

Infornare

Il piacere di infornare

Sperimentare è divertente. Ma per infornare è meglio rinunciare a questo divertimento, altrimenti dal piacere si può passare ben presto alla frustrazione. Perché lavorare con la pasta richiede ricette precise, che siano rispettate con attenzione. Serve anche tutto il tempo necessario per preparare e procedere alla cottura con tranquillità. Il preparare un dolce e la fretta non vanno d'accordo.

Dato che la pasta non è tutta uguale e ciascuna deve essere trattata e lavorata a suo modo, le ricette sono suddivise per tipo di pasta: per ciascuna di esse sono riportate tre ricette di dolci. Indipendentemente dal fatto che si tratti di dolci di pasta al burro, pasta alla biscotteria, pasta sfoglia o altra pasta, vale sempre la stessa regola: gli utensili giusti facilitano il lavoro e anch'essi danno una mano per una buona riuscita. E cosa c'è di più bello del momento in cui si apre la porta del forno e si estrae la teglia con il dolce pronto?

Vi auguriamo dunque tanto successo e tanto piacere con le nostre ricette!

Produttori Svizzeri di Latte PSL



Utensili per la preparazione dei dolci

Oltre a mestolo, frusta e mattarello, i seguenti utensili sono indispensabili per una buona riuscita.



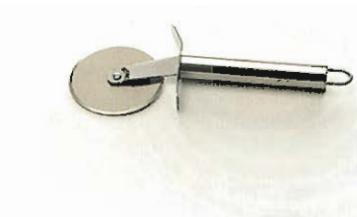
Raschietto



Pennelli



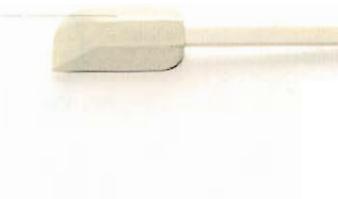
Rotella tagliapasta



Rotella tagliapizza



Spatola



Spatola per la pasta /
Spatola di gomma



Tasca da pasticceria



Legnetti per la pasta

Stampi per dolci:



Tortiera con fondo mobile
Materiale: lamiera nera/lamiera blu
Caratteristiche: buona conduttività termica, buona doratura, sensibile agli acidi.



Stampo per plumcake
Materiale: lamiera nera/lamiera blu
Caratteristiche: buona conduttività termica, buona doratura, sensibile agli acidi.



Stampo da ciambella
Materiale: banda stagnata/alluminio
Caratteristiche: riflette il calore verso l'esterno. Necessita di più calore e tempo di cottura.



Formine per maddalene
Materiale: banda stagnata
Caratteristiche: riflette il calore verso l'esterno. Necessita di più calore e tempo di cottura.

Prodotti in pasta al burro

Milanesi

Sablés

Discoletti



Milanesi

Dosi per circa 60 biscotti,
a seconda della misura delle
formine

Carta da forno per la teglia

Pasta:
250 g di burro ammorbidito
250 g di zucchero
1 pizzico di sale
la buccia grattugiata di 1 limone
2 uova
500 g di farina

2 tuorli,
allungati con 2 cucchiaini da tè
di latte, per la spennellatura

Per la pasta, lavorare il burro finché non si formano delle bollicine.

Aggiungere zucchero, sale e buccia di limone, mescolando.

Aggiungere le uova, mescolare finché l'impasto non diventa chiaro.

Aggiungere la farina setacciata, mescolare brevemente, riunire la pasta con il raschietto.



Consigli:

La pasta può essere preparata anche una settimana prima e conservata in frigorifero. Va tolta dal frigorifero circa 30 minuti prima dell'uso.

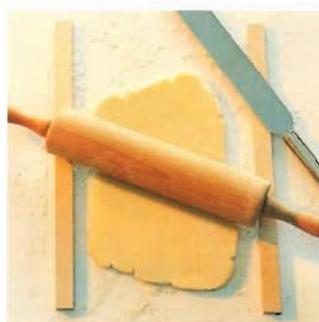
Dopo ogni stesura, raccogliere la pasta, riunirla possibilmente senza farina, e stenderla di nuovo soltanto alla fine, quando tutta la pasta è già finita.

Bagnare con acqua il pennello prima dell'uso per ridurre la quantità di tuorlo che aderisce al pennello.

Il tuorlo per la spennellatura può essere allungato con un po' di latte, acqua oppure olio.



Formare un rettangolo con la pasta, premere fino a renderlo piatto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in luogo fresco per almeno 1 ora.



Su un ripiano leggermente infarinato, tagliare la pasta a pezzi con un legnetto per la pasta, stenderla a uno spessore di 7-10 mm, staccare i pezzi con la spatola infarinata.



Infarinare leggermente le formine, tagliare i biscotti, collocare i pezzi sulla carta da forno a distanza sufficiente, lasciar riposare in luogo fresco per 15 minuti.



Pennellare accuratamente i Milanesi con il tuorlo, cuocere al centro del forno preriscaldato a 200 °C per circa 10 minuti.



Durante la cottura preparare altri biscotti, allinearli sulla carta da forno, utilizzando eventualmente una seconda teglia, lasciar riposare in luogo fresco.



Togliere i Milanesi dalla teglia con la spatola, appoggiarli su una griglia, raffreddare la teglia prima di appoggiarvi altri biscotti.

Sablés

Dosi per circa 70 biscotti

Carta da forno per la teglia

Pasta:

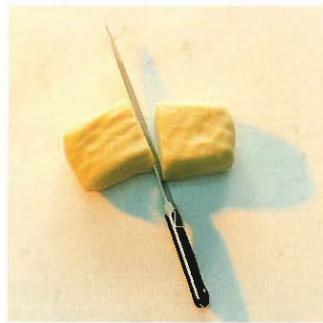
250 g di burro ammorbidito
120 g di zucchero
1 cucchiaino da tè di zucchero
vanigliato
1 pizzico di sale
1-1/2 cucchiaino di latte
350 g di farina

1 albume sbattuto
3-4 cucchiari di zucchero

Per la pasta, lavorare il burro finché non si formano delle bollicine.

Aggiungere zucchero, zucchero vanigliato, sale e latte, mescolando finché l'impasto non diventa chiaro.

Aggiungere la farina setacciata, mescolare brevemente, riunire la pasta con il raschietto e continuare a lavorarla.



Dividere la pasta a metà.



Arrotolare la pasta in due rotoli di circa 4 cm di diametro, avvolgerli nella pellicola e lasciarli riposare in luogo fresco per circa 1 ora oppure in congelatore per 20-30 minuti.



Srotolare la pasta, spennellarla con l'albume e rivoltarla nello zucchero.



Con un grande coltello ben affilato tagliare dei dischi di 5 mm di spessore, appoggiarli sulla teglia ricoperta con carta da forno, lasciarli riposare in luogo fresco per altri 15 minuti, poi cuocerli in forno preriscaldato a 200 °C per circa 10-12 minuti, in posizione centrale.



Togliere i Sablés dalla teglia con la spatola, appoggiarli su una griglia, raffreddare la teglia prima di appoggiarvi altri biscotti.



Discoletti

Dosi per 50-60 biscotti

Per la pasta, lavorare il burro finché non si formano delle bollicine.

Carta da forno per la teglia

Aggiungere zucchero a velo, zucchero vanigliato e sale, mescolando finché l'impasto non diventa chiaro.

Pasta:

Aggiungere l'albume.

250 g di burro ammorbidito
125 g di zucchero a velo
2 cucchiaini da tè di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
1 albume leggermente sbattuto
350 g di farina

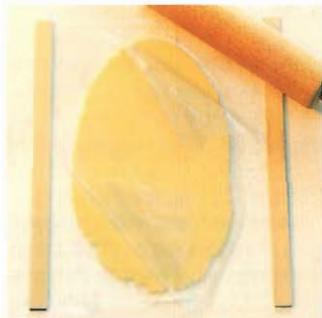
Aggiungere la farina setacciata, mescolare brevemente, riunire la pasta con il raschietto.

circa 200 g di gelatina di ribes scaldata

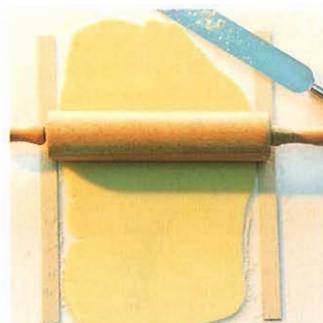
circa 3 cucchiai di zucchero a velo da spolverizzare

Consigli:

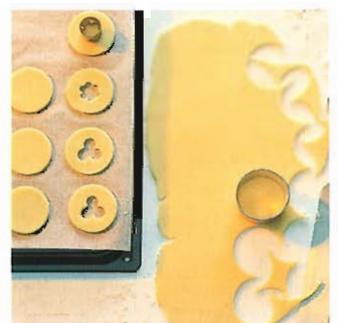
Stendere la pasta all'interno di un sacchetto di plastica tagliato.



Formare un rettangolo con la pasta, premere fino a renderlo piatto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in luogo fresco per circa 1 ora.



Togliere la pasta dal frigorifero circa 30 minuti prima dell'uso, tagliare la pasta a pezzi con un legnetto per la pasta, stenderla ad uno spessore di 2-3 mm su un po' di farina staccandola regolarmente dalla superficie di lavoro con una spatola infarinata.

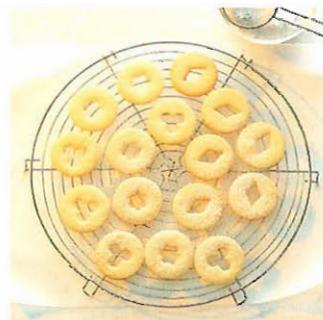


Con delle formine infarinate, tagliare la pasta in dischi da 4-5 cm di diametro, in metà dei biscotti incidere la parte centrale con delle formine, collocare i biscotti sulla teglia rivestita con carta da forno, lasciar riposare in luogo fresco per 15 minuti, poi cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per circa 6-8 minuti, in posizione centrale.

Dopo ogni stesura, raccogliere la pasta, riunirla possibilmente senza farina, e stenderla di nuovo soltanto alla fine, quando tutta la pasta è finita.



Con la spatola appoggiare la parte superiore del biscotto su una griglia e lasciarla raffreddare. Lasciar raffreddare il fondo del biscotto sulla carta da forno.



Cospargere la parte superiore del biscotto con lo zucchero a velo sopra la carta da cucina.



Mescolare la gelatina di ribes fino a renderla omogenea, distribuirla sui fondi girati con il dorso di un cucchiaio, coprire con la parte superiore, lasciar asciugare per 1-2 ore.

Prodotti di pasta frolla

Tortine ai mirtilli

Torta di ricotta

Crostata di mele



Tortine ai mirtilli



Dosi per 12 formine di 8-9 cm di diametro

Burro per le formine

Pasta frolla:
150 g di farina
1/4 di cucchiaino da tè di sale
25 g di zucchero
75 g di burro freddo tagliato a pezzetti
1 uovo sbattuto
poca acqua, secondo necessità

Farcia:
500 g di ricotta semigrassa
1 stecca di vaniglia,
estratto di vaniglia
1 bustina di zucchero vanigliato
5 cucchiari di zucchero a velo
2 dl di panna montata

Copertura:
circa 300 g di mirtilli
zucchero a velo per spolverizzare,
a piacere

Per la pasta, mescolare farina, sale e zucchero, aggiungere il burro a pezzetti.

Impastare con le mani fino a ottenere un composto friabile omogeneo, fare una fontana.

Versare uovo e acqua nella fontana, raccogliere con il raschietto senza impastare. Formare un rettangolo con la pasta, premerlo fino a renderlo piatto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in luogo fresco per almeno 20 minuti.

Consigli:

Coprire la pasta con dischetti di carta da forno, mettervi sopra dei legumi o noccioli di frutta, lasciar riposare in luogo fresco per 20 minuti, poi cuocere nella metà inferiore del forno preriscaldato a 220 °C per circa 12 minuti, eliminare i legumi e la carta, completare la cottura per circa 5 minuti a 200 °C.

Stendere la pasta fra due sacchetti di plastica tagliati.

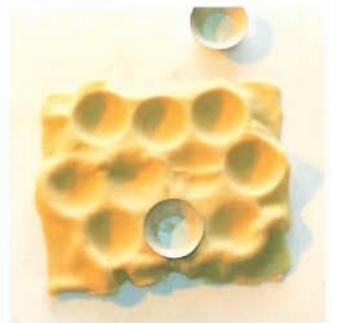
Prima della farcitura spennellare con cioccolato fuso o altra copertura i fondi di torta raffreddati, in questo modo rimangono croccanti più a lungo.



Stendere la pasta su un po' di farina a forma rettangolare in uno spessore di 2-3 mm.



Imburrare le formine, collocarle una attaccata all'altra, piegare due volte la pasta e metterla nelle formine.



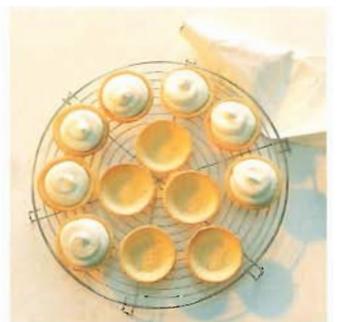
Allargare nuovamente la pasta, premere accuratamente nella formina con una formina imburrata o con il dorso della mano.



Passare con il mattarello sulle formine, togliere i residui di pasta, metterli uno sopra l'altro e stendere nuovamente, rivestire le formine restanti, punzecchiare il fondo di pasta con una forchetta, collocare le formine sulla teglia e lasciar riposare in luogo fresco per 40 minuti.



Rivestire con la pasta una seconda formina imburrata, lasciar riposare in luogo fresco per 20 minuti, poi cuocere nella metà inferiore del forno preriscaldato a 220 °C per circa 12 minuti, togliere la formina superiore, completare la cottura per circa 5 minuti a 200 °C.



Per la farcitura, mescolare tutti gli ingredienti, distribuirli nelle tortine raffreddate con l'aiuto di un cucchiaino o di una tasca da pasticceria, aggiungere i lamponi ed eventualmente cospargere con zucchero a velo.

Torta di ricotta



Dosi per una tortiera con fondo mobile di 24 cm di diametro

Per la pasta, mescolare farina, sale, zucchero e lievito in polvere, aggiungere il burro a pezzetti.

Burro e carta da forno per lo stampo

Impastare con le mani fino a ottenere delle briciole omogenee piuttosto grosse, fare una fontana.

Pasta frolla:

250 g di farina

1/2 cucchiaino da tè di sale

40 g di zucchero

1 cucchiaino da tè di lievito in polvere

120 g di burro freddo tagliato a pezzetti

1 uovo sbattuto

circa 1-2 cucchiai di acqua, secondo necessità

Versare uovo e acqua nella fontana, raccogliere con il raschietto senza impastare. Formare una palla con la pasta, premere fino a renderla piatta, avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare in luogo fresco per almeno 20 minuti.

Farcia:

750 g di ricotta semigrassa

300 g di ricotta alla panna

200 g di zucchero

la buccia grattugiata di 1 limone e 3 cucchiai di succo

3 uova

50 g di amido di mais

Zucchero a velo per spolverizzare

Consiglio:

La torta si siede meno se dopo la cottura viene lasciata raffreddare inizialmente nel forno.



Tagliare un disco di carta da forno della grandezza dello stampo, imbrattare lo stampo, rivestire il fondo con la carta, lasciar riposare in luogo fresco.



Appoggiare il fondo della tortiera su un panno umido, formare una palla con circa 1/3 della pasta, premere fino a renderla piatta, stenderla direttamente sul fondo in tutte le direzioni con il mattarello.



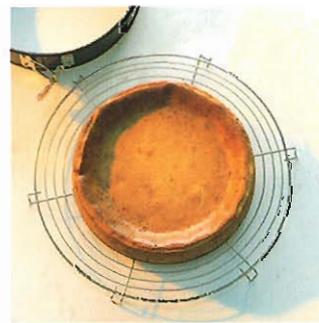
Chiudere la tortiera, dividere a metà la pasta restante, formare due rotoli di lunghezza uguale, spennellare il bordo del fondo di pasta con un po' d'acqua, appoggiarvi i rotoli di pasta.



Sollevare la pasta con la punta delle dita lungo il bordo, per 3-4 cm e premere bene, punzecchiare il fondo della pasta con una forchetta, lasciar riposare in luogo fresco per 20 minuti.



Per la farcitura, mescolare tutti gli ingredienti, distribuirli sul fondo, cuocere nella metà inferiore del forno preriscaldato a 220 °C per 10 minuti, poi completare la cottura per circa 80 minuti a 160 °C.



Lasciar raffreddare la torta nel forno spento per circa 30 minuti, solo a questo punto estrarla e lasciarla raffreddare completamente nella tortiera, aprire e togliere con attenzione il bordo della tortiera, far scivolare la torta su una griglia con l'aiuto di una spatola, lasciar raffreddare 3-4 ore prima di servire, cospargere con zucchero a velo.

Crostata di mele



Dosi per una teglia di circa 28 cm di diametro

Burro per la teglia

Pasta:

250 g di farina
1 cucchiaino da tè di sale
100 g di burro freddo tagliato a pezzetti
1 dl di acqua
1 cucchiaio di aceto, a piacere

Copertura:

2 cucchiai di nocciole o noci macinate
circa 4 mele sbucciate tagliate a fette

Glassa:

1 dl di latte
1,8 dl di panna intera o semigrassa
1/2 bustina di zucchero vanigliato
2-3 cucchiai di zucchero
2 uova

Per la pasta, mescolare farina e sale, aggiungere il burro a pezzetti. Impastare con le mani fino a ottenere delle briciole omogenee piuttosto grosse, fare una fontana.

Aggiungere acqua e aceto, raccogliere con il raschietto senza impastare. Formare una palla con la pasta, premere la pasta fino a renderla piatta, avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare in luogo fresco per almeno 20 minuti.



Stendere la pasta in uno spessore di circa 3 mm su un po' di farina, in modo da ottenere un disco di circa 4 cm più grande del fondo della teglia.



Piegare la pasta due volte, metterla nella teglia imburrata e riaprirla.



Stendere accuratamente la pasta con le dita tutt'intorno al bordo della teglia, facendola sporgere all'esterno oltre il bordo, passarci sopra con il mattarello, togliere i residui di pasta.



Punzecchiare il fondo di pasta con una forchetta, lasciar riposare in luogo fresco per 20 minuti.



Cospargere il fondo con le noci, disporre le fette di mela in cerchio, cuocere la crostata sulla griglia inferiore del forno preriscaldato a 220°C per 10 minuti, amalgamare bene gli ingredienti per la glassa, distribuirli sulla crostata parzialmente cotta e completare la cottura per 15-20 minuti.



Lasciar raffreddare leggermente la crostata nella teglia, poi staccare il bordo con una spatola, sollevare la crostata da sotto e farla scivolare direttamente in un piatto.

Prodotti in pasta brisé

Torta al cioccolato con glassa

Maddalenine

Cake al limone a pesi uguali





Torta al cioccolato con glassa

Dosi per 1 tortiera con fondo mobile di 24 cm di diametro

Carta da forno per lo stampo

Pasta:

150 g di burro ammorbidito
150 g di zucchero

6 tuorli

150 g di cioccolato amaro
2-3 cucchiaini di acqua

300 g di nocciole macinate
60 g di farina

1 cucchiaino da tè di lievito
in polvere

6 albumi, montati a neve ben soda

Glassa:

3 cucchiaini di gelatina di ribes
riscaldata

150 g di cioccolato amaro a pezzi
3 cucchiaini di acqua

75 g di zucchero a velo
60 g di burro

Per la pasta, lavorare il burro finché non si formano delle bollicine.

Aggiungere lo zucchero.

Aggiungere i tuorli, mescolando finché l'impasto non diventa chiaro.

Fondere il cioccolato con acqua in una casseruola su fuoco basso mescolando regolarmente fino ad ottenere un composto burroso.

Mescolare nocciole, farina e lievito in polvere, aggiungerli al composto alternandoli a strati agli albumi montati a neve. Con una spatola amalgamare delicatamente al composto.

Consiglio:

Imburrare leggermente la pareti dello stampo. In questo modo le strisce di carta aderiranno alle pareti.



Appoggiare la tortiera con fondo mobile, con una matita tracciare il perimetro dello stampo, tagliare un disco di circa 7 cm più grande dello stampo, tagliare la carta a intervalli di circa 6 cm fino al cerchio, sollevare le strisce di carta e collocare il modello nello stampo.



Versare la pasta nello stampo preparato, livellarla, farla cuocere nella metà inferiore del forno preriscaldato a 180 °C per circa 45-55 minuti.



Controllare la cottura, pungendo la pasta al centro con un ferro da calza: quando la pasta non aderisce più al ferro, la torta è cotta e può essere tolta dal forno.



Aprire la tortiera, far scivolare la torta su una griglia con l'aiuto di una spatola, togliere la carta da forno tutt'intorno e lasciar raffreddare.



Per la glassa, capovolgere la torta e stendere la gelatina sulla superficie e sui bordi lisci.



Fondere cioccolato, acqua, zucchero in polvere e burro in una casseruola su fuoco basso, appoggiare la torta sul palmo della mano, versare la glassa al centro e ruotare la torta con le mani per distribuire la glassa in modo uniforme, eventualmente distribuire la glassa sui bordi con una spatola, lavorando sulla carta da forno.

Maddalene



Dosi per circa 8 formine
per maddalene di 8-9 cm
di diametro

Burro e farina per le formine

Pasta:
125 g di burro ammorbidito
150 g di zucchero
1 pizzico di sale
la buccia grattugiata di
1/2 limone o arancia
3 uova
150 g di farina
1/2 cucchiaino da tè di lievito in
polvere

Per la pasta, lavorare il burro finché non si formano delle bollicine.

Aggiungere zucchero, sale e buccia di limone o arancia.

Aggiungere le uova, mescolando finché il composto non diventa chiaro.

Mescolare farina e lievito in polvere, aggiungere al composto setacciando e mescolare bene.

Consiglio:

Utilizzare delle formine di carta, anziché formine di metallo. Per una maggiore resistenza, mettere sempre sulla teglia 3 formine una dentro all'altra. Oppure inserire una formina di carta dentro una formina di metallo.



Spennellare le formine con burro semifuso, infarinarle, appoggiarle una attaccata all'altra sulla teglia del forno e lasciarle riposare in luogo fresco.



Versare il composto nelle formine preparate con l'aiuto di due cucchiai (un cucchiaio stacca la pasta dall'altro cucchiaio), riempiendo le formine soltanto a 3/4 e lasciando il composto un po' più alto al centro, cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 20-25 minuti, in posizione centrale.



Controllare la cottura, pungendo al centro con un ferro da calza: quando non aderiscono più al ferro da calza, le maddalene sono cotte. Estrarre dal forno e lasciar raffreddare leggermente nelle formine.



Con una leggera pressione delle dita staccare le maddalene dal bordo, eventualmente scuotendole delicatamente, estrarle dalla formina e lasciarle raffreddare su una griglia.

Cake al limone a pesi uguali



Dosi per 1 stampo per plumcake
di circa 26 cm

Burro e carta da forno per lo
stampo

Pasta:
200 g di burro ammorbidito
200 g di zucchero
1 pizzico di sale
la buccia grattugiata di 1 limone
4 uova
200 g di farina
1 cucchiaino da tè di lievito in
polvere

Sciroppo:
il succo di 2 limoni
50 g di zucchero a velo

Per la pasta, lavorare il burro finché non si formano delle bollicine.

Aggiungere zucchero, sale e buccia di limone.

Aggiungere le uova, mescolando finché il composto non diventa chiaro.

Mescolare farina e lievito in polvere, aggiungere al composto setacciando e mescolare bene.



Appoggiare lo stampo per cake sulla carta da forno, con una matita seguire il profilo dello stampo, appoggiare lo stampo su tutti e 4 i lati e tracciare i bordi con la matita in modo da ottenere un modello di carta, tagliare il modello, foderare lo stampo con la carta, fissandola con burro (il lato con la matita dovrà essere all'esterno).



Versare la pasta nello stampo preparato.



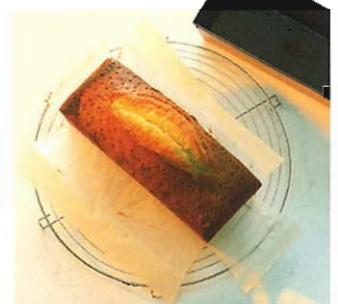
Per una bella presentazione del cake, praticare un'incisione longitudinale con un coltello affilato, cuocere nella metà inferiore del forno preriscaldato a 180 °C per circa 55-65 minuti.



Controllare la cottura, pungendo la pasta al centro con un ferro da calza: quando non aderisce più al ferro da calza, il cake è cotto. Estrarre dal forno e lasciar raffreddare leggermente nello stampo.



Per lo sciroppo, mescolare il succo di limone con lo zucchero in polvere, con il ferro da calza praticare dei fori verticali nel cake ancora caldo, colarvi lo sciroppo, lasciar assorbire.



Estrarre il plumcake dallo stampo con l'aiuto della carta sporgente, appoggiarlo su una griglia, togliere la carta tutt'intorno e lasciar raffreddare.

Prodotti di pasta lievitata

Ricci al cioccolato

Savarin

Pupazzi di pasta



Ricci al cioccolato

Dosi per 8 ricci Per la pasta, mescolare farina, sale e zucchero, formare una fontana.

Carta da forno per la teglia Mettere nella fontana il burro a pezzetti.

Pasta: Sciogliere il lievito in 0,5 dl di latte e versarlo nella fontana con il resto del latte. Amalgamare il tutto.

500 g di farina, per es. farina per treccia di pane dolce
1/2 cucchiaino di sale
2 cucchiaini da tè di zucchero
75 g di burro ammorbidito
1/2 cubetto di lievito (21 g) sbriciolato

Impastare finché la pasta non risulta molle ed elastica, almeno 10 minuti (tagliando con un coltello devono essere visibili piccole bolle d'aria).

Lasciar lievitare la pasta a temperatura ambiente sotto un sacchetto di plastica tagliato, finché raddoppia di volume.

2,75 dl di latte tiepido

Farcia:

4 bastoncini di cioccolato amaro, per es. Branchli, divisi a metà
uva sultanina per gli occhi
1 uovo sbattuto per spennellare



Consigli:

I dolci di pasta lievitata possono essere messi nel forno freddo subito dopo la preparazione. Dopo la preparazione non è necessario far lievitare ancora una volta l'impasto.

Anziché metterli nel forno freddo, dopo la preparazione e l'incisione lasciarli riposare ancora per 20-40 minuti, spennellarli con l'uovo, e cuocerli in forno preriscaldato a 200 °C per circa 20 minuti.



Dividere la pasta in 8 pezzi della stessa grandezza, senza impastarla ulteriormente.



Dare a ogni pezzo una forma ovale, arrotolare la pasta e lisciare la superficie, coprire i pezzi di pasta restanti.



Inserire in ogni pezzo di pasta un bastoncino di cioccolato partendo da sotto verso il centro, premere la pasta per formare un panetto a riccio.



Per gli occhi, inserire in profondità l'uva sultanina nella pasta, appoggiare i ricci sulla teglia rivestita con carta da forno, sufficientemente distanziati.



Coprire i ricci con un sacchetto di plastica tagliato, lasciar riposare in luogo fresco per 15 minuti.



Spennellare i ricci con l'uovo sbattuto, con una forbice tagliare nel corpo gli aculei, mettere i ricci al centro del forno freddo, accendere il forno impostandolo su 200 °C, cuocere i ricci per 25-30 minuti.

Savarin

Dosi per 1 stampo da ciambella da 1 litro circa

Burro e farina per lo stampo

Pasta:

175 g di farina
3/4 di cucchiaino da tè di sale
3 cucchiaini di zucchero
50 g di burro ammorbidito
1/3 di cubetto di lievito (15 g) sbriciolato
1,25 dl circa di latte tiepido
1 uovo sbattuto

Sciroppo:

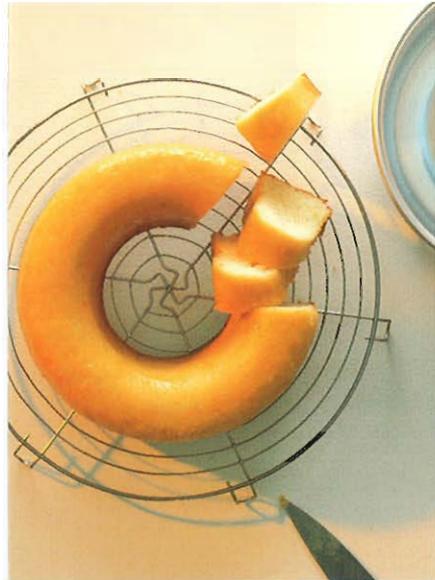
3 dl di acqua
75 g di zucchero
2 pezzi di buccia di limone
2 cucchiaini di kirsch o rum, oppure alcune gocce di aroma al rum

3-4 cucchiaini di confettura di albicocche scaldata e passata al setaccio

Per la pasta, mescolare farina, sale e zucchero, formare una fontana.

Mettere nella fontana il burro a pezzetti.

Sciogliere il lievito con metà del latte e versarlo nella fontana con il resto del latte e l'uovo. Sbattere la pasta con un ramaiolo, finché non è liscia e fa delle bolle.



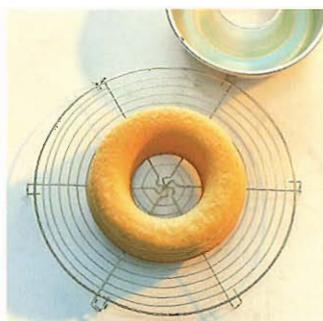
Spennellare lo stampo con il burro semifuso e infarinarlo.



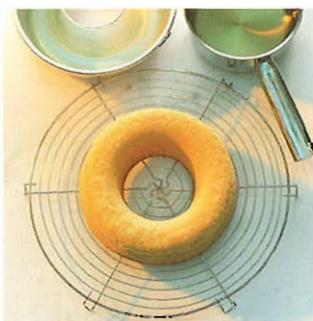
Mettere la pasta all'interno dello stampo preparato e coprirlo con un sacchetto di plastica tagliato.



Lasciar lievitare la pasta finché non arriva sotto il bordo dello stampo, cuocere nella metà inferiore del forno preriscaldato a 200 °C per 25-30 minuti.



Lasciar raffreddare leggermente il savarin nello stampo, staccarlo con cautela dal bordo con l'aiuto di una spatola, capovolgere il savarin su una griglia, lavare e asciugare lo stampo.



Per lo sciroppo, far bollire acqua, zucchero e buccia di limone, lasciar riposare per 10 minuti, togliere la buccia di limone, aggiungere l'aroma, versare metà dello sciroppo nello stampo.



Con cautela rimettere il savarin ancora tiepido nello stampo, praticare dei piccoli fori con un ferro da calza, versarvi sopra lo sciroppo rimasto, lasciar riposare coperto finché lo sciroppo non è assorbito, capovolgere il savarin per servirlo e spennellarlo con la confettura di albicocche.



Pupazzi di pasta

Dosi per 4 pupazzi

Per la pasta, mescolare farina, sale e zucchero, formare una fontana.

Carta da forno per la teglia

Mettere nella fontana il burro a pezzetti.

Pasta:

500 g di farina, per es. farina per
treccia di pane dolce
1/2 cucchiaino di sale
2 cucchiaini da tè di zucchero
75 g di burro ammorbidito
1/2 cubetto di lievito (21 g)
sbriciolato
2,75 dl di latte tiepido

Sciogliere il lievito in 0,5 dl di latte e versarlo nella fontana con il resto del latte. Amalgamare il tutto.

Impastare finché la pasta non risulta molle ed elastica, almeno 10 minuti (tagliando con un coltello devono essere visibili bolle d'aria).

In una terrina lasciar lievitare la pasta a temperatura ambiente sotto un sacchetto di plastica tagliato, finché non raddoppia di volume.

Guarniture:

nocciole, noci, uva sultanina,
zucchero colorato a granelli
1 uovo sbattuto per spennellare

Consigli:

I dolci di pasta lievitata possono essere messi nel forno freddo subito dopo la preparazione. Dopo la preparazione non è necessario far lievitare ancora una volta l'impasto.

Anziché metterli nel forno freddo, dopo la preparazione e l'incisione lasciarli riposare ancora per 20-40 minuti, spennellarli con l'uovo, e cuocerli in forno preriscaldato a 200 °C per circa 25-30 minuti.



Non impastare più la pasta lievitata.



Dividere la pasta in quattro, mettendone da parte un po' per la decorazione, dare a ogni pezzo una forma ovale, arrotolare la pasta e lisciare la superficie.



Per la testa, su entrambi i lati dei rotoli di pasta tagliare un triangolo con il raschietto, incidere la pasta per le braccia e le gambe.



Per gli occhi e la bocca e altre guarniture, inserire in profondità l'uva sultanina, le noci ecc. nella pasta, con la pasta restante formare delle guarniture, come berretto, cravatta ecc., far aderire le guarniture con un po' d'acqua, per i capelli incidere delle dentellature nella testa con le forbici.



Appoggiare i pupazzi di pasta sulla teglia rivestita con carta da forno, spennellarli con l'uovo sbattuto, metterli nella metà inferiore del forno freddo, accendere il forno impostandolo su 200 °C e cuocere i pupazzi per 30-40 minuti.



Controllo della cottura: il pupazzo è pronto quando picchiando il fondo si sente un suono di vuoto.

Prodotti di pasta sfoglia

Jalousien, dolci alle prugne

Cornetti al formaggio

Girandole



Jalousien alle prugne

Dosi per 12 jalousien

Carta da forno per la teglia

Pasta sfoglia al burro:

250 g di farina

1/2 cucchiaino da tè di sale

100 g di burro freddo tagliato a pezzetti

1 dl di acqua

1 cucchiaino da tè di aceto

100 g di burro tagliato a rondelle sottili

1 tuorlo diluito con 1 cucchiaino di latte, per spennellare

Ripieno:

6-12 prugne, secondo la grandezza, tagliate a pezzetti un po' di succo di limone

20 g di burro freddo tagliato a pezzetti
zucchero a velo, a piacere

Per la pasta, mescolare farina e sale, aggiungere il burro a pezzetti.

Impastare con le mani fino a ottenere delle briciole omogenee piuttosto grosse, fare una fontana.

Mettere acqua e aceto nella fontana, raccogliere con il raschietto senza impastare. Formare un rettangolo con la pasta, premerlo fino a renderlo piatto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in luogo fresco per 30 minuti.

Stendere la pasta a forma di rettangolo di 30 x 20 cm su un po' di farina. Coprirne la metà con le rondelle di burro. Appoggiare sopra l'altra metà della pasta. Premerla con il mattarello e lasciarla riposare coperta in luogo fresco per 30 minuti.

Giro semplice: stendere la pasta in un rettangolo di circa 40 x 20 cm. Ripiegare i due lati corti al centro, in modo da formare tre strati. Lasciarla riposare coperta in luogo fresco per 20 minuti.

Giro doppio: stendere di nuovo la pasta alla stessa grandezza. Piegarne entrambi i lati corti fino al centro, in modo che i bordi si tocchino. Piegarne nuovamente la pasta, ottenendo così quattro strati. Lasciarla riposare coperta in luogo fresco per 20 minuti. Dare alla pasta sfoglia alternativamente 3 giri semplici e 3 giri doppi.



Consigli:

Lavorare la pasta sfoglia a freddo.

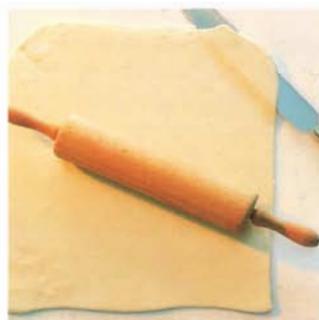
Non spennellare il tuorlo sui bordi, altrimenti gli strati si incollano.

Per tagliare, utilizzare un coltello affilato.

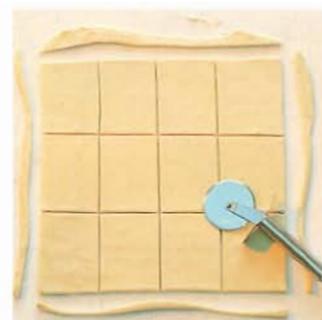
Appoggiare i residui di pasta uno sopra l'altro, non impastarli.



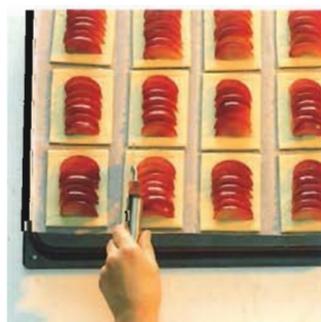
Togliere la pasta dal frigorifero.



Stendere la pasta in un quadrato di circa 30 cm di lato, con uno spessore di 4-5 mm, su un po' di farina, poi appiattire con il mattarello dal centro verso i quattro angoli, sollevandola con una spatola dal piano di lavoro con regolarità.



Con una rotella tagliapizza o con un coltello affilato, tagliare la pasta con i bordi diritti in 12 rettangoli della stessa grandezza, appoggiare sulla teglia ricoperta di carta da forno, lasciar riposare in luogo fresco per circa 20 minuti.



Appoggiare i pezzetti di prugna a mo' di tegola sui rettangoli di pasta, lasciando tutt'intorno un bordo libero di circa 1,5 cm, incidere leggermente la pasta attorno alla frutta con la rotella tagliapizza o con un coltello affilato, cospargere le prugne con succo di limone, distribuirle sopra il burro.



Spennellare accuratamente la pasta con il tuorlo senza uscire dai bordi, cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per circa 12-15 minuti, in posizione centrale.



Lasciar raffreddare leggermente le Jalousien sulla teglia, poi appoggiarle su una griglia, lasciarle raffreddare del tutto, eventualmente cospargerle con un po' di zucchero a velo.

Cornetti al formaggio



Dosi per 8 cornetti

Carta da forno per la teglia

Pasta sfoglia alla ricotta:

125 g di farina

1/2 cucchiaino da tè di sale

60 g di burro freddo tagliato a pezzetti

125 g di ricotta semigrassa

1 uovo sbattuto per spennellare

Ripieno:

120 g di sbrinz grattugiato

1 spicchio di aglio piccolo schiacciato

1 cucchiaino da tè di amido di mais

1 uovo sbattuto

1-2 cucchiari di latte

1 pomodoro tagliato a dadini

1 cucchiaino di prezzemolo tritato
sale, pepe, noce moscata

Per la pasta, mescolare farina e sale, aggiungere il burro a pezzetti.

Impastare con le mani fino a ottenere delle briciole omogenee piuttosto grosse, fare una fontana.

Mettere acqua e aceto nella fontana, raccogliere con il raschietto senza impastare. Formare un rettangolo con la pasta, premerlo fino a renderlo piatto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in luogo fresco per almeno 1 ora.

Giro semplice: stendere la pasta in un rettangolo di circa 25 x 20 cm.

Ripiegare i due lati corti al centro, in modo da formare tre strati.

Lasciarla riposare coperta in luogo fresco per 20 minuti.

Giro doppio: stendere di nuovo la pasta alla stessa grandezza.

Piegare entrambi i lati corti verso il centro, in modo che i bordi si tocchino.

Piegare nuovamente la pasta, ottenendo così quattro strati.

Lasciarla riposare coperta in luogo fresco per 20 minuti.

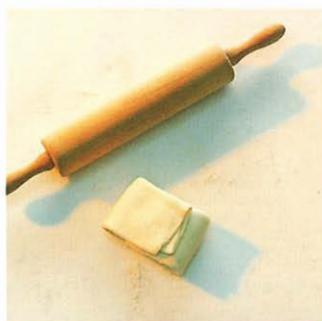
Consigli:

Lavorare la pasta sfoglia a freddo.

Non spennellare il tuorlo sui bordi, altrimenti gli strati si incollano.

Per tagliare, utilizzare un coltello affilato.

Appoggiare i residui di pasta uno sopra l'altro, non impastarli.



Togliere la pasta dal frigorifero, ripiegare i due lati corti oltrepassando il centro, in modo da ottenere un quadrato e poter stendere la pasta in tondo.



Stendere la pasta in una sfoglia di 2 mm di spessore (circa 35 cm di diametro) su un po' di farina, poi appiattire con il mattarello dal centro verso tutti i lati, sollevandola più di una volta con una spatola dal piano di lavoro.



Tagliare la pasta con una rotella tagliapizza o con un coltello affilato in 8 pezzi della stessa grandezza.



Per il ripieno, amalgamare tutti gli ingredienti, aromatizzare, distribuire il composto sui pezzi di pasta lasciando un bordo libero di circa 1,5 cm.



Spennellare la pasta un po' di uovo senza uscire dai bordi, arrotolare ogni pezzo partendo dal lato largo fino alla punta, curvare leggermente i cornetti, appoggiarli con la punta verso il basso su una teglia ricoperta con carta da forno.



Spennellare i cornetti con l'uovo evitando i bordi, cuocerli in forno preriscaldato a 220 °C per circa 20-25 minuti, in posizione centrale.



Girandole

Dosi per 16 ruote Per la pasta, mescolare farina e sale, aggiungere il burro a pezzetti.

Carta da forno per la teglia Impastare con le mani fino a ottenere delle briciole omogenee piuttosto grosse, fare una fontana.

Pasta sfoglia alla ricotta:
 250 g di farina
 1/2 cucchiaino da tè di sale
 120 g di burro freddo tagliato a pezzetti
 250 g di ricotta semigrassa

Mettere la ricotta nella fontana, raccogliere con il raschietto senza impastare. Formare un rettangolo con la pasta, premerlo fino a renderlo piatto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in luogo fresco per almeno 1 ora.

1-2 tuorli diluiti con 1-2 cucchiaini da tè di latte per spennellare
 zucchero colorato a granelli

Giro semplice: stendere la pasta in un rettangolo di circa 40 x 20 cm. Ripiegare i due lati corti al centro, in modo da formare tre strati. Lasciarla riposare coperta in luogo fresco per 20 minuti.

Giro doppio: stendere di nuovo la pasta alla stessa grandezza. Piegare entrambi i lati corti verso il centro, in modo che i bordi si tocchino. Piegare nuovamente la pasta, ottenendo così quattro strati. Lasciarla riposare coperta in luogo fresco per 20 minuti.

Consigli:

Lavorare la pasta sfoglia a freddo.

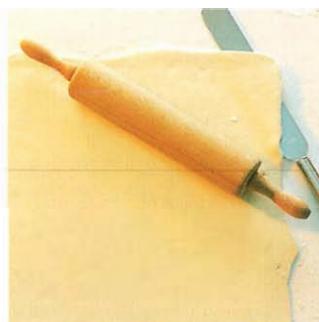
Non spennellare il tuorlo sui bordi, altrimenti gli strati si incollano.

Per tagliare, utilizzare un coltello affilato.

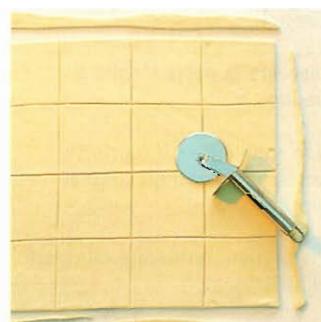
Appoggiare i residui di pasta uno sopra l'altro, non impastarli.



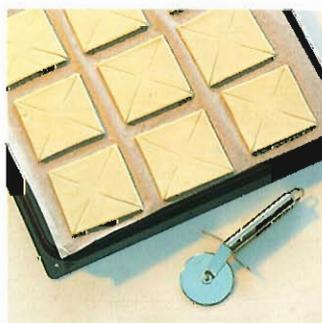
Togliere la pasta dal frigorifero.



Stendere la pasta formando un quadrato di circa 40 cm di lato, con uno spessore di 3-4 mm con un po' di farina, poi appiattire con il mattarello dal centro verso i quattro angoli, sollevandola con una spatola dal piano di lavoro con regolarità.



Con una rotella tagliapizza o con un coltello affilato, tagliare la pasta in 16 quadrati della stessa grandezza, appoggiarli sulla teglia ricoperta di carta da forno, lasciarli riposare in luogo fresco per circa 20 minuti.



Con una rotella tagliapizza o con un coltello incidere i quadrati di pasta da ogni angolo verso il centro, senza arrivare al centro, in modo che i quadrati siano ancora uniti al centro.



Con un pennello mettere una goccia di tuorlo al centro della pasta, piegare un angolo sì e un angolo no del quadrato verso il centro, premendo leggermente.



Spennellare le girandole con il tuorlo evitando i bordi, cospargere con zucchero colorato a granelli e cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per circa 10-15 minuti, in posizione centrale.

Prodotti di pasta alla biscottiera

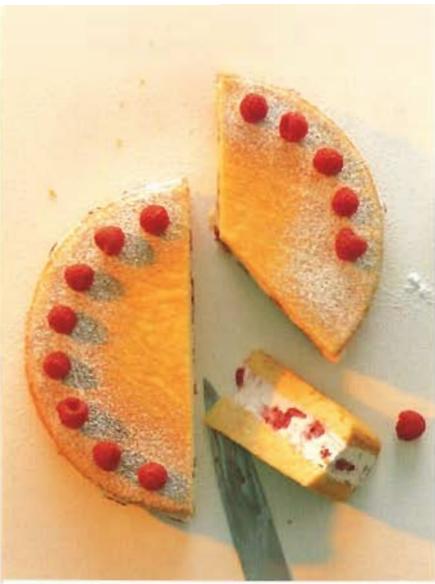
Torta di lamponi con ricotta

Tranci alle nocciole ripieni

Arrotolato alla fragola



Torta di lamponi con ricotta



Dosi per 1 tortiera con fondo mobile di 24 cm di diametro

Carta da forno per lo stampo

Pasta:

4 uova

120 g di zucchero

1 pizzico di sale

1 cucchiaio di acqua calda

la buccia grattugiata di 1 limone

140 g di farina

120 g burro fuso freddo

Farcia:

250 g di ricotta

la buccia grattugiata di

1/2 limone

3 cucchiari di zucchero

1,8 dl di panna montata

300 g di lamponi

lamponi e zucchero a velo per la guarnitura

Per la pasta, mettere uova, zucchero, sale e acqua in una terrina. A bagnomaria sbattere fino ad ottenere un composto denso e spumoso.

Togliere la terrina dal bagnomaria, metterla in acqua fredda e continuare a sbattere fino al completo raffreddamento del composto.

Aggiungere la buccia di limone.

Aggiungere la farina setacciata in due volte, amalgamare accuratamente e velocemente.

Amalgamare con attenzione il burro fuso al composto.

Consigli

Non imbrattare le pareti dello stampo, perché la pasta possa alzarsi meglio.

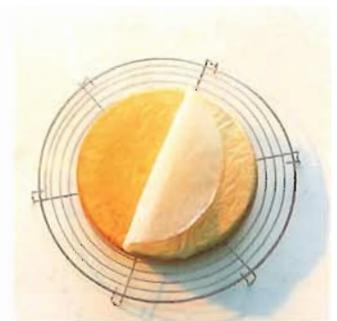
Lasciar riposare i fondi di pasta alla biscotteria per 12-24 ore prima di tagliarli.



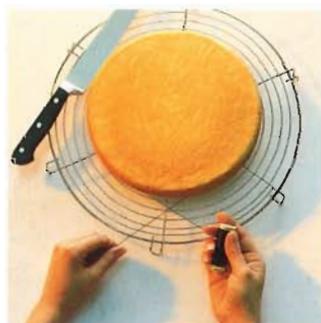
Foderare la tortiera con fondo mobile con un disco di carta da forno, non imbrattare le pareti.



Versare il composto nello stampo preparato, lisciarlo, cuocerlo nella metà inferiore del forno preriscaldato a 180 °C per circa 30 minuti. Controllare la cottura con un ferro da calza: quando la pasta non aderisce più al ferro, la torta è cotta e può essere tolta dal forno.



Raffreddare la pasta nello stampo per 5 minuti, poi staccare dalle pareti con una spatola, aprire lo stampo e toglierlo, appoggiare sulla torta la griglia, capovolgerla assieme alla griglia, togliere la carta da forno, far raffreddare la pasta e lasciarla riposare coperta per 12-24 ore.



Incidere tutt'intorno il bordo del disco di pasta con un coltello affilato, inserire nell'incisione un filo sottile, incrociare sul davanti le estremità del filo e tirare per tagliare il disco di pasta a metà.



Sollevarne la parte superiore.



Per la farcitura, mescolare bene ricotta, buccia di limone e zucchero. Aggiungere la panna montata e mescolare, amalgamare con cura anche i lamponi. Distribuire la farcitura sul fondo di pasta e livellare. Coprire con l'altro disco di pasta e guarnire la torta.



Tranci alle nocciole ripieni

Dosi per circa 10 tranci

Per la pasta, montare a neve ben soda gli albumi con il sale.

Carta da forno per la teglia

Aggiungere lo zucchero, continuare a sbattere finché il composto non diventa lucido.

Pasta:

4 albumi

Aggiungere i tuorli e mescolare brevemente.

1 pizzico di sale

100 g di zucchero normale o zucchero a velo

Mescolare le nocciole e la farina, aggiungere in due volte, amalgamando accuratamente e velocemente.

4 tuorli

100 g di nocciole macinate

Amalgamare con attenzione il burro al composto.

50 g di farina

30 g di burro fuso freddo

Farcia:

2 dl di panna

1 bustina di consolidante per panna montata

2 cucchiaini di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

3 cucchiaini da tè di nocciole macinate

2 cucchiaini da tè di gelatina di ribes calda, per la spennellatura



Con una spatola stendere il composto sulla teglia rivestita di carta da forno in un rettangolo dello spessore di circa 1,5 cm, livellare i bordi, cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per 7-10 minuti, in posizione centrale.



Togliere la pasta dalla teglia con la carta e rovesciarla su uno strofinaccio da cucina pulito, passare con un panno bagnato sulla carta e toglierla lentamente e con attenzione dalla pasta.



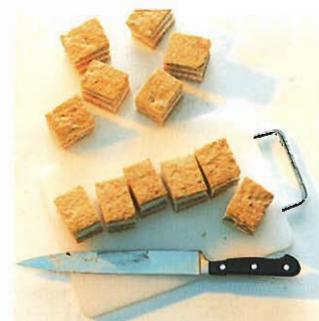
Coprire la pasta con la teglia rovesciata e lasciarla raffreddare.



Con una rotella tagliapizza o un coltello affilato tagliare la pasta in 6 strisce della stessa larghezza.



Farcitura: Montare la panna con il consolidante, amalgamare mescolando gli altri ingredienti. Distribuire prima la gelatina di ribes e poi la farcia su 4 strisce di pasta. Appoggiare 2 strisce farcite su altre 2 farcite e coprirle con una al naturale. Lasciar riposare le strisce coperte in luogo fresco per 1 ora.



Tagliare le strisce con un coltello grande e affilato, tenendolo diritto.

Arrotolato alla fragola



Dosi per 1 teglia da 32 x 40 cm

Carta da forno per la teglia

Pasta:

4 albumi

1 pizzico di sale

100 g di zucchero normale o

zucchero a velo

4 tuorli

100 g di farina

30 g di burro fuso freddo

Farcia:

1,8 dl di panna

1-2 cucchiaini da tè di zucchero a

velo, a piacere

250 g di fragole tagliate a

pezzettini

zucchero a velo per spolverizzare

Per la pasta, montare a neve ben soda gli albumi con il sale.

Aggiungere lo zucchero, continuare a sbattere finché il composto non diventa lucido.

Aggiungere i tuorli e mescolare velocemente.

Aggiungere la farina setacciata in due volte, amalgamando accuratamente e velocemente.

Amalgamare con attenzione il burro al composto.



Con una spatola stendere il composto sulla teglia rivestita di carta da forno in un rettangolo dello spessore di circa 1 cm, livellare i bordi, cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per 8-10 minuti, in posizione centrale.



Togliere la pasta dalla teglia con la carta e rovesciarla su uno strofinaccio da cucina pulito, passare con un panno bagnato sulla carta e toglierla lentamente e con attenzione dalla pasta.



Coprire la pasta con la teglia rovesciata e lasciarla raffreddare.



Per la farcia, montare la panna eventualmente con lo zucchero a velo, aggiungere le fragole, distribuire sulla pasta lasciando libero un bordo di circa 2 cm (sul lato di chiusura lasciare libero un bordo di circa 5 cm), arrotolare accuratamente la pasta.



Avvolgere l'arrotolato nella pellicola e lasciarlo riposare in luogo fresco per 1 ora.



Togliere la pellicola, appoggiare su una griglia e cospargere con zucchero a velo.

Prodotti di bianco d'uovo

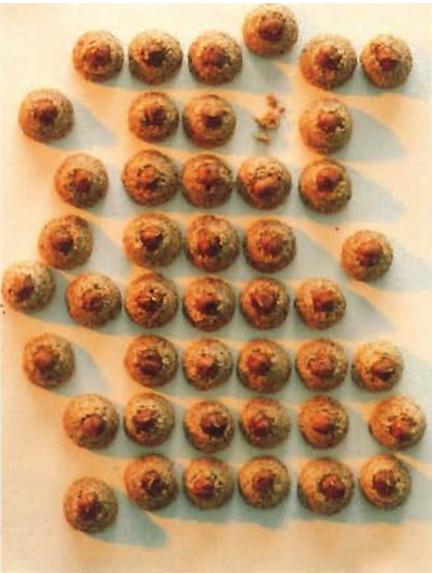
Amaretti alle nocciole

Stelle alla cannella

Schiuma di meringhe



Amaretti alle nocciole



Dosi per circa 50 amaretti

Carta da forno per la teglia
Tasca da pasticceria con
bocchetta liscia o dentellata

Composto per gli amaretti:
3 albumi
1 pizzico di sale
125 g di zucchero
250-300 di nocciole macinate

50 nocciole intere, circa 100 g
come guarnizione

Per il composto, montare a neve ben soda gli albumi con il sale.

Aggiungere metà dello zucchero, continuare a sbattere finché il composto non diventa lucido.

Mescolare le nocciole con lo zucchero restante e continuare a lavorare.

Consigli

Controllo della consistenza degli albumi montati a neve: se nell'albume è visibile un taglio, è montato a neve sufficientemente ferma.

Controllo delle meringhe: se con il composto di albumi e zucchero si riescono a creare forme che durano, le meringhe sono sufficientemente ferme.

Consiglio:

Con 2 cucchiaini da tè ricavare dal composto mucchietti o barchette e appoggiarli sulla teglia rivestita con carta da forno.



Piegare verso il basso circa 1/3 del bordo della tasca, inserire la bocchetta, introdurre il composto con l'aiuto di un raschietto.

Rialzare il bordo della tasca verso l'alto, spingere il composto nella tasca in avanti con la mano.

Piegare verso il basso i due angoli superiori della tasca.



Arrotolare il bordo superiore della tasca fino al composto, impugnare saldamente la tasca nella parte superiore con una mano, con l'altra mano guidare la bocchetta per creare dei mucchietti di grandezza uguale sulla teglia rivestita con carta da forno.

Guarnire gli amaretti con una nocciola, lasciarli asciugare a temperatura ambiente per 5-6 ore oppure per tutta la notte, e cuocerli in forno preriscaldato a 180 °C per 8-12 minuti, in posizione centrale.



Stelle alla cannella

Dosi per circa 40-50 stelle,
a seconda della misura della
formina

Carta da forno per la teglia

Pasta e glassa:
3 albumi
1 pizzico di sale
250 g di zucchero a velo
1-1/2 cucchiaino di cannella
1/2 cucchiaino di kirsch o succo di
limone
circa 350 g di mandorle macinate

Per il composto, montare a neve ben soda gli albumi con il sale.

Aggiungere lo zucchero a velo, continuare a sbattere finché il composto non diventa lucido. Mettere da parte 1 dl del composto coperto per la glassa.

Aggiungere gli altri ingredienti, amalgamare e continuare a lavorare.

Consigli:

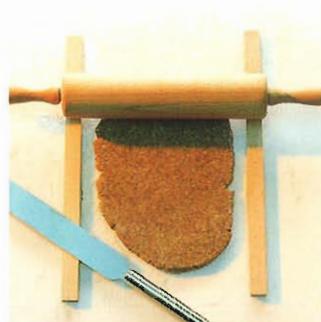
Durante il taglio dei biscotti, risciacquare ripetutamente gli stampini con acqua calda e asciugarli bene. In questo modo la pasta che rimane incollata negli angoli potrà essere rimossa con più facilità.

Raccogliere i residui di pasta dopo ogni giro, riunirli possibilmente senza zucchero e stenderli di nuovo soltanto alla fine, quando tutto l'impasto è finito.

Distribuire la glassa sulle stelle crude con una spatolina, arrivando fin negli angoli con uno stuzzicadenti, appoggiare le stelle sulla teglia rivestita con carta da forno, lasciar asciugare a temperatura ambiente per 5-6 ore oppure tutta la notte, e cuocere in forno preriscaldato a 250 °C per 3-5 minuti, in posizione centrale.



Dividere la pasta in 2-3 porzioni.



Stendere la pasta in porzioni dello spessore di 7-10 mm con i legnetti per la pasta su un po' di zucchero, sollevandola con una spatola dal piano di lavoro con regolarità.



Cospargere leggermente di zucchero le formine, tagliare le stelle, appoggiarle sulla teglia rivestita con carta da forno.



Lasciar asciugare i biscotti a temperatura ambiente per 5-6 ore oppure per tutta la notte, poi cuocerli in forno preriscaldato a 250 °C per 3-5 minuti, in posizione centrale.



Immergere brevemente le stelle ancora calde nella glassa, lasciar sgocciolare, eventualmente distribuire delicatamente la glassa con la spatola, appoggiare su una griglia.



Schiuma di meringhe

Dosi per circa 20 pezzi

Carta da forno per la teglia
Tasca da pasticceria con
bocchetta a piacere

Composto:
4 albumi

125 g di zucchero
100 g di zucchero a velo
1-1/2 cucchiaini di amido di mais

Per il composto, montare a neve ben soda gli albumi.

Aggiungere metà dello zucchero, continuare a sbattere finché il composto non diventa lucido.

Aggiungere lo zucchero restante, continuare a sbattere ancora brevemente (vedere consigli degli amaretti alle nocciole).

Mescolare lo zucchero a velo e l'amido di mais, aggiungerli setacciati al composto, con il raschietto amalgamare con cura alla massa e continuare a lavorare.

Consigli:

Un albume di circa 2 settimane si monta a neve più ferma di uno fresco. Per ottenere il risultato migliore, l'albume deve essere molto freddo.

Per la schiuma di meringhe al cioccolato, mescolare 2-3 cucchiaini di cioccolato in polvere con lo zucchero a velo e l'amido di mais.

Consiglio:

Per dolcetti piccoli il tempo di cottura si accorcia di 1 ora - 1 ora e 1/4.



Piegare verso il basso 1/3 del bordo della tasca, inserire la bocchetta, introdurre il composto con l'aiuto di un raschietto.



Rialzare il bordo della tasca verso l'alto, spingere il composto nella tasca in avanti con la mano.



Piegare verso il basso i due angoli superiori della tasca.



Arrotolare il bordo superiore della tasca fino al composto, impugnare saldamente la tasca nella parte superiore con una mano, con l'altra mano guidare la bocchetta per creare delle forme sulla teglia rivestita con carta da forno, cuocere in forno preriscaldato a 100 °C per 1 ora e mezza - 2 ore, in posizione centrale.

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

