterna con alcuni chicchi di melagrana, mettete al centro le fette di clementine pelate al vivo e sopra la rimanente melagrana.

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Torta bavarese allo zenzero

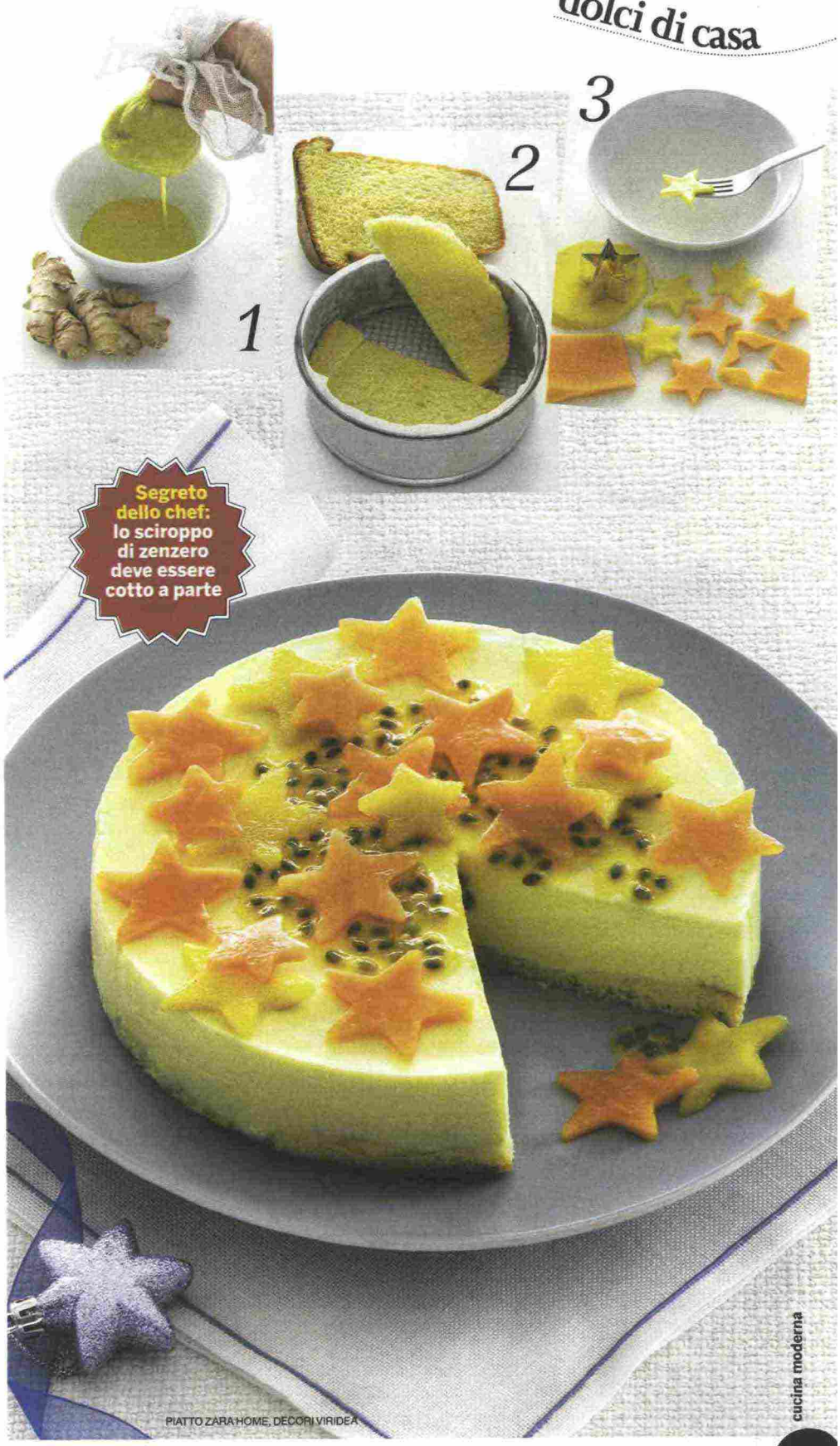
▸ **Media** ▸ Prep. 1 h e 15 min. + riposo ▸ Cottura 10 min. ▸ Calorie 590

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g circa di **pandoro** • 500 g di **panna fresca** • 4 dl di **latte** • 7 **tuorli** • 220 g di **zucchero semolato** • 180 g di **zenzero** • 1 **limone** non trattato • 3 cucchiai di **liquore all'arancia** • 1/2 baccello di **vaniglia** • 12 g di **gelatina in fogli** • 1 **mango** • 1 **papaya** •

1 Portate a ebollizione il latte con la vaniglia e la scorza del limone e lasciate in infusione per un quarto d'ora. Sbattete i tuorli con 130 g di zucchero poi unite il latte filtrato. Fate addensare a bagnomaria mescolando continuamente. Ammorbidite i fogli di gelatina in acqua fredda, strizzateli e uniteli mescolando al composto, poi fate raffreddare. Sbucciate lo zenzero, grattugiatelo e spremete il succo attraverso una garza. **Portate a ebollizione 8 cucchiai di succo di zenzero** con 10 cucchiai di acqua e 50 g di zucchero. Cuocete per un minuto a fuoco dolce, spegnete, aggiungete il liquore e unite lo sciroppo alla crema. Montate la panna e incorporatela.

2 Sistemate il **pandoro tagliato a fette spesse 1 cm** sul fondo di una tortiera a cerniera di 28 cm di diametro. Versate la bavarese sul pandoro e fatela rassodare in frigorifero per almeno 4 ore.

3 Fate sciogliere su fiamma bassa il restante zucchero con 5 cucchiai di acqua e il succo del limone. Sbucciate mango e papaya e tagliateli a fettine spesse 5 mm. **Con uno stampino create tante stelle e immergetele nello sciroppo**. Ricavate la polpa dai frutti della passione e distribuitela sulla torta. Infine decorate con le stelline di mango e papaya alternate.



Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TAGLIERE GREEN GATE, DECORI VIRIDEA

Semifreddo alla cannella con pere

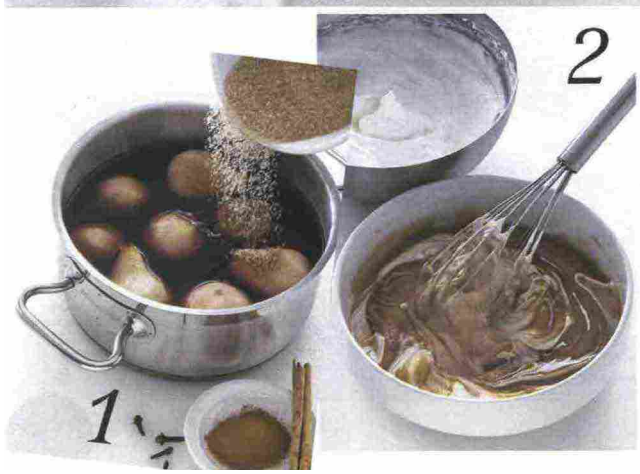
Media ▸ Prep. 1 h e 15 min. + riposo ▸ Cottura 30 min. ▸ Calorie 245

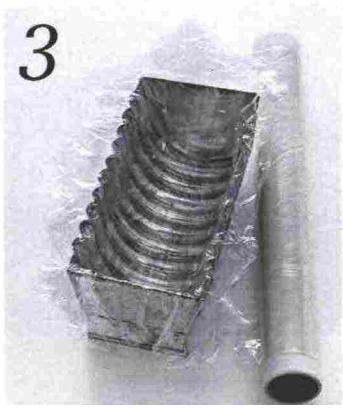
INGREDIENTI PER 8 PERSONE
4 **uova** • 30 g di **zucchero semolato** • 125 g di **zucchero a velo vanigliato** • 100 g di **zucchero di canna** • 250 g di **panna fresca** • 4 dl di **vino rosso** corposo invecchiato • 4 **pere ruggine** non troppo mature • 1 cucchiaino colmo di **cannella in polvere** • 1 pezzetto di **stecca di cannella** • 4 **chiodi di garofano**

1 **Sbucciate le pere e tagliatele a fette**. Cuocetele in una padella larga a fondo pesante con il vino, la stecca di cannella, i chiodi di garofano e lo zucchero di canna. Le pere dovranno rimanere un poco al dente. Prelevate un dl di sciroppo e mettetelo da parte. Frullate qualche spicchio di pera e rimettete il frullato nella padella. Togliete dal fuoco e mettetela da parte.

2 Separate i tuorli dagli albumi. **Sbattete i tuorli con lo zucchero semolato**, unite 1 dl di sciroppo di cottura delle pere e la cannella in polvere, fate addensare su un bagnomaria caldo continuando a sbattere. Fate raffreddare lo zabaione così preparato appoggiando il contenitore su acqua ghiacciata. Montate 90 g di albumi (circa 3) a neve, a bagnomaria, con lo zucchero a velo; toglieteli quando saranno ben lucidi ed inizieranno a velare leggermente le pareti della bastardella. Incorporate gli albumi allo zabaione. Montate la panna e incorporatela al composto ormai freddo.

3 Rivestite uno stampo da plum-cake a fondo scannellato della capacità di 1 litro con pellicola trasparente, **versate il composto preparato e ponete in congelatore per 6-8 ore**. Servite il semifreddo tagliato a fette con accanto le pere caramellate. Se vi piace, disponete sul piatto un pezzetto di cannella e qualche chiodo di garofano come decorazione.





Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.