



Nome:

Impasto per torte



Dolcetti al cioccolato

per 12 dolcetti

preparazione: ca. 50 minuti

cottura al forno: ca. 20 minuti

attesa: ca. 3 ore

1 teglia da 12 muffin

12 formine di carta oleata, che vanno sistemate negli incavi della teglia

175 g di burro morbido

3 uova

150 g di zucchero

1 presa di sale

1 bustina di zucchero vanigliato

1 cucchiaio di succo d'arancia

200 g di farina

1 cucchiaino di lievito in polvere

75 g di cioccolato bianco, 75 g di cioccolato scuro, grattugiato

Compito 1

Preparazione

Un impasto per torte si prepara sempre nello stesso modo. In che ordine si utilizzano gli ingredienti? Sistema le varie operazioni nella sequenza giusta, numerandole progressivamente da 1 a 5.

___ Aggiungere il cioccolato. Continuare a impastare.

___ Mescolare farina e lievito in polvere, setacciare e unire all'impasto. Amalgamare con cura.

___ Unire uova, zucchero e sale. Lavorare fino a quando l'impasto si fa più chiaro.

___ Impastare il burro, fino a quando si formano piccole punte.

___ Aggiungere zucchero vanigliato e succo d'arancia.

6 Versare l'impasto negli incavi della teglia.

7 Cuocere per 20–25 minuti al centro del forno preriscaldato a 180 °C.

Compito 2

Decorazione

Inventa una decorazione personalizzata per i tuoi dolcetti al cioccolato.

1 Utilizza almeno un latticino.

2 Scrivi una lista degli ingredienti, indicandone le quantità necessarie.

3 Écris la recette de ta décoration.



Economia domestica/scuola media

Soluzione

Impasto per torte

Compito 1

Preparazione

- 1 Impastare il burro, fino a quando si formano piccole punte.
- 2 Unire uova, zucchero e sale. Lavorare fino a quando l'impasto si fa più chiaro.
- 3 Aggiungere zucchero vanigliato e succo d'arancia.
- 4 Mescolare farina e lievito in polvere, setacciare e unire all'impasto. Amalgamare con cura.
- 5 Aggiungere il cioccolato. Continuare a impastare.

- 6 Versare l'impasto negli incavi della teglia.
- 7 Cuocere per 20–25 minuti al centro del forno preriscaldato a 180 °C.

Compito 2

La decorazione della foto

- 3 dl di panna
- 75 g di cioccolato bianco e 75 g di cioccolato scuro, passati alla grattugia Bircher
- zucchero decorativo rosa, a piacimento

Preparazione

- 1 Montare la panna e unire delicatamente i fiocchi di cioccolato.
- 2 Poco prima di servire, decorare i dolcetti con la crema al cioccolato. Cospargerli poi di zucchero rosa.



Suggerimento

La decorazione può anche essere un compito a casa. Ogni allieva/o prepara il suo dolcetto e lo porta a scuola. Le compagne e i compagni decideranno qual è la decorazione più riuscita.