

PANE, TORTE e fantasia

Ricette passo per passo



Sommario

Ricette passo per passo PANE, TORTE e fantasia

Biancaneve

Cuore di San Valentino

Torta indovinello

Nido di Pasqua

Fiore per la Festa della Mamma

Pallone da calcio

Fette al latte «Lovely»

Crostata del 1° agosto

Cocodrillo con sorpresa

Torta con foglie di cioccolato

Pane «Ti chiedo scusa»

Torta regalo

Riflettori puntati su dodici ricette nel segno dell'originalità. Una torta rubacuori. Un dolce che mette in ombra la partita di calcio. O una fetta al latte che fa «MU».

Sipario alzato su un palcoscenico gastronomico dei più particolari. Dove fantasia e creatività non hanno limiti. Dove si realizzano vere e proprie opere d'arte in tutta semplicità. Dove si crea piacere puro per gli occhi e il palato.

Applausi per chi vorrà lanciarsi in questa avventura. Vi auguriamo pieno successo ai fornelli!

Produttori Svizzeri di Latte PSL

GELATINA DI ALBICOCCHIE: strato isolante tra il dolce e la glassa. Scaldare la marmellata di albicocche e filtrarla attraverso un colino. Spennellare la gelatina così ottenuta sul dolce, lasciar asciugare, poi aggiungere la glassa. Grazie allo strato isolante, la glassa asciuga in modo omogeneo e resta lucente.

«RIMPICCIOLIRE» UNA PLACCA: se per la cottura di un dolce è necessaria solo una parte della placca, si può delimitare la superficie con carta stagnola (a 4 strati). Tagliare una striscia di alluminio 10 cm più lunga della larghezza della placca e piegarla due volte nel senso della lunghezza. Disporla sulla placca nel punto desiderato – un lato deve essere a contatto con il fondo della placca e l'altro verticale – e piegare le estremità in modo da formare un angolo retto. Tagliare la carta da forno di conseguenza e disporla sulla placca. Se necessario, bloccare la striscia di alluminio, ad esempio con uno stampo a cassetta.

FORNO

Convenzionale: le temperature riportate nelle ricette si addicono alla cottura in un forno convenzionale.

Ad aria calda: di norma, selezionare una temperatura inferiore di 20 – 25 °C a quella indicata. I tempi di cottura restano invariati.

CONTROLLO DELLA COTTURA

Torte e pan di Spagna: inserire un bastoncino di legno o un ago da maglia nel centro della preparazione. Se è pulito quando lo si estrae, la preparazione è pronta.

Pane, treccia: picchiare la parte inferiore. Se «suona vuota», la cottura è terminata.

DIMEZZARE UNA TORTA A BASE DI PAN

DI SPAGNA: lasciar raffreddare la torta. Inciderla sul lato a una profondità di ca. 1 cm con un coltello appuntito e affilato. Inserire un filo sottile ma resistente nel taglio, incrociarne le estremità sul davanti e tirare finché la torta si divide in due.

GELATINA IN FOGLI

Gelificare una massa calda: stemperare la gelatina in abbondante acqua fredda per 3 – 5 minuti. Strizzarla bene. Incorporarla nella massa poco alla volta utilizzando una frusta.

Gelificare una massa fredda: stemperare la gelatina e strizzarla. Farla sciogliere in un bagnomaria caldo e amalgamarne 1 – 2 cucchiaini alla massa. Aggiungere il resto della gelatina alla massa, sempre mescolando. Far rapprendere in un bagnomaria freddo o in frigorifero, finché rimangono dei solchi nell'impasto quando lo si mescola e la massa si addensa. Se non si lascia rapprendere a sufficienza, la massa può separarsi e non gelificare omogeneamente. Può quindi succedere che la panna montata resti in alto e il liquido più pesante (ad esempio frutta frullata) si depositi sul fondo.

COTTURA IN BIANCO: adagiare la pasta nello stampo e punzecchiarla con una forchetta. Disporvi sopra la carta da forno e appesantirla con un secondo stampo oppure con legumi secchi/noccioli di frutta. A cottura quasi ultimata, togliere il materiale utilizzato per appesantire la pasta e finire di cuocere.

COLTELLO PER DECORARE: si tratta di un coltello speciale utilizzato soprattutto per tagliare verdure a fini decorativi.

GLASSA ALL'ALBUME PER DECORARE: la glassa utilizzata per i contorni deve essere sbattuta fino a formare soffici picchi. Per riempire le figure, diluire la glassa con alcune gocce d'acqua affinché si distribuisca bene ca. 5 secondi dopo essere stata stesa.

SCIROPPO DI GLUCOSIO: raffinata soluzione acquosa, concentrata, a base di glucosio. Viene impiegata nella preparazione di dolci, fondenti (paste di zucchero), marzapane, gelato ecc. ed è ottenibile in pasticceria su ordinazione.

MARZAPANE (marzapane da modellare), neutro o colorato: contrariamente al marzapane da cuocere non si addice alla cottura in forno a causa dell'alto tenore di zucchero e va utilizzato esclusivamente per decorazioni.

ZUCCHERO A VELO/CACAO IN POLVERE:

per la preparazione di impasti o glasse si consiglia di setacciarli prima di aggiungerli al composto.

SCIOGLIERE

Cioccolato, couverture: il metodo migliore e più sicuro per far sciogliere del cioccolato o una couverture è il bagnomaria caldo. Scaldare un po' di acqua in una casseruola (senza farla bollire). Togliere dal fuoco, inserirvi una ciotola in acciaio cromato facendo attenzione che il fondo della ciotola tocchi appena l'acqua. Spezzettare il cioccolato o la couverture, metterli nella ciotola e farli sciogliere mescolando di tanto in tanto.

La glassa per torte può esser fatta sciogliere in un bagnomaria caldo o nel forno a microonde. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

TASCA DA PASTICCERE

Le bocchette sono punte di plastica o di metallo da inserire nella tasca. Le loro dimensioni variano a seconda della massa da spremere: se quest'ultima è compatta si usa una bocchetta grande, se invece è morbida si consiglia di usarne una più piccola.

Tasca da pasticciare riutilizzabile: ripiegare la parte superiore della tasca in modo da formare un risvolto di 10 – 15 cm. Se la tasca viene utilizzata senza bocchetta, piegare la punta 1 – 2 volte, altrimenti inserire bene la bocchetta. Per riempire: porre la tasca in un misurino con la punta rivolta verso il basso e spostare la bocchetta, se necessario. Per decorare: aprire il risvolto e girare in modo da spingere la massa nella parte inferiore della tasca.

Tasca da pasticciare usa e getta: se la tasca viene utilizzata senza bocchetta, tagliare la punta solo dopo aver inserito la massa. Uso con bocchetta: tagliare la punta prima di riempire.

Sacchetto per surgelati usato come tasca da pasticciare per glasse all'albume: trasferire la glassa nell'angolo di un sacchetto per surgelati di ca. 32 x 20 cm. Chiudere il sacchetto con un nodo ben stretto e tagliare la plastica eccedente. Tagliare un angolo del sacchetto più o meno grande, a seconda dello spessore del tratto con cui si intende decorare.

GELATINA IN POLVERE: venduta in buste anche nella grande distribuzione, serve a preparare gelatina (2,5 dl di gelatina per busta).



Biancaneve

Biancaneve

1 teglia con bordo basso di 24 cm Ø

Pellicola trasparente

Burro per la teglia

Disco di carta da forno (ca. 22 cm Ø)

per la cottura in bianco

Carta da forno e matita, ev. modelli,

per la decorazione

Sacchetti per surgelati (ca. 32 x 20 cm)

Pasta:

150 g di farina

1 punta di coltello di sale

3 cucchiaini di zucchero

90 g di burro freddo tagliato a pezzetti

1 tuorlo sbattuto con 1 – 2 cucchiaini di panna

Ripieno:

3 dl d'acqua

Scorza grattugiata di 1 arancia

2 dl di spremuta fresca d'arancia

Succo e scorza grattugiata di 1/2 limone

125 g di zucchero

20 g di burro

60 g di maizena

5 – 6 cucchiaini d'acqua

3 tuorli

«Neve»:

3 albumi freddi

100 g di zucchero

1 cucchiaino di succo di limone

Decorazione:

1 albume freddo

2 cucchiaini di succo di limone

225 g di zucchero a velo

Alcune gocce di coloranti alimentari

Zucchero a velo da cospargere

Buono a sapersi:

Si consiglia di preparare le figure il giorno precedente, visto che devono asciugare una notte. Iniziare quindi dalla decorazione (passi 5 – 9).

La torta è migliore appena fatta, ma può essere conservata un giorno in frigorifero.

Variante:**Crema meringata alle arance con biscottini**

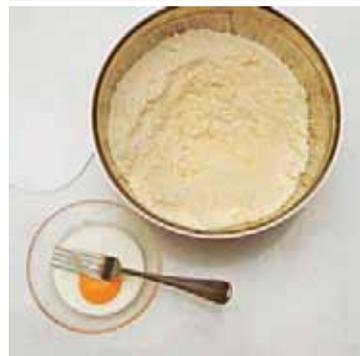
Preparare solo la metà della pasta, spianarla a 3 mm e tagliarla in bastoncini da 6 x 1,5 cm. Disporre questi ultimi su una teglia foderata con carta da forno e cuocerli nel settore centrale del forno preriscaldato a 200 °C per 6 – 8 minuti. Lasciar raffreddare e cospargere di zucchero a velo. Preparare il ripieno e la «neve» secondo ricetta. Versare il ripieno in piccoli stampi termoresistenti e distribuirvi sopra la «neve». Cuocere nel settore centrale del forno preriscaldato a 150 °C per 20 – 25 minuti. Servire la crema con i biscottini.

Pasta:**1**

Mescolare la farina, il sale e lo zucchero. Unirvi il burro e lavorare gli ingredienti fino a ottenere un composto friabile. Disporre il composto a fontana.

**2**

Versare al centro il tuorlo con la panna.

**3**

Amalgamare il tutto rapidamente, senza impastare.

Avvolgere nella pellicola e mettere in fresco per 30 minuti.

**4**

Spianare metà della pasta su un velo di farina fino a ottenere un disco dello spessore di ca. 2 mm. Adagiarlo sul fondo imburrato della teglia. Formare 2 rotoli con il resto della pasta, disporli nella circonferenza interna della teglia e schiacciarli con le dita sul bordo. Mettere in fresco per 1 ora.

**5**

Appesantire la pasta con il disco di carta da forno e una teglia (22 cm Ø). Cuocere nella scanalatura più bassa del forno preriscaldato a 200 °C per 15 minuti. Togliere la teglia e la carta e cuocere per altri 8 – 10 minuti. Lasciar raffreddare.



Ripieno e decorazione:

1

Per il ripieno: portare a ebollizione l'acqua, il succo e la scorza di arancia, il succo e la scorza di limone, lo zucchero e il burro. Stemperare la maizena con acqua e aggiungerla mescolando. Togliere la casseruola dal fuoco. Aggiungere mescolando 3 cucchiaini del composto così ottenuto ai tuorli e riversare il tutto nella casseruola rimessando bene. Lasciar raffreddare.



2

Distribuire il ripieno sul fondo di pasta. Mettere in fresco per ca. 30 minuti.



3

Per la «neve»: montare gli albumi a neve ben ferma. Aggiungere la metà dello zucchero e il succo di limone e continuare a sbattere fino a ottenere una spuma lucente. Unire il resto dello zucchero e sbattere brevemente finché la massa assume una consistenza densa, formando dei picchi.



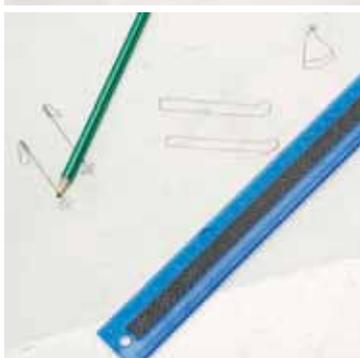
4

Distribuire la crema meringata sulla torta. Formare delle «dune di neve» servendosi di un cucchiaino. Cuocere nel settore centrale del forno preriscaldato a 150 °C per 30 – 35 minuti. Lasciar raffreddare.



5

Per la decorazione: disegnare con una matita figure ispirate al tema della neve sulla carta da forno. Il tratto deve essere marcato affinché i contorni siano ben visibili. Girare il foglio: la glassa viene stesa a tergo.



6

Sbattere delicatamente l'albume e il succo di limone con la frusta elettrica. Aggiungere lo zucchero a velo poco alla volta. Sbattere fino a ottenere una massa spessa e lucente, con soffici picchi (4 – 5 minuti). Distribuire la glassa in varie ciotole e aggiungervi i coloranti alimentari.



7

Riempire un angolo dei sacchetti per surgelati con le glasse e chiudere. Tagliare un angolo minuscolo di ogni sacchetto.



8

Seguire i contorni delle figure con il colore desiderato. Lasciar asciugare per almeno 1 ora.



9

Riempire le figure con le glasse colorate e lasciar asciugare. Decorare a piacimento. Far asciugare per 5 o 6 ore o per una notte.



10

Staccare delicatamente le decorazioni dalla carta da forno con un coltello a lama sottile e disporle sulla torta. Cospargere di zucchero a velo.





Cuore di San Valentino

1 stampo a forma di cuore di 24 cm Ø
Burro per lo stampo
Tasca da pasticciere con bocchetta a stella media
Filo da cucito grosso
Sacchetto per surgelati (ca. 32 x 20 cm)

Impasto:

125 g di burro
160 g di cioccolato nero spezzettato
5 tuorli
125 g di zucchero
50 g di farina
1 cucchiaio di maizena
1 cucchiaino di lievito in polvere
160 g di nocciole macinate
5 albumi montati a neve

Ripieno:

200 g di burro morbido
150 g di zucchero a velo
200 g di lamponi congelati, lasciati scongelare,
frullati e filtrati attraverso un colino

4 cucchiaini di gelatina di ribes, scaldata

Glassa:

400 g di zucchero a velo
3 cucchiaini di succo di limone
1 – 2 cucchiaini d'acqua
1 cucchiaino di succo di barbabietola
o alcune gocce di colorante alimentare rosso

Ca. 100 g di nocciole macinate

Decorazione:

1 albume
2 cucchiaini di succo di limone
225 g di zucchero a velo
2 – 3 cucchiaini di succo di barbabietola
o alcune gocce di colorante alimentare rosso
Ca. 1 cucchiaio d'acqua

Buono a sapersi:

La torta è migliore appena fatta, ma può essere conservata per 2 – 3 giorni in frigorifero.

Variante:

Cake al cioccolato e nocciole

Versare l'impasto in uno stampo a cassetta lungo 26 cm, foderato con carta da forno. Cuocere nella scanalatura più bassa del forno preriscaldato a 180 °C per 55 – 60 minuti. Lasciar raffreddare su una gratella. Preparare solo la metà della glassa, farla colare sul cake (non deve coprirlo del tutto) e lasciar asciugare. Decorare con fiorellini di zucchero e lasciar asciugare completamente. Avvolto in carta stagnola, il cake si mantiene fresco per una settimana.

Impasto:



1

Sciogliere il burro e il cioccolato in un bagnomaria caldo e lasciar raffreddare leggermente.



2

Sbattere i tuorli e lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unirvi mescolando il cioccolato.



3

Mescolare la farina, la maizena, il lievito in polvere e le nocciole. Unirli al composto di cioccolato a strati alternati con l'albume montato a neve e amalgamare il tutto delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto.



4

Versare l'impasto nello stampo imburrato. Cuocere nel settore inferiore del forno preriscaldato a 180 °C per 45 – 50 minuti. Lasciare intiepidire, estrarre dallo stampo e far raffreddare su una gratella.

Ripieno e decorazione:

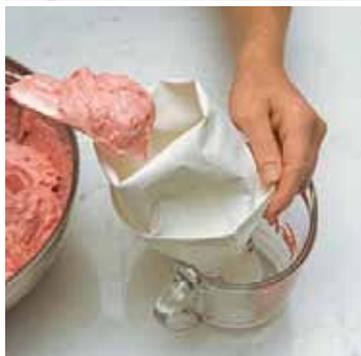
1

Per il ripieno: lavorare il burro finché non si formano dei picchi. Aggiungere il lievito in polvere e sbattere il tutto con la frusta elettrica fino a ottenere un composto chiaro e spumoso (4 – 5 minuti). Aggiungere il frullato di lamponi e sbattere brevemente.



2

Inserire la metà della crema di burro nel sacchetto per surgelati, chiudere e mettere da parte a temperatura ambiente.



3

Per tagliare orizzontalmente la torta, inciderla sul lato con un coltello appuntito a una profondità di ca. 1 cm. Inserire un filo nel taglio, incrociarne le estremità sul davanti e tirare finché la torta si divide in due.



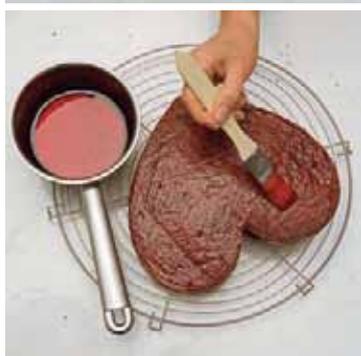
4

Distribuire il resto del ripieno sulla base della torta livellandolo con una spatola. Sovrapporre il secondo strato di torta.



5

Spennellare la parte superiore e i bordi della torta con la gelatina. Lasciar asciugare per 1 ora.



6

Per la glassa: mescolare lo zucchero a velo, il succo di limone, l'acqua e il succo di barbabietola o il colorante alimentare fino a ottenere una crema densa. Versare la glassa al centro della torta ricoprendola tutta. Per i bordi aiutarsi con una spatola.



7

Quando la glassa inizia a indurire, guarnire i bordi della torta con le nocciole. Lasciar asciugare per 30 minuti.



8

Per la decorazione: sbattere delicatamente l'albume e il succo di limone con la frusta elettrica. Aggiungere lo zucchero a velo poco alla volta. Sbattere fino a ottenere una massa spessa e lucente (4 – 5 minuti). Unirvi il succo di barbabietola o il colorante alimentare e acqua, quanto basta per ottenere soffici picchi.



9

Riempire con la glassa un angolo del sacchetto per surgelati e chiudere. Tagliare un angolo minuscolo del sacchetto. Decorare la torta e lasciar asciugare.



10

Guarnire la superficie della torta con la crema di burro messa da parte. Riporre la torta al fresco per 1 ora.





Torta indovinello

1 placca da forno
Carta da forno
Carta stagnola
Pellicola trasparente
Sacchetti per surgelati (ca. 32 x 20 cm)

Impasto:

250 g di burro morbido
250 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 punta di coltello di sale
3 uova
Alcune gocce di aroma rum
2 dl di latte
500 g di farina
1 bustina di lievito in polvere
200 g di cioccolato nero spezzettato
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di caffè istantaneo in polvere,
sciolto in 4 cucchiaini di latte caldo

6 cucchiaini di marmellata di albicocche,
scaldata e filtrata attraverso un colino

Copertura/pasta di zucchero:

50 g di albume (ca. 1 albume e 1/2)
3 cucchiaini di sciroppo di glucosio tiepido
650 g di zucchero a velo setacciato
Alcune gocce di colorante alimentare

Decorazione:

1 albume freddo
2 cucchiaini di succo di limone
225 g di zucchero a velo
Alcune gocce di coloranti alimentari

Buono a sapersi:

Lo sciroppo di glucosio è ottenibile su ordinazione in pasticceria.

Alternativa: anziché rivestire la torta con pasta di zucchero, preparare una glassa (mescolare 300 g di zucchero a velo, 2 cucchiaini di succo di limone e 1 – 2 cucchiaini d'acqua) e distribuirla sulla torta.

Variante:

Gugelhupf marmorizzato

Versare gli impasti in una forma da gugelhupf da 2 l imburata, infarinata e lasciata un poco al fresco. Mescolare delicatamente con una forchetta per ottenere l'effetto marmorizzato. Cuocere nel settore inferiore del forno preriscaldato a 180 °C per 60 – 65 minuti. Lasciar raffreddare e cospargere di zucchero a velo.

Impasto:

1

Foderare la placca con carta da forno. Delimitare una superficie di ca. 33 x 27 cm con una striscia di carta stagnola piegata 2 volte e disposta nel punto desiderato, con un lato a contatto con il fondo e l'altro verticale. Per bloccare la striscia disporvi dietro uno stampo a cassetta.



2

Per l'impasto: lavorare il burro finché non forma dei picchi. Unirvi lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere le uova e mescolare fino a ottenere un composto chiaro. Amalgamare l'aroma rum e il latte poco alla volta. Unire la farina al lievito in polvere, setacciarli sul composto e mescolare. Versare la metà dell'impasto in una seconda ciotola.



3

Sciogliere il cioccolato con lo zucchero e il caffè in un bagnomaria caldo.



4

Amalgamare il composto così ottenuto a una metà dell'impasto.



5

Versare l'impasto scuro nella placca e livellarlo. Distribuirvi sopra l'impasto chiaro. Mescolare delicatamente con una forchetta per ottenere un effetto marmorizzato. Cuocere nel settore centrale del forno preriscaldato a 180 °C per 35 – 40 minuti. Lasciar raffreddare nella placca.



Decorazione:

1

Rifilare i bordi della torta, girarla e disporla su una gratella. Stendere la marmellata sulla superficie. Far asciugare per 30 minuti.



2

Per la copertura: mescolare delicatamente gli albumi. Aggiungere lo sciroppo e mescolare. Incorporare lo zucchero a velo e il colorante alimentare poco alla volta, mescolando, finché il composto non assume una consistenza pastosa.



3

Lavorare la pasta con la punta delle dita finché diventa liscia. Se è appiccicosa, aggiungere un po' di zucchero a velo.



4

Dividere la pasta in due. Spianare le due parti su poco zucchero a velo, formando due rettangoli grandi a sufficienza per coprire la parte superiore e il bordo della torta (la pasta di zucchero viene spianata in due rettangoli perché è molto friabile). Disporre la pasta sulla torta servendosi del matterello e premere leggermente.



5

Tagliare la pasta nel punto di giuntura in modo da formare una linea retta e lisciarla con un dito.



6

Tagliare la pasta in eccesso e spingere la pasta restante sotto la torta servendosi di una spatola.



7

Formare una palla con i resti di pasta, avvolgerla in una pellicola trasparente e metterla in congelatore per 20 minuti. Utilizzarla per lisciare la pasta di zucchero.



8

Per la decorazione: sbattere delicatamente l'albume e il succo di limone con la frusta elettrica. Aggiungere lo zucchero a velo poco alla volta. Sbattere fino a ottenere una massa spessa e lucente, con soffici picchi (4 – 5 minuti). Distribuire la glassa in varie ciotole e aggiungervi i coloranti alimentari.



9

Riempire un angolo dei sacchetti per surgelati con le glasse e chiudere. Tagliare un angolo minuscolo di ogni sacchetto.



10

Intagliare 25 – 30 caselle sulla torta, servendosi di una riga e di un coltello. Con la glassa, riempire prima i bordi delle caselle e disegnare poi delle lettere in sequenza casuale (ad esempio per «Happy Birthday»). Una volta tagliata la torta, i singoli pezzi possono essere disposti in modo da formare le parole del messaggio di auguri.





Nido di Pasqua

Nido di Pasqua

Matita o compasso

Carta da forno

Tasca da pasticciare con bocchetta a stella grande

Ev. coltello per decorare

Pasta:

2 dl d'acqua

1,5 dl di latte

80 g di burro

1/4 di cucchiaino di sale

Noce moscata

180 g di farina

4 – 5 uova, a seconda della grandezza, sbattute

Ripieno:

1 busta di gelatina in polvere (per 2,5 dl)

1 dl di brodo di verdura

250 g di ricotta semigrassa

250 g di ricotta magra

1,8 dl di panna montata

2 uova sode tagliate a dadini

1 – 2 spicchi d'aglio schiacciati

4 cucchiari di erbe tritate,

ad es. maggiorana, basilico, erba cipollina

Alcune gocce di succo di limone

Sale, pepe macinato al momento

Decorazione:

1 cetriolo

1 – 2 carote tagliate a bastoncini

1 – 2 mazzi di ravanelli

Crescione

Variante:

Tortini al forno

Allineare a giusta distanza mucchietti di pasta sulla carta da forno, servendosi della tasca da pasticciare. Cuocere secondo ricetta (il tempo di cottura si riduce di ca. 10 minuti). Dimezzare i tortini orizzontalmente e aggiungervi il ripieno. Inserire un ciuffo di crescione in ogni tortino. Tralasciare le decorazioni di verdura.

Pasta:

1

Disegnare un cerchio di 26 cm Ø con la matita su un foglio di carta da forno. Girare il foglio e disporlo su una teglia.



2

Per la pasta: portare a ebollizione l'acqua con il latte, il burro, il sale e la noce moscata e abbassare la fiamma. Aggiungervi la farina in una volta e mescolare fino a formare una palla di pasta morbida.



3

Lasciar raffreddare leggermente. Unire le uova una ad una e mescolare fino a ottenere un impasto morbido ma ben asciutto.



4

Con la tasca da pasticciare, distribuire 12 – 16 mucchietti di pasta sul cerchio disegnato sulla carta da forno, facendo in modo che si tocchino appena.



5

Cuocere nel settore inferiore del forno preriscaldato a 180 °C per ca. 15 minuti. Ridurre a 150 °C e continuare la cottura per 40 – 45 minuti. Non aprire mai il forno. Lasciar raffreddare nel forno aperto.



Ripieno e decorazione:

1

Per il ripieno: sciogliere la gelatina in polvere nel brodo seguendo le indicazioni e lasciar raffreddare brevemente. Mescolare la gelatina con la ricotta.



2

Incorporare delicatamente la panna. Mescolarvi le uova, l'aglio, le erbe, il succo di limone e condire. Mettere in fresco per 1 ora.



3

Per la decorazione: tagliare il cetriolo in pezzi di 5 cm e, con un coltello, intagliarli 2 volte in senso longitudinale senza andare proprio fino al centro. Praticare 2 tagli verticali con un coltello per decorare in modo da formare un cestello.



4

Incavare leggermente l'apertura con uno scavino e riempire i cetrioli con le carote, i ravanelli tagliati a dadini o il crescione.



5

Nei ravanelli rimanenti, fare 12 tagli partendo dalla sommità superiore e arrivando quasi fino alla base. Con un piccolo coltello entrare appena sotto la pelle, come per sbucciare i settori fatti, arrivando quasi fino alla base.



6

Immergere i ravanelli in acqua fredda finché si aprono. Togliermi dall'acqua e asciugarli picchettandoli delicatamente.



7

Riempire con il ripieno una tasca da pasticciere, senza bocchetta.



8

Dimezzare orizzontalmente i tortini della corona con un coltello dentato e inserire il ripieno. Disporre il tutto su un piatto da portata e decorare con la verdura.





Fiore per la Festa della Mamma

1 vaso da fiori di 16 cm Ø (bordo superiore)
Burro per arrostire (per il vaso)
Sacchetti per surgelati
Carta da forno
Formine con la sagoma di un fiore di 3 – 5 cm Ø
**Filo metallico verde per fiori,
di 20 cm e 30 cm**

Pasta:
500 g di farina
1 cucchiaino di sale
100 g di zucchero
30 g di lievito sbriciolato
3 dl di latte
100 g di burro fuso, fatto raffreddare
3 tuorli
3 albumi montati a neve ben ferma
Ca. 40 g di farina
100 g di uva sultanina

Decorazione:
1 albume freddo
1 cucchiaino di succo di limone
225 g di zucchero a velo
Alcune gocce di coloranti alimentari
Perle di zucchero e mompariglia colorate

Buono a sapersi:

*Cuocere il vaso il giorno precedente
(vedi Pasta / Passo 1).*

Variante:

Gugelhupf

Mettere la pasta in una forma da gugelhupf da 2 l imbrurrata. Cuocere nel settore inferiore del forno preriscaldato a 200 °C per 40 – 45 minuti. Lasciar raffreddare e cospargere di zucchero a velo. Disporre un vasetto o un mazzolino di fiori al centro.

Pasta:

1

Lavare bene il vaso, farlo asciugare completamente e imburrrarlo bene. Disporlo su una teglia, metterlo nel forno freddo e farlo cuocere a 220 °C per 30 minuti. Spegnerlo e lasciar raffreddare nel forno chiuso.



2

Per la pasta: disporre a fontana la farina precedentemente mescolata con il sale e lo zucchero. Sciogliere il lievito in poco latte e versarlo al centro con il resto del latte, il burro, i tuorli e gli albumi montati a neve. Mescolare bene e battere finché non si formano delle bolle in superficie. Impastare ¼ del composto aggiungendovi la farina. Unire l'uva sultanina al composto liquido.



3

Versare il composto liquido nel vaso imbrurrato, coprirlo con un sacchetto per surgelati precedentemente tagliato e aperto e lasciarlo riposare finché non aumenta raggiungendo quasi il bordo del vaso. Coprire la pasta lasciandola riposare finché non è aumentata del doppio del suo volume iniziale.



4

Disporre il vaso nel settore inferiore del forno preriscaldato a 200 °C e cuocere per 35 – 45 minuti.



5

Spianare la pasta su un velo di farina a uno spessore 3 – 4 mm, ricavarne dei fiori (ca. 30 pezzi) e disporli a giusta distanza su una teglia foderata con carta da forno. Cuocere nel settore centrale del forno preriscaldato a 200 °C per 7 – 9 minuti. Lasciar raffreddare.



Ricette passo per passo | PANE, TORTE E FANTASIA
Fiore per la Festa della Mamma

Decorazione:

1

Per la decorazione: sbattere delicatamente l'albume e il succo di limone con la frusta elettrica. Aggiungere lo zucchero a velo poco alla volta. Continuare a sbattere fino a ottenere una massa spessa e lucente, con soffici picchi (4 – 5 minuti). Dividere la glassa in 4 porzioni. Aggiungere i coloranti alimentari a 3 porzioni e diluirle con poca acqua, affinché risultino facili da spennellare.



2

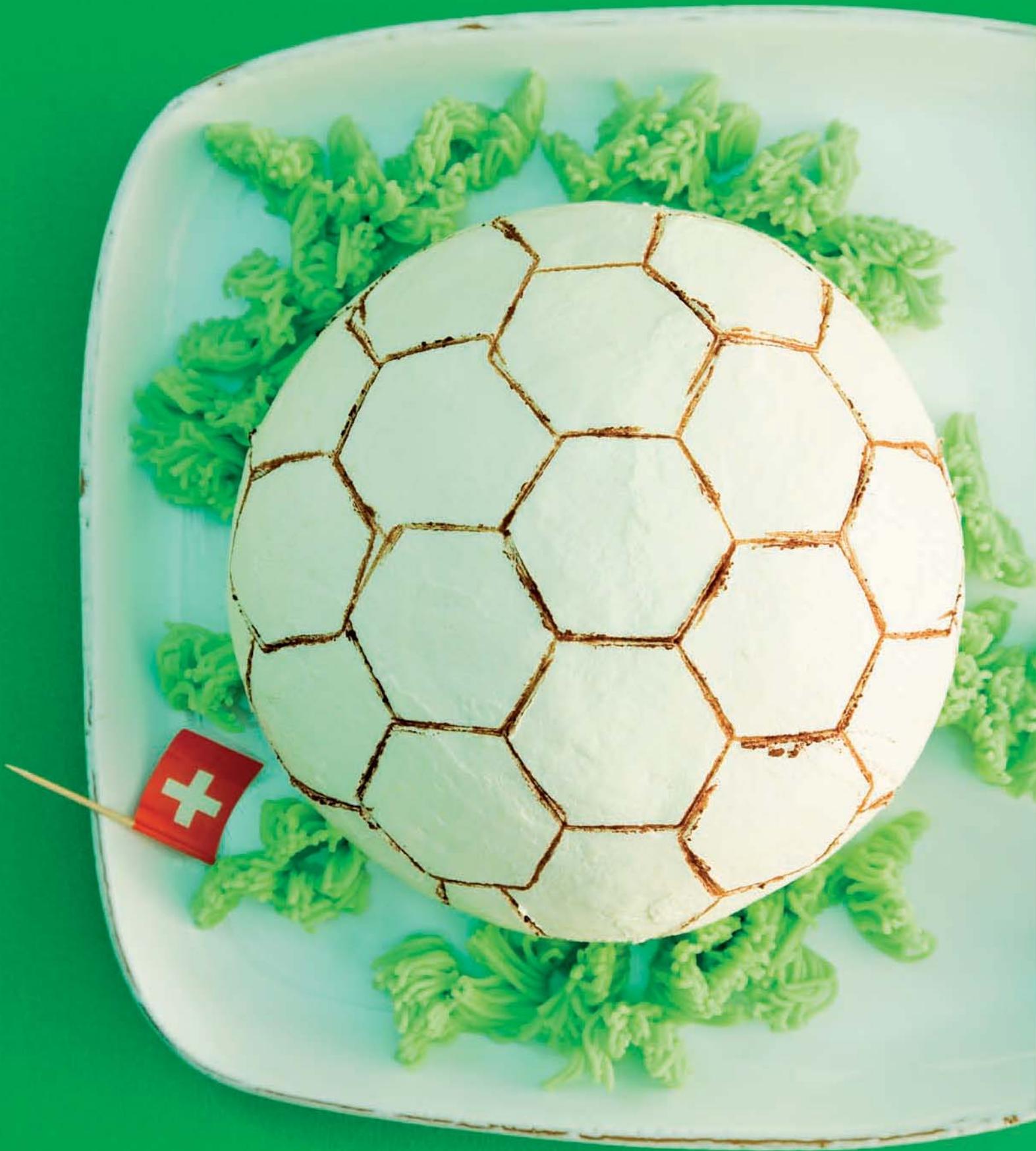
Spennellare i fiori con le glasse colorate. Distribuire sulla glassa ancora umida le perle di zucchero e la mompariglia. Lasciar asciugare.



3

Infilare i fiori sui fili metallici e decorare la torta.





Pallone da calcio

1 ciotola di metallo o di vetro termoresistente di ca. 2 l

Burro e farina per la ciotola

Carta da forno

1 foglio di cartone (A4)

Cucitrice

Spremiaglio

Impasto:

250 g di burro morbido

250 g di zucchero

1 punta di coltello di sale

5 uova

Scorza grattugiata di 2 limoni

150 g di farina

100 g di paidol

2 cucchiaini di lievito in polvere

250 g di lamponi

Succo per bagnare la torta:

Succo di 2 limoni

75 g di zucchero a velo

Copertura:

3,6 dl di panna intera

1 cucchiaio di zucchero a velo

1 bustina di zucchero vanigliato

2 bustine di fissante per panna

Ca. 3 cucchiaini di cacao in polvere

140 g di marzapane verde

Buono a sapersi:

Il paidol è un semolino fine di frumento che fa lievitare meglio i dolci. È ottenibile in supermercati, drogherie e reformhaus.

Variante:

Cake con glassa al limone

Versare l'impasto in uno stampo a cassetta imburato e infarinato, lungo 28–30 cm. Cuocere nel settore inferiore del forno preriscaldato a 180 °C per 50–60 minuti. Lasciare intiepidire e sformare su una gratella a raffreddare. Mescolare 150 g di zucchero a velo e 2–3 cucchiaini di succo di limone fino a ottenere una glassa liscia e omogenea. Distribuirli sul cake. Disporre palloni di marzapane sulla glassa prima che sia completamente asciutta.

Impasto:

1

Lavorare il burro finché non si formano dei picchi. Amalgamarvi lo zucchero e il sale. Aggiungere le uova e mescolare fino a ottenere un composto chiaro. Incorporare la scorza di limone.



2

Unire la farina al paidol e al lievito in polvere, setacciarli sul composto e mescolare. Incorporare delicatamente i lamponi, mescolando dal basso verso l'alto.



3

Versare l'impasto nella ciotola imburata e infarinata e disporla su una teglia. Cuocere nel settore inferiore del forno preriscaldato a 180 °C per 60–90 minuti (a seconda del materiale di cui è fatta la ciotola). Coprire con carta da forno a cottura quasi ultimata.



4

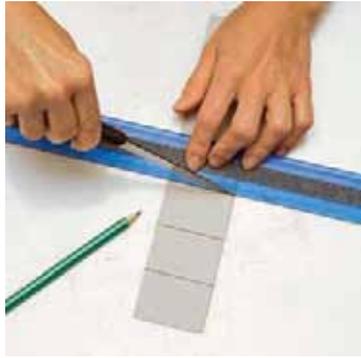
Lasciar intiepidire la torta nella ciotola e punzecchiarla con un bastoncino di legno. Mescolare il succo di limone con lo zucchero a velo e versarlo lentamente sulla torta. Attendere che il succo penetri nella torta, poi trasferirla su una gratella a raffreddare.



Decorazione:

1

Tagliare una striscia di 21 x 5 cm dal foglio di cartone. Intagliarlo ogni 3 cm con un coltello appuntito.



2

Piegare nei punti intagliati in modo da formare un esagono. Fissare i due lati che si sovrappongono con la cucitrice.



3

Per la copertura: sbattere la panna per 30 secondi. Aggiungere lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e il fissante e continuare a sbattere finché la panna risulta ben montata.



4

Disporre la torta su una gratella, con la parte arrotondata rivolta verso l'alto. Ricoprirla in modo uniforme con la panna servendosi di una spatola.



5

Immergere la sagoma di cartone nel cacao in polvere e premerla leggermente nella panna in modo da lasciare l'impronta di un pallone da calcio. Disporre la torta su un piatto da portata.



6

Schiacciare il marzapane pezzo per pezzo nello spremiaglio e tagliare i filamenti così ottenuti con un coltello. Usarli come «erba» per decorare.





Fette al latte «Lovely»

1 placca da forno
Carta da forno
Sacchetti per surgelati (ca. 32 x 20 cm)
Formina o figura con la sagoma di una mucca di ca. 6 cm
Matita

Impasto:

4 uova
120 g di zucchero
1 cucchiaio di acqua calda
60 g di farina
60 g di maizena
¾ di cucchiaino di lievito in polvere
4 cucchiaini di cacao in polvere

Ripieno:

2 cucchiaini di maizena
3,25 dl di latte
3 cucchiaini di zucchero
4 fogli di gelatina stemperati in acqua fredda
125 g di yogurt al naturale
Scorza grattugiata di ½ limone
e 1 cucchiaio e ½ di succo
1,25 dl di panna montata

Decorazione:

1 albume freddo
1 cucchiaio di succo di limone
225 g di zucchero a velo setacciato
3 cucchiaini di cacao in polvere setacciato
½ cucchiaio d'acqua

Buono a sapersi:

Preparare la decorazione (mucche) il giorno precedente.

Variante:

Roulade al latte

Stendere l'impasto sulla placca foderata con carta da forno. Cuocere nel settore centrale del forno preriscaldato a 200 °C per 9 – 11 minuti. Trasferire subito il pan di Spagna su un canovaccio, coprirlo girandovi sopra la teglia e lasciarlo raffreddare. Stendere il ripieno e arrotolare.

Impasto:

1

Sbattere le uova, lo zucchero e l'acqua con la frusta elettrica per 7 – 8 minuti



2

Mescolare la farina, la maizena, il lievito e il cacao in polvere, setacciarli e incorporarli delicatamente ma rapidamente mescolando dal basso verso l'alto.



3

Distribuire l'impasto in modo omogeneo sulla placca girata e foderata con carta da forno.



4

Cuocere nel settore centrale del forno preriscaldato a 200 °C per 7 – 8 minuti. Trasferire subito il pan di Spagna su un canovaccio, coprirlo con la placca rovesciata e lasciarlo raffreddare.



5

Girare il pan di Spagna. Rimuovere delicatamente la carta da forno.



Ripieno e decorazione:

1

Per la decorazione: sbattere delicatamente l'albume e il succo di limone con la frusta elettrica. Aggiungere lo zucchero a velo poco alla volta. Sbattere fino a ottenere una massa spessa e lucente, con soffici picchi (4 – 5 minuti). Dividere la glassa in due porzioni. Aggiungere il cacao in polvere e l'acqua a una metà e mescolare fino a ottenere un composto liscio.



2

Riempire l'angolo di due sacchetti per surgelati con le glasse e chiudere. Tagliare un angolo minuscolo di ogni sacchetto.



3

Sulla carta da forno, disegnare diverse mucche con la matita servendosi della formina o della figura. Il tratto deve essere marcato affinché i contorni siano ben visibili. Girare il foglio: la glassa viene stesa a tergo.



4

Seguire i contorni delle figure con il colore desiderato. Lasciar asciugare per almeno 1 ora.



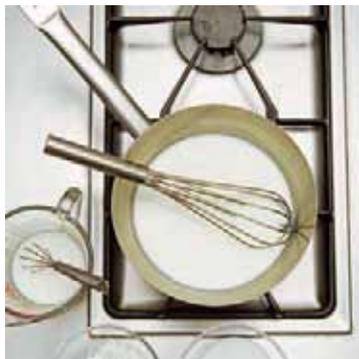
5

Riempire le figure con la glassa bianca e/o marrone. Far asciugare per 5 o 6 ore o per una notte.



6

Per il ripieno: stemperare la maizena con poco latte. Portare a ebollizione in una casseruola con il resto del latte e lo zucchero, mescolando continuamente.



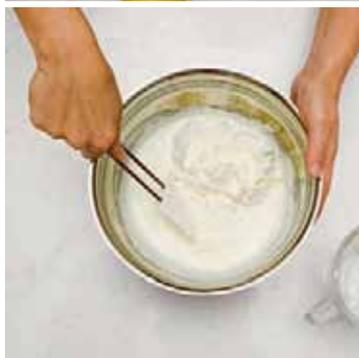
7

Togliere la casseruola dal fuoco. Incorporare la gelatina ben strizzata e farla sciogliere. Versare in una ciotola e lasciar raffreddare. Amalgamare lo yogurt, la scorza e il succo di limone. Far rapprendere bene nel frigorifero.



8

Incorporare la panna mescolando dal basso verso l'alto. Mettere in fresco in modo che si solidifichi un po' assumendo una consistenza tale da poter essere spalmata.



9

Rifilare i bordi del pan di Spagna e dimezzarlo orizzontalmente con un coltello. Stendere il ripieno sulla base. Sovrapporre il secondo strato e premere leggermente. Congelare per 1 – 2 ore su un tagliere.



10

Tagliare a pezzi della stessa grandezza (ca. 8 x 4 cm) con un coltello affilato. Staccare delicatamente le mucche dalla carta da forno e disporle sulle fette, facendo eventualmente piccoli tagli. Le fette al latte vanno servite fredde.



Ricette passo per passo | PANE, TORTE E FANTASIA
Crostata del 1° agosto



Crostata del 1° agosto

Crostata del 1° agosto

1 placca da forno

Carta da forno

Pellicola trasparente

Carta stagnola

Pasta:

400 g di farina

1 cucchiaino e 1/2 di sale

160 g di burro freddo tagliato a pezzetti

1 cucchiaio e 1/2 di aceto

Ca. 1,5 dl di acqua fredda

4 cucchiaini di mandorle pelate e macinate

4 cucchiaini di pangrattato

Ripieno:

1,5 kg di pomodori maturi

75 g di burro fuso

1 – 2 spicchi d'aglio schiacciati

2 cucchiaini di zucchero

1 mazzo di basilico tagliato fine

250 – 300 g di mozzarella tagliata

a fette di ca. 3 mm

Sale, pepe macinato al momento

Variante:

Crostata ai pomodori e alla mozzarella

Preparare solo la metà della pasta. Spianarla e disporla su una teglia di 28 cm Ø foderata con carta da forno.

Per il ripieno, usare solo la metà degli ingredienti.

Tagliare i pomodori a fette dopo averli eventualmente privati di pelle e semi. Disporli sulla pasta in cerchio e leggermente sovrapposti, alternandoli alla mozzarella. Coprire con la carta da forno e cuocere secondo ricetta.

Pasta:

1

Mescolare la farina con il sale.

Unirvi il burro e lavorarlo con le mani fino a ottenere un composto friabile. Disporre il composto a fontana e versarvi al centro l'aceto e l'acqua.



2

Amalgamare il tutto senza impastare. Avvolgere nella pellicola e mettere in fresco per 30 minuti.



3

Spianare la pasta su un velo di farina formando un rettangolo. Disporla sulla placca foderata con carta da forno e punzecchiare fittamente il fondo con una forchetta.



4

Ondulare il bordo della pasta con la punta delle dita. Mettere in fresco per 15 minuti. Mescolare le mandorle con il pangrattato e cospargerli sul fondo.



Ricette passo per passo | PANE, TORTE E FANTASIA
Crostata del 1° agosto

Ripieno:

1

Incidere i pomodori con un taglio a croce, scottarli per 1 minuto in acqua bollente, scolarli e passarli sotto l'acqua fredda.



2

Spellare i pomodori, privarli dei semi e dividerli in quattro.



3

Mescolare il burro, l'aglio e lo zucchero e unirvi il basilico. Irrorare il fondo con la metà del burro al basilico.



4

Disporre i pomodori e la mozzarella sulla pasta sovrapponendoli leggermente, in modo da formare una grande croce svizzera.



5

Irrorare i pomodori con il resto di burro al basilico e condire.



6

Coprire la croce di mozzarella con strisce di carta stagnola. Cuocere la crostata nella scanalatura più bassa del forno preriscaldato a 230 °C per 30 – 40 minuti.



Ricette passo per passo | PANE, TORTE E FANTASIA
Cocodrillo con sorpresa



Ich hab Dich
zum Fressen gern!

Coccodrillo con sorpresa

1 placca da forno
Carta da forno
Carta stagnola
1 foglio di carta
Pennarello resistente all'acqua

Pasta:
1 kg di farina per trecce
1 cucchiaio e 1/2 di sale
42 g di lievito sbriciolato
Ca. 6 dl di latte tiepido
120 g di burro fuso, fatto raffreddare
250 g di prosciutto quadrato, tagliato a dadini
2 cucchiaini di foglie di timo
2 cucchiaini di origano tritato
2 nocchie
Alcune gocce di colorante alimentare
1 uovo sbattuto

Variante:

Cake al prosciutto

Preparare solo la metà della pasta. Versarla in uno stampo a cassetta lungo 28 cm, foderato con carta da forno. Coprire la pasta lasciandola riposare finché non è aumentata del doppio del suo volume iniziale. Spennellare con il tuorlo. Cuocere nel settore inferiore del forno preriscaldato a 200 °C per 35 minuti. Sformare, disporre su una teglia e continuare la cottura per altri 10 – 15 minuti. Il cake va servito caldo.

Pasta:

1

Disporre a fontana la farina precedentemente mescolata con il sale. Sciogliere il lievito in poco latte e versarlo al centro con il resto del latte e il burro. Aggiungere il prosciutto e le erbe.



2

Impastare fino a ottenere una massa morbida. Coprire e lasciar riposare finché la pasta non è aumentata del doppio del suo volume iniziale.



Ricette passo per passo | PANE, TORTE E FANTASIA
Cocodrillo con sorpresa

Decorazione:

1

Mettere da parte $\frac{1}{3}$ della pasta e coprirla. Dividere in due il resto, formare 2 rotoli assottigliandoli alle estremità. Intrecciare (corpo del cocodrillo). Disporre la treccia così ottenuta, incurvandola leggermente, sulla placca foderata con carta da forno.



2

Spianare $\frac{1}{3}$ della pasta messa da parte su un velo di farina a ca. 7 mm formando un rombo. Rifilare i bordi. La pasta servirà per la bocca del cocodrillo.



3

Piegare la pasta, attaccarla alla parte più spessa della treccia e fissarla con un po' d'acqua.



4

Appallottolare, senza compatirlo troppo, un grande pezzo di carta stagnola e disporlo nella bocca del cocodrillo, affinché rimanga aperta.



5

Il resto della pasta serve per gli occhi, le zampe e la sorpresa. Occhi: formare 2 palle della grandezza di una noce e inserire in ciascuna una nocciola. Fissarle sulla treccia con un po' d'acqua.



6

Zampe: formare 4 rotoli assottigliandoli a un'estremità. Fare 3-4 tagli profondi nelle estremità più grosse per formare i piedi.



7

Spennellare poca acqua sulle estremità più sottili e infilarle delicatamente sotto il corpo del cocodrillo. Piegare leggermente le zampe in avanti o indietro.



8

Sorpresa: scrivere un messaggio su un pezzo di carta. Arrotolarlo e avvolgerlo nella carta stagnola.



9

Aggiungere il colorante alimentare al resto della pasta. Spianare su un velo di farina un rettangolo di ca. 14 x 7 cm e rifilare i bordi. Porre il messaggio al centro, arrotolare la pasta nel senso della lunghezza e girare le estremità per dare la forma di una caramella. Disporre sulla placca accanto al cocodrillo.



10

Lasciar riposare il cocodrillo per 15-20 minuti. Spennellarlo con l'uovo. Cuocere nel settore inferiore del forno preriscaldato a 200 °C per 45-50 minuti. Togliere la sorpresa dopo ca. 30 minuti di cottura. Lasciare intiepidire il cocodrillo, rimuovere la palla di carta stagnola e inserire la sorpresa nella bocca. Servire tiepido o freddo.





Torta con foglie di cioccolato

1 stampo a cerniera di 22 cm Ø

Carta da forno

Carta stagnola

Filo da cucito grosso

Impasto:

3 tuorli

160 g di zucchero

1/2 bustina di zucchero vanigliato

180 g di nocciole macinate

40 g di farina

1/2 cucchiaino di lievito in polvere

3 albumi

1 pizzico di sale

1 cucchiaio e 1/2 di zucchero

Ripieno:

4 dl di panna intera

300 g di cioccolato nero spezzettato

Copertura:

150 g di couverture spezzettata

Decorazione:

1 busta di glassa per torte

Foglie verdi, ad esempio foglie di rosa non trattate, foglie fresche di alloro

Zucchero a velo da cospargere

Buono a sapersi:

Si consiglia di preparare il pan di Spagna il giorno precedente, dato che deve riposare per 12 – 24 ore.

Variante:

Versione veloce

Preparare il pan di Spagna e il ripieno secondo ricetta. Spalmare il ripieno anche sui bordi della torta. Mettere il dolce in fresco. Tralasciare la copertura al cioccolato. Disporre le foglie verdi sulla torta, cospargere di zucchero a velo e toglierle delicatamente.

Impasto:

1

Sbattere i tuorli, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.



2

Mescolare le nocciole, la farina e il lievito in polvere. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale, aggiungere lo zucchero e continuare a sbattere fino a ottenere una spuma lucente. Aggiungere alla crema le nocciole a strati alternati con l'albume montato a neve e incorporarli delicatamente.



3

Versare l'impasto nello stampo foderato con carta da forno. Cuocere nel settore inferiore del forno preriscaldato a 180 °C per 35 – 40 minuti.



4

Lasciare intiepidire e trasferire su una gratella. Avvolgere in una pellicola trasparente e lasciar riposare per 12 – 24 ore.



Ripieno e decorazione:

1

Per il ripieno: scaldare la panna (senza farla bollire). Togliere la casseruola dal fuoco. Aggiungere il cioccolato, farlo sciogliere e mescolare fino a ottenere un composto liscio.



2

Per la copertura: far sciogliere metà della couverture in un bagnomaria caldo. Togliere la ciotola dall'acqua.



3

Aggiungere la couverture restante e farla sciogliere, mescolando sempre.



4

Tagliare una doppia striscia di carta stagnola lunga quanto la circonferenza della torta e alta due volte la torta. Stendere la couverture partendo dal centro della striscia: riempire completamente una metà e disegnare onde irregolari sulla seconda parte. Lasciar raffreddare, senza che il cioccolato indurisca completamente.



5

Per tagliare orizzontalmente il pan di Spagna, incidere sul lato con un coltello appuntito a una profondità di ca. 1 cm. Inserire un filo nel taglio, incrociarne le estremità sul davanti e tirare finché il pan di Spagna si divide in due.



6

Sbattere il ripieno con la frusta elettrica, come per la panna montata. Trasferire il pan di Spagna su una gratella. Stendere metà del ripieno sul fondo. Sovrapporre l'altra metà, aggiungere il ripieno restante e livellarlo.



7

Disporre la copertura di cioccolato attorno alla torta con il lato ondulato rivolto verso l'alto. Premere leggermente e lasciare indurire completamente in un luogo fresco.



8

Togliere la carta stagnola. Saldare i punti di giuntura con una spatola immersa in acqua calda. Mettere la torta in fresco.



9

Per la decorazione: far sciogliere la glassa seguendo le indicazioni. Stendere uno spesso strato di glassa su un lato delle foglie. Mettere in fresco finché la glassa non è indurita.



10

Staccare delicatamente le foglie verdi dalla glassa e distribuire le foglie di cioccolato sulla torta. Cospargere il dolce di zucchero a velo e servirlo freddo.





Pane «Ti chiedo scusa»

1 stampo a cassetta lungo 28 – 30 cm

Carta da forno

Stuzzicadenti

Pasta:

500 g di farina grigia

1 cucchiaino e 1/2 di sale

21 g di lievito sbriciolato

3 – 3 1/2 dl di acqua calda

1 cucchiaino e 1/2 di miele

Ripieno:

1 cipolla tritata finemente

1 – 2 spicchi d'aglio schiacciati

Burro per soffriggere

150 g di porro tagliato fine

150 g di carote grattugiate con la grattugia da rösti o da julienne

2 cucchiari di prezzemolo tritato finemente

1 cucchiaino di foglie di timo

150 g di gruyère grattugiato

Sale, pepe macinato al momento

Farina da cospargere

1 cucchiaino di senape

Variante:

Pane con verdure

Preparare la pasta secondo ricetta e lavorarla dopo avervi aggiunto il ripieno. Lasciarla gonfiare. Darle la forma di un pane, disporla su una teglia foderata con carta da forno e farla gonfiare per altri 30 – 60 minuti. Cuocere nel settore inferiore del forno preriscaldato a 230 °C per 10 minuti. Abbassare la temperatura a 180 °C e cuocere per altri 30 – 40 minuti.

Pasta:

1

Per la pasta: mescolare la farina con il sale e disporla a fontana. Sciogliere il lievito in poca acqua e versarlo al centro con il resto dell'acqua e il miele.



2

Impastare fino a ottenere una pasta morbida. Coprire e lasciar riposare a temperatura ambiente finché la pasta non è aumentata del doppio del suo volume.



Ripieno e decorazione:

1

Per il ripieno: far appassire la cipolla e l'aglio nel burro. Unirvi il porro e le carote e soffriggere. Sfumare con 2 – 3 cucchiai d'acqua e cuocere a fuoco basso per 5 minuti. Lasciar raffreddare. Aggiungere le erbe e il gruyère e condire.



2

Formare 5 rotoli di ca. 30 cm con 150 g della pasta. Spianarli leggermente con il matterello.

Formare delle spirali con le strisce così ottenute. Coprire il resto della pasta e metterlo da parte.



3

Formare delle lettere con i rotoli (S, C, U, S, A). Disporle su una teglia foderata con carta da forno e cospargerle di farina. Cuocere nel settore centrale del forno preriscaldato a 200 °C per 12 – 14 minuti. Lasciar raffreddare su una gratella.



4

Spianare il resto della pasta su un velo di farina formando un rettangolo di ca. 48 x 32 cm.



5

Spalmare la pasta con senape fino a ca. 1,5 cm dal bordo.



6

Distribuire il ripieno sulla pasta.



7

Arrotolare dal lato più corto e disporre nello stampo foderato con carta da forno. Coprire e lasciar gonfiare per 30 – 60 minuti. Cospargere il pane di farina. Cuocere nel settore inferiore del forno preriscaldato a 230 °C per 10 minuti. Ridurre la temperatura a 180 °C e cuocere per altri 30 – 40 minuti.



8

Estrarre il pane dallo stampo, disporlo su una teglia foderata con carta da forno e cuocere per altri 10 minuti.



9

Infilarli gli stuzzicadenti nelle lettere e fissarle sul pane. Servire caldo o freddo.





Torta regalo

Torta regalo

1 placca da forno
Carta da forno
Burro per la placca

Impasto:
500 g di farina
500 g di zucchero greggio fine
2 cucchiaini di spezie per panpepato
2 cucchiaini di cacao in polvere
1 bustina di lievito in polvere
5 dl di latte
4 cucchiaini di burro fuso

Ripieno:
1 dl di latte
200 g di cioccolato bianco spezzettato
100 g di burro morbido

4 cucchiaini di marmellata di albicocche,
scaldata e filtrata attraverso un colino

Copertura:
2 buste di glassa per torte scura

Decorazione:
2 rotoli di marzapane rosso, 160 g
Zucchero a velo per spianare il marzapane
Perline argentate o perline di zucchero colorate
Zucchero a velo da cospargere

Buono a sapersi:

La torta può essere conservata per 7 – 10 giorni in frigorifero.

Variante:

Panpepato

Foderare uno stampo a cerniera del diametro di 22 cm con un disco di carta da forno e imbrattare il bordo. Preparare la metà dell'impasto e versarlo nello stampo. Cuocere nel settore inferiore del forno preriscaldato a 180 °C per 30 – 40 minuti. Lasciar raffreddare. Cospargere di zucchero a velo. Disporre figure di stelle o fiocchi e cospargere di cacao in polvere.

Impasto:

1

Mescolare la farina con lo zucchero e le spezie per panpepato. Unire il cacao al lievito in polvere, setacciarli sul composto e disporre quest'ultimo a fontana. Amalgamare il latte e il burro e versarli al centro.



2

Mescolare con un mestolo o con la frusta del robot da cucina fino a ottenere un impasto liscio.



3

Foderare la placca con carta da forno e imbrattare il bordo. Versare l'impasto e stenderlo in modo omogeneo. Cuocere nel settore inferiore del forno preriscaldato a 180 °C per 30 – 35 minuti.



4

Lasciar raffreddare sulla placca.



Ripieno e decorazione:

1

Per il ripieno: scaldare il latte. Togliere la casseruola dal fuoco. Aggiungere il cioccolato, far riposare per 2 minuti e mescolare fino a ottenere un composto liscio. Lasciar raffreddare. Sbattere il burro con la frusta elettrica finché diventa chiaro e spumoso (4 – 5 minuti). Amalgamarvi il cioccolato con la frusta.



6

Distribuire la glassa su tutta la torta facendo piccoli movimenti circolari con la gratella.

2

Tagliare il pan di Spagna in 4 quadrati di 15 x 15 cm.



7

Spalmare la seconda busta di glassa sui bordi, servendosi di una spatola. Mettere in fresco finché la glassa non si è indurita.

3

Stendere il ripieno su 3 quadrati di panpepato e disporli gli uni sugli altri. Sovrapporre il quadrato restante e premere leggermente.



8

Per la decorazione: spianare il marzapane su poco zucchero a velo formando 2 strisce larghe ca. 3,5 cm. Rifilare i bordi in modo che le strisce siano larghe 2,5 – 3 cm. Eliminare lo zucchero a velo in eccesso con un pennello inumidito.

4

Spennellare la parte superiore e i bordi del dolce con la marmellata. Mettere in fresco per 1 ora senza coprire.



9

Trasferire la torta su un piatto da portata. Disporvi le strisce di marzapane a croce, come per confezionare un pacco regalo, e premere. Infilare le estremità sotto la torta. Formare un fiocco con il resto del marzapane e metterlo sulla torta.

5

Per la copertura: far sciogliere la glassa secondo le indicazioni. Trasferire la torta su una gratella e infilarvi sotto un foglio di carta da forno. Versare 1 busta di glassa al centro della torta.



10

Distribuire le perline argentate o colorate sul marzapane e premere leggermente. Cospargere la torta di zucchero a velo.

Impressum

2007

© Copyright

Produttori Svizzeri di Latte PSL,
Berna

Responsabile del progetto

Ursi Lauper, PSL, Berna

Ricette

Silvia Erne-Bryner, Erlinsbach

Fotografie

Michael Wissing, Waldkirch (D)

**Concezione grafica,
realizzazione e composizione**

Truc Gestaltungskonzepte,
Berna

Progetto e testo

Pia Messerli, Berna

Traduzione

Trait d'Union, Berna

Litografia

Denz Lith-Art AG, Berna

Stampa

Merkur Druck AG, Langenthal

1463111

S M P • P S L

*Schweizer Milchproduzenten
Producteurs Suisses de Lait
Produttori Svizzeri di Latte*

Public Relations
Westrasse 10
Casella postale
CH-3000 Berna 6

Telefono 031 359 57 28
Telefax 031 359 58 55
pr@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch

