

*La mia piccola*  
**PASTICCERIA**  
CHRISTOPHE FELDER  
CAMILLE LESECQ

**180**  
RICETTE  
*Golose*

FOTOGRAFIE  
LAURENT  
FAU

STYLING  
SARAH  
VASSEGGHI



# Sommario

Ricette  
di base  
8

Lunedì  
20

Martedì  
54

Mercoledì  
98

Giovedì  
138

Venerdì  
182

Sabato  
224

Domenica  
274

Dolcetti  
spiritosetti  
324

## Ricette di base

*Spesso si sente dire che nella vita le buone basi sono fondamentali.*

*Brisée, frolla, génoise, dacquoise e tante altre: ecco le basi che faranno di voi i campioni assoluti nell'arte della pasticceria!*

*Perché la pasticceria non abbia più segreti per voi...*

*...e per rivisitare (con grande disinvoltura) i classici che amate attraverso le nostre ricette!*

## Ricette di base

### PASTA BRISÉE CROCCANTE

*Preparazione:* 20 minuti

*Riposo:* 2 ore

180 g di burro morbido  
6 g di sale fino  
60 g di zucchero semolato  
300 g di farina 00  
1 g di vaniglia in polvere (baccelli di vaniglia già utilizzati, essiccati e macinati)  
60 g d'acqua  
20 g di uova

Togliete per tempo il burro dal frigorifero così da farlo ammorbidire. Se necessario, passatelo per qualche secondo nel microonde.

Mettetelo in una ciotola, aggiungete il sale, lo zucchero, la farina e la vaniglia e sabbiate il tutto strofinando gli ingredienti tra le mani, quindi aggiungete l'acqua e l'uovo e mescolate delicatamente.

Formate una palla e avvolgetela nella pellicola.

Conservatela in frigorifero per almeno 2 ore prima dell'utilizzo.

### ARACHIDI CAMELATE

*Preparazione:* 15 minuti

*Cottura:* 10 minuti

**Ingredienti**  
per 5 persone

100 g di zucchero semolato  
80 g d'acqua  
200 g di arachidi salate

In una casseruola cuocete lo zucchero e l'acqua a fuoco vivace fino a 118°C.

Aggiungete le arachidi, che avrete tostato nel frattempo.

Mescolate finché lo zucchero non cristallizza di nuovo e scaldate leggermente per caramellare il composto (ma non troppo per non fare attaccare le arachidi fra loro).

Conservate in contenitori ermetici.

### PASTA PER SABLÉ BRETON AL NATURALE

*Preparazione:* 10 minuti

*Cottura:* 15-20 minuti

*Riposo:* 20 minuti

**L'impasto per sablé breton**

3 tuorli  
130 g di zucchero semolato  
150 g di burro morbido  
200 g di farina (o 150 g di farina e 50 g di mandorle o di nocciole in polvere)  
3 g di sale fino  
1 bustina di lievito in polvere

**Attrezzatura**

Anelli

Sbattete bene i tuorli e lo zucchero semolato in una ciotola.

Non appena i tuorli sono montati, aggiungete il burro morbido e mescolate con una spatola di legno.

Quando la preparazione è omogenea, setacciatevi sopra la farina, il sale e il lievito.

Continuate a mescolare finché la pasta non è completamente amalgamata.

Avvolgetela nella pellicola e ponete in frigorifero per una ventina di minuti.

Scaldate il forno a 170°C.

Con il matterello stendete la pasta su un foglio di carta forno leggermente infarinato fino allo spessore di 4-5 mm.

Con un anello per crostate della dimensione desiderata, ricavate un disco di pasta e lasciatelo all'interno dell'anello.

Trasferite in una teglia il foglio con la pasta e infornate per 15-20 minuti.

Sfornate e fate raffreddare.

Stendete la pasta rimasta e congelatela per un altro utilizzo.





## Lunedì

*Ricominciare la settimana è dura!  
Fra metrò (o auto o bici) e ufficio,  
la giornata vola, ma preparare  
un dolce alla sera sarà un piacere!*





*Preparazione*  
25 minuti

*Cottura*  
35-40 minuti

## FINANCIER *al grano saraceno*

**Ingredienti**  
per 1 financier grande

**L'impasto per financier al grano saraceno**

150 g di burro  
100 g di mandorle in polvere  
170 g di zucchero a velo  
50 g di farina di grano saraceno  
150 g di albumi  
(circa 5 albumi)  
20 g di polpa di albicocca o mela cotogna

**La decorazione**

Confettura di albicocche  
50 g di mandorle non pelate tostate

**Attrezzatura**

Stampo rotondo in metallo di 20 cm di diametro  
1 tasca da pasticciera con  
bocchetta liscia da 8 mm

**L'IMPASTO PER FINANCIER AL GRANO SARACENO**

1. Scaldate il forno a 170°C. In una casseruola sciogliete il burro finché non si colora e sviluppa un aroma di nocciola. Togliete dal fuoco e passate attraverso un setaccio fine.
2. Setacciate insieme le mandorle in polvere, lo zucchero a velo e la farina di grano saraceno. Mettete tutto in una ciotola, versatevi gli albumi e mescolate. Aggiungete il burro nocciola tiepido e la polpa di albicocche, mescolando con una frusta.
3. Imburrate e infarinate lo stampo (antiaderente o meno). Con la tasca da pasticciera riempite lo stampo fino a tre quarti (lo spessore del dolce deve essere di almeno 2 cm) e cuocete in forno per 35-40 minuti.
4. Sformate il dolce appena cotto, spennellate la confettura di albicocche sulla superficie e decorate con le mandorle tostate grattugiate tutto intorno. Servite a temperatura ambiente.



*Un consiglio: per ottenere una crosta croccante, lo stampo di metallo è più efficace di quelli di plastica. Per questo genere di dolci, infatti, di norma i pasticceri utilizzano gli stampi metallici*

*Preparazione*  
15 minuti

*Cottura*  
30 minuti

## FINANCIER *al caffè*

---

### Ingredienti per 10 persone

50 g di uvetta  
Un po' di rum scuro  
150 g di burro  
70 g di mandorle in polvere  
30 g di nocciole in polvere  
170 g di zucchero a velo  
15 g di pasta di caffè  
55 g di farina  
1 pizzico di vaniglia in polvere  
150 g di albumi (circa 5 albumi)  
15 g di polpa di albicocca  
Burro e farina per lo stampo

### Attrezzatura

1 stampo lungo 20 cm  
1 tasca da pasticcere

**1.** Scaldate il forno a 170°C. Passate l'uvetta sotto l'acqua calda, mettetela in una tazza e bagnatela con un po' di rum scuro.

**2.** Sciogliete il burro in una casseruola, fategli prendere colore finché non diventa nocciola, togliete dal fuoco e filtrate con il colino.

**3.** Setacciate insieme mandorle e nocciole in polvere, zucchero, pasta di caffè, vaniglia e farina. Trasferite il composto in una ciotola e versatevi gli albumi, il burro nocciola tiepido e la polpa di albicocca, sempre mescolando con la frusta.

**4.** Usando la tasca riempiete lo stampo lungo imburato e infarinato. Completate con l'uvetta su tutta la lunghezza, cuocete in forno per 30 minuti e sformate subito. Servite a temperatura ambiente.







## *Martedì*

*Se il martedì avete voglia di una  
pausa dolce, nelle pagine che  
seguono troverete esattamente  
ciò che vi serve per un momento  
di felicità durante la giornata...*





*Preparazione*  
30 minuti

*Cottura*  
25-30 minuti

## TORTA HAWAIANA *di Camille*

---

**Ingredienti**  
per 6 persone

**L'ananas**  
1 ananas

**Il caramello al burro salato**  
40 g di panna liquida  
¼ di baccello di vaniglia  
100 g di zucchero semolato  
65 g di burro  
1 pizzico di fleur de sel

**La pasta biscotto**  
3 uova

100 g di zucchero semolato  
50 g di burro fuso  
100 g di farina  
1 bustina di lievito in polvere  
Burro e farina  
per lo stampo  
Zucchero a velo

**Attrezzatura**  
1 stampo per génoise di 20 cm  
di diametro

### L'ANANAS

**1.** Sbucciate l'ananas, privatelo del torsolo e tagliatelo a fette di circa 1 cm di spessore. Tagliatele ulteriormente a metà.

### IL CARMELLO AL BURRO SALATO

**2.** In una casseruola scaldate delicatamente la panna liquida con il baccello di vaniglia inciso e grattato.

**3.** In un tegame di rame cuocete a secco a fuoco basso lo zucchero semolato finché non si trasforma in caramello. Incorporate poco alla volta la panna alla vaniglia, mescolando sempre. Attenzione: la differenza di temperatura provoca una forte ebollizione, quindi utilizzate un tegame abbastanza grande per evitare fuoriuscite e soprattutto per non bruciarvi.

**4.** Aggiungete il burro a pezzettini e il fleur de sel. Trasferite tutto in una ciotola e fate riposare a temperatura ambiente.

### LA PASTA BISCOTTO

**5.** Scaldate il forno a 180°C. Nella ciotola della planetaria montate le uova con lo zucchero semolato per una quindicina di minuti, finché il composto non diventa molto chiaro.

**6.** Incorporate il burro fuso con una spatola, poi aggiungete delicatamente la farina setacciata con il lievito in polvere.

**7.** Imburrate e infarinate lo stampo. Versate sul fondo uno strato sottile di caramello al burro salato (se si è indurito, scioglietelo al microonde in modo che sia facile distribuirlo). Disponete in cerchio le fette di ananas e aggiungete l'impasto per biscotto.

**8.** Cuocete in forno per 25-30 minuti. Fate raffreddare a temperatura ambiente, quindi sformate, rivoltando il dolce. Decorate il bordo con lo zucchero a velo.





*Preparazione*  
30 minuti

*Cottura*  
2 minuti

## CROSTATA ALL'ARANCIA *di Lucien Peltier*

---

**Ingredienti**  
per 6 persone

300 g di pasta frolla alle mandorle  
(vedi pagina 10) per una base cotta di  
22 cm di diametro e 2 cm di altezza

### Crema all'arancia

3 uova

3 tuorli

300 g di zucchero semolato

18 g di maizena (o di maizena  
aromatizzata alla vaniglia)

70 g di succo d'arancia

La scorza tritata di 1 arancia sbollentata

120 g di burro fuso

1. Montate le uova e i tuorli per 5 minuti nella planetaria con lo zucchero, quindi incorporate la maizena.
2. Aggiungete il succo d'arancia, le scorze e il burro fuso. Bollite per 2 minuti, fate raffreddare e ponete in frigorifero.
3. Distribuite la crema all'arancia sul fondo della base di pasta frolla già cotta. Potete bruciare leggermente la superficie con il cannello, oppure lasciarla al naturale.

*Preparazione*  
15 minuti

*Cottura*  
3-4 minuti

## CHIACCHIERE

---

**Ingredienti**  
per 15 persone

500 g di farina

1 pizzico di sale fino

3 uova

125 g di burro fuso

Acqua

Olio di semi di arachide

Zucchero semolato

Vaniglia in polvere (o cannella in polvere)

1. Versate la farina sul piano di lavoro e formate una fontana al centro. Aggiungete il sale e le uova e mescolate con una mano. Aggiungete poco alla volta il burro fuso, sempre impastando delicatamente. Versate un po' d'acqua: dovrete ottenere una pasta abbastanza compatta. Fate riposare per qualche minuto in frigorifero.
2. Stendete la pasta in uno strato sottilissimo e ricavate delle strisce larghe 3 cm e lunghe 10 cm.
3. Scaldate l'olio di arachide a 170°C e cuocete le chiacchiere 5 alla volta. Giratele nell'olio caldo.
4. Scolatele con la schiumaiola e adagiatele sulla carta assorbente. Passatele poi in una miscela di zucchero semolato e vaniglia in polvere o, se preferite, in una miscela di zucchero semolato e cannella in polvere.





*Preparazione*  
30 minuti

*Cottura*  
1 ora

## FLAN *al lampone*

---

**Ingredienti**  
per 10 persone

300 g di pasta brisée croccante (vedi pagina 9)  
o ritagli di pasta sfoglia

### **Il flan**

160 g di tuorli  
150 g di zucchero semolato  
2 g di fleur de sel  
60 g di maizena ed estratto di vaniglia  
250 g di panna liquida  
750 g di polpa di lamponi  
100 g di burro

### **Attrezzatura**

1 anello di 22 cm di diametro  
e 4 cm di altezza  
Pesi di cottura (noccioni o fagioli secchi)

### **LA BASE DI PASTA**

**1.** Scaldate il forno a 170°C. Stendete la pasta con il matterello allo spessore di 3 mm e rivestite l'anello. Ponetelo in frigorifero per 10 minuti, quindi copritelo di carta forno e riempitelo con i pesi di cottura. Cuocete in forno per 30 minuti.

### **IL FLAN**

**2.** Mescolate i tuorli con metà dello zucchero, il sale, la maizena e l'estratto di vaniglia: sbattete energicamente ma senza far diventare il composto troppo chiaro. Aggiungete la panna liquida e mescolate.

**3.** Versate la polpa di frutta e lo zucchero rimasto in una casseruola, mescolate, portate a ebollizione e togliete dal fuoco. Incorporate la polpa calda al composto precedente e sbattete bene. Versate tutto di nuovo nella casseruola e cuocete a fuoco medio sbattendo velocemente. Non appena la crema si addensa, togliete la casseruola dal fuoco e aggiungete il burro. Versate la crema nello stampo rivestito con la pasta già cotta e raffreddata, distribuitela bene e livellate la superficie con una spatola. Fate raffreddare.

**4.** Cuocete in forno per 20 minuti a 220°C, poi per 10 minuti a 240°C. Se la superficie non si colora a sufficienza (dipende dal vostro forno), terminate la cottura con qualche minuto di grill. Fate raffreddare.





## *Mercoledì*

*Il mercoledì è il giorno dei  
(grandi) bambini!  
Perché non c'è un'età per  
essere amanti dei dolci!  
Piccoli golosi crescono...*



*Preparazione*

1 ora

*Cottura*

30 minuti + 35-40 minuti

## CROSTATA DOLCE AL FORMAGGIO

---

### Ingredienti

per 8-10 persone

300 g di pasta brisée croccante (vedi pagina 9)

### La crema al formaggio

500 g di formaggio spalmabile con il 40% di materia grassa

200 g di zucchero semolato

100 g di farina

1 cucchiaio di vaniglia liquida

2 uova

250 ml di latte intero

250 ml di crème fraîche con il 30% di materia grassa

50 g di uvetta

### Attrezzatura

1 anello per crostate di 24 cm di diametro  
e 3-4 cm di altezza

Pesi di cottura (nocioli o fagioli secchi)

### LA CROSTATA

**1.** Scaldate il forno a 200°C. Infarinare il piano di lavoro e stendete la pasta brisée allo spessore di 3 mm. Mettetela nell'anello e bucherellate la pasta. Conservate in frigorifero la pasta rimasta per un prossimo utilizzo.

**2.** Cuocete in bianco la base della crostata con i pesi di cottura per 30 minuti. Potete anche non cuocerla separatamente: il dolce riuscirà comunque.

### LA CREMA AL FORMAGGIO

**3.** Scaldate il forno a 210°C. Versate il formaggio spalmabile in una ciotola, aggiungete lo zucchero semolato, la farina, la vaniglia liquida e le uova e sbattete accuratamente. Aggiungete il latte e la crème fraîche e mescolate ancora.

### LA FINITURA

**4.** Versate la crema al formaggio sulla base di pasta e cospargete di uvetta. Cuocete in forno per 20 minuti. Sfornate la crostata e fatela raffreddare per 10 minuti, quindi riprendete la cottura per altri 15-20 minuti. Questa operazione facilita la cottura della crema al formaggio.



*Questa è una ricetta tradizionale della mia famiglia, che veniva preparata nella panetteria dei miei genitori a Schirmeck, in Alsazia*





*Preparazione*  
1 h e 30'

*Raffreddamento*  
2 ore  
(crema + topolini)

*Cottura*  
20-25 minuti

## TOPOLINI al caffè

---

**Ingredienti**  
per 10 topolini

250 g di pasta frolla alle mandorle (vedi pagina 10)

200 g di crema frangipane semplice (vedi pagina 15)

### La crema mousseline al caffè

200 ml di latte

4 tuorli

75 g di zucchero semolato

25 g di fecola o di maizena

140 g di burro morbido

50 g di pasta di caffè  
(vedi pagina 19)

### La finitura

Zucchero fondente bianco colorato al caffè  
(vedi pagina 17)

Mandorle a filetti tostate

Pasta di mandorle

Cacao in polvere

### Attrezzatura

Stampi a barchetta di circa 6 cm

### LA CREMA MOUSSELINE AL CAFFÈ

1. Scaldate il latte in una casseruola. In una ciotola sbattete i tuorli, lo zucchero e la maizena. Incorporate poco alla volta il latte caldo, sempre sbattendo.
2. Versate nella casseruola e cuocete a fuoco medio mescolando fino a quando la crema non si addensa. Bollite velocemente, senza smettere di sbattere. Togliete dal fuoco, versate in una ciotola e coprite con la pellicola a contatto. Fate raffreddare in frigorifero per 1 ora.
3. In una ciotola lavorate il burro morbido con la pasta di caffè e aggiungete la crema mousseline quasi fredda, in due-tre volte. Se la crema è troppo fluida, ponetela per qualche minuto in frigorifero. Montatela poi nella planetaria per farla gonfiare e alleggerirla.

### LA FINITURA

4. Scaldate il forno a 180°C (cottura ventilata). Stendete la pasta frolla allo spessore di 3 mm. Rivestite gli stampi a barchetta e cuocete in forno per 10-15 minuti. Spalmate la crema frangipane formando uno strato di 5 mm e cuocete per altri 10 minuti. Fate raffreddare.
5. Con la tasca modellate la crema mousseline a forma di topolino e fatela indurire nel congelatore per 1 ora (sarà più facile da glassare!).
6. Glassate con lo zucchero fondente al caffè liquido e decorate con le mandorle e con la pasta di mandorle, mescolandone una parte con un po' di cacao in polvere.



*Preparazione*  
40 minuti

*Cottura*  
7-8 minuti

## ROTOLO *all'arancia*

---

**Ingredienti**  
per 10-12 persone

### Il biscotto arrotolato morbidissimo

1 uovo  
4 tuorli  
125 g di zucchero semolato  
5 uova  
125 g di farina

### La crema all'arancia

240 g di succo d'arancia  
(appena spremuto)  
La scorza sottile di 2 arance  
lavate

3 uova

2 tuorli

75 g di zucchero semolato

25 g di maizena

190 g di burro molto freddo

### IL BISCOTTO ARROTOLATO MORBIDISSIMO

1. Scaldare il forno a 210°C. Versare l'uovo e i tuorli in una ciotola, aggiungere lo zucchero e sbattere con la frusta elettrica. Incorporare le uova una alla volta e continuare a sbattere fino a ottenere una spuma leggera e quasi bianca. L'operazione durerà 5-8 minuti.
2. Quando il composto è molto cremoso, versare la farina setacciata e mescolare delicatamente con una spatola, cercando di non smontare la consistenza.
3. Usando la spatola, distribuire l'impasto in 2 teglie di 30 x 40 cm ciascuna rivestite con un foglio di carta forno.
4. Cuocere per 7-8 minuti fino a raggiungere una leggera colorazione marrone chiaro. Sfnate e fate raffreddare su una gratella senza togliere la carta forno.

### LA CREMA ALL'ARANCIA

5. In una casseruola a fondo spesso scaldare a fuoco medio il succo d'arancia e le scorze.
6. In una ciotola sbattere insieme lo zucchero semolato, le uova intere, i tuorli e la maizena.
7. Quando il succo d'arancia raggiunge l'ebollizione, fuori dal fuoco aggiungere il composto di uova, zucchero e maizena, sempre sbattendo. Rimettere la casseruola su fuoco medio e cuocere la crema finché non si addensa. Bollire per 20 secondi.
8. Quando la crema è cotta, togliete la casseruola dal fuoco, aggiungete il burro freddo tagliato a pezzetti e mescolate fino a ottenere una preparazione liscia e lucida. Tenete da parte.

### LA COMPOSIZIONE

9. Togliete il foglio di carta forno sotto a ogni biscotto. Spalmate la crema all'arancia su tutta la superficie e arrotolate, stringendo bene. Cospargete di zucchero semolato e scorza di arancia.





## MANDELBARI TRADIZIONALE

*al ribes*

### LA PASTA SABLÉE

1. Mescolate il lievito in polvere con la farina. Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola grande e lavorateli a mano o nella planetaria con il gancio, fino a ottenere una pasta omogenea. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e ponete in frigorifero per almeno 1 ora.

2. Scaldate il forno a 160°C (cottura ventilata). Togliete la pasta dal frigorifero. Spolverate il piano di lavoro con la farina e stendete la pasta allo spessore di 4 mm. Ricavate 2 cerchi di pasta da ciascuno dei 2 tagliabiscotti più grandi.

3. Procedete nello stesso modo con gli altri tagliabiscotti di dimensioni via via più piccole. Attenzione: per formare i sablé meringati con la gelatina di ribes vi serviranno due cerchi della stessa dimensione. Trasferite i cerchi di pasta nella teglia rivestita di carta forno, raggruppandoli per dimensione.

### LA MERINGA

4. Montate gli albumi a neve nella planetaria. Quando iniziano a montare, aggiungete un po' di zucchero. Finite di montare e versate progressivamente lo zucchero rimasto, continuando a sbattere per 5 minuti.

5. Fermate la planetaria, incorporate nella meringa le mandorle a filetti e i semi del baccello di vaniglia e mescolate delicatamente con una spatola.

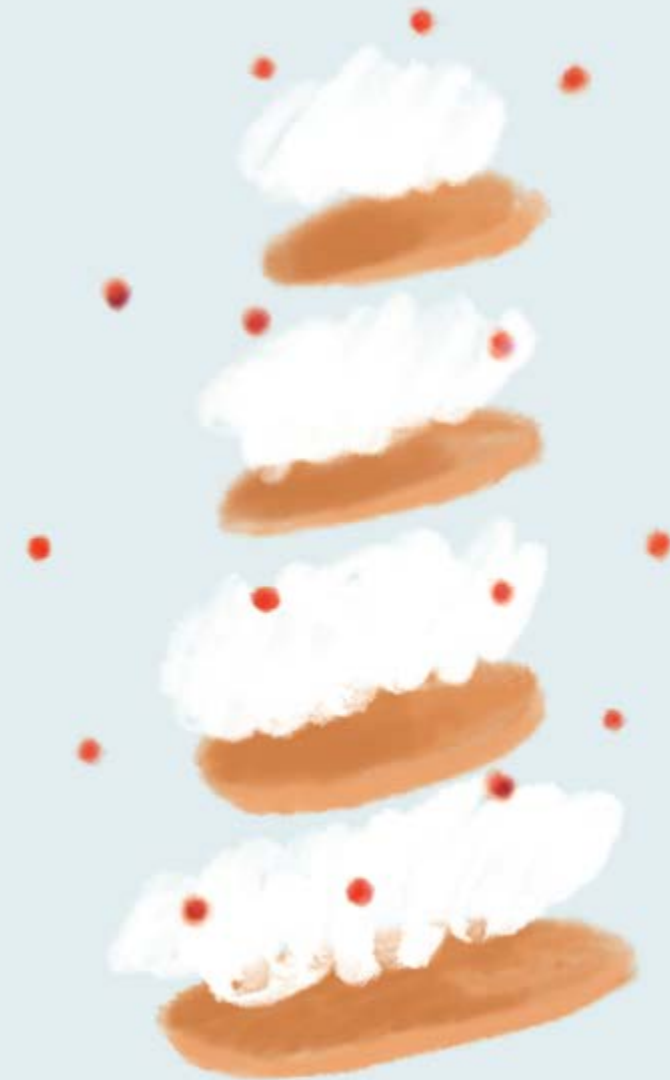
6. Disponete la meringa sulla maggior parte dei cerchi utilizzando una forchetta o un cucchiaino. Non decorateli tutti: lasciatene qualcuno al naturale e usateli per formare dei sablé meringati con confettura (assemblando un sablé meringato e uno non meringato della stessa dimensione).

7. Infornate la teglia per 15-20 minuti, girandola a metà cottura per avere una colorazione omogenea. Sfornate i sablé quando avranno raggiunto una bella colorazione dorata e fateli raffreddare nella teglia.

### LA DECORAZIONE

8. Preparate qualche sablé meringato con la confettura assemblando con un po' di gelatina di ribes un sablé meringato e uno non meringato della stessa dimensione.

9. Cospargete leggermente tutti i sablé meringati con lo zucchero a velo e impilateli procedendo per dimensione – dal più grande al più piccolo – così da formare il mandelbari. Decorate con il ribes fresco.



*Ecco una variante del mandelbari tradizionale. Alcuni sablé sono stati assemblati a coppie con un po' di gelatina di ribes prima di essere impilati per formare il mandelbari. Questa versione è molto golosa, con un gusto di frutta, e riporta subito all'infanzia: è dedicata a tutti gli amanti dei sablé alla confettura!*





## *Giovedì*

*Il giovedì è un giorno  
tranquillo e si può  
aguzzare la vista  
alla ricerca della propria  
ricetta preferita...*





*Preparazione*  
25 minuti

*Cottura*  
40 minuti

## DOLCE SOFFICE *con rosmarino e mela*

**Ingredienti**  
per 8 persone

**Le mele**  
500 g di mele Golden  
1 cucchiaio di burro  
30 g di casonade

**L'impasto**  
250 g di farina 00  
1 cucchiaino di lievito  
in polvere  
200 g di burro morbido

150 g di zucchero a velo  
50 g di tuorli  
1 tappo di vaniglia liquida  
40 g di miele  
150 g di albumi  
50 g di zucchero semolato  
50 g di casonade  
1,5 g di rosmarino tritato

**Per lo stampo**  
Burro e farina

**La finitura**  
Rametti di rosmarino  
Zucchero a velo

**Attrezzatura**  
1 stampo grande  
rotondo

### LE MELE

1. Sbucciate le mele e tagliatele a dadini e a spicchi. Scaldate una padella con il burro e la casonade e rosolatevi la frutta per 15 minuti a fuoco vivo. Tenete da parte.

### L'IMPASTO

2. Scaldate il forno a 180°C. Setacciate insieme la farina e il lievito in polvere. In una ciotola versate il burro ammorbidito, lo zucchero a velo, i tuorli, la vaniglia e il miele, quindi sbattete bene per ottenere un composto liscio.

3. Montate gli albumi a neve con lo zucchero semolato e la casonade e aggiungeteli al composto precedente.

4. Versate il composto di farina e lievito, mescolate e incorporate 350 g di mele tagliate a dadini e il rosmarino. Mescolate delicatamente.

### LA COTTURA E LA FINITURA

5. Imburrate e infarinate lo stampo, quindi riempitelo con l'impasto. Cuocete in forno per 40 minuti, controllando la cottura.

6. Sfnate, fate raffreddare bene e decorate con i 150 g di mele rimaste, tagliate a cubetti o a spicchi, e qualche rametto di rosmarino. Cospargete leggermente di zucchero a velo.



*Preparazione*  
20 minuti

*Cottura*  
5 minuti

*Raffreddamento*  
3 ore

## PANNA COTTA *con frutta fresca*

---

**Ingredienti**  
per 10 persone

**La panna cotta**

7 g di gelatina  
500 g di panna fresca intera  
1 baccello di vaniglia  
125 g di formaggio spalmabile  
125 g di zucchero semolato

**IL MIX DI FRUTTA:  
POMPELMO ROSA E COCCO**

Mescolate 200 g di pompelmo tagliato con 20 g di zucchero, 1 cucchiaino di liquore al cocco e un po' di succo di pompelmo. Aggiungete delle scaglie di cocco.

**IL MIX DI FRUTTA:  
ARANCIA, FRUTTO DELLA PASSIONE,  
MANGO E LIME**

Mescolate 150 g di arancia tagliata con 2 frutti della passione, 100 g di mango, 20 g di zucchero semolato, un po' di succo d'arancia e le scorze di lime.

**IL MIX DI FRUTTA:  
CILIEGIE E MANDORLE FRESCHE**

Mescolate 200 g di ciliegie tagliate e denocciate con 20 g di zucchero semolato. Aggiungete le mandorle fresche.

**LA PANNA COTTA**

1. Mettete la gelatina in acqua molto fredda per reidratarla.
2. Scaldate la panna in una casseruola con il baccello di vaniglia inciso e grattato e portate a ebollizione. Fuori dal fuoco aggiungete la gelatina ammorbidita e sgocciolate. Mescolate con una frusta.
3. Mettete il formaggio spalmabile e lo zucchero in una ciotola, versate la panna calda e mescolate delicatamente con la frusta.
4. Riempite i bicchierini tenendoli inclinati (potete poggiarli, ad esempio, su dei gusci d'uovo) e fate raffreddare in frigorifero. Decorate con la frutta.





*Preparazione*  
10 minuti

*Cottura*  
30-35 minuti

## CLAFOUTIS

---

**Ingredienti**  
per 6 persone

**Il clafoutis**

8 uova  
1 pizzico di sale  
20 g di zucchero vanigliato  
230 g di farina  
180 g di zucchero semolato  
2 cucchiai di rum  
800 ml (800 g) di latte intero  
500 ml (500 g) di panna fresca intera  
450 g di ciliegie con il picciolo

**La decorazione**

Alcune ciliegie  
Confettura di amarene o di lamponi  
Zucchero vanigliato

### IL CLAFOUTIS

**1.** Scaldate il forno a 210-220°C.

In un recipiente rompete le uova e incorporate il pizzico di sale, la bustina di zucchero vanigliato (o un baccello di vaniglia), la farina e lo zucchero. Mescolate con la frusta per 5 minuti, in modo che la farina si amalgami bene.

**2.** Aggiungete un cucchiaino di rum, il latte e la panna liquida. Per legare bene il tutto, frullate il composto per qualche minuto.

**3.** Versate 1-2 cm di preparazione in una pirofila e infornate per 15 minuti. Fate raffreddare per 5 minuti e versate un altro strato di preparazione. Posizionatevi le ciliegie intere, con il picciolo rivolto verso l'alto, a mo' di decorazione.

**4.** Se invece scegliete di denocciolare le ciliegie, versate il composto tutto in una volta. Infornate per altri 15-20 minuti, controllando la cottura. Sfornate il clafoutis, cospargetelo subito di zucchero vanigliato e versate una piccola quantità di rum scuro. Per un risultato più gustoso, decorate con le ciliegie immerse nella confettura di amarene o di lamponi.



*Consiglio di Christophe e Camille: per fare in modo che la farina assorba bene il latte, preparate l'impasto per clafoutis il giorno prima e conservatelo in frigorifero. Con o senza noccioli? È questione di gusti! Oggi si preferisce non rischiare di perdere un dente gustando il clafoutis, ma sembra che questo dolce sia migliore se le ciliegie sono lasciate intere: giudicate voi! Semplicemente i noccioli preservano l'aroma delle ciliegie ed evitano che i loro succhi si disperdano nell'impasto. Lasciando la frutta intera, si ottiene un dolce più gustoso. Caldo o freddo? Dato che è semplicissimo da preparare, l'ideale è croccare il clafoutis all'ultimo momento per servirlo ancora tiepido*





## Venerdì

*Il venerdì è... Be', vi aspettate:  
"Venerdì, pesce!". E invece no:  
"Venerdì, pasticceria!".  
Quindi? Cosa preparate  
per la cena tra amici di stasera?*



*Preparazione*  
40 minuti

*Cottura*  
1 ora

## APPLE PIE *cheesecake*

### Ingredienti per 10 persone

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

5 mele Granny-Smith  
50 g + 120 g di zucchero  
vergeoise  
15 g + 60 g di burro fuso  
8 g + 5 g di vaniglia liquida

200 g di biscotti digestive  
(o in alternativa  
degli speculoos)  
675 g di formaggio cremoso  
120 g di uova  
50 g di gelatina di mela  
o di albicocca

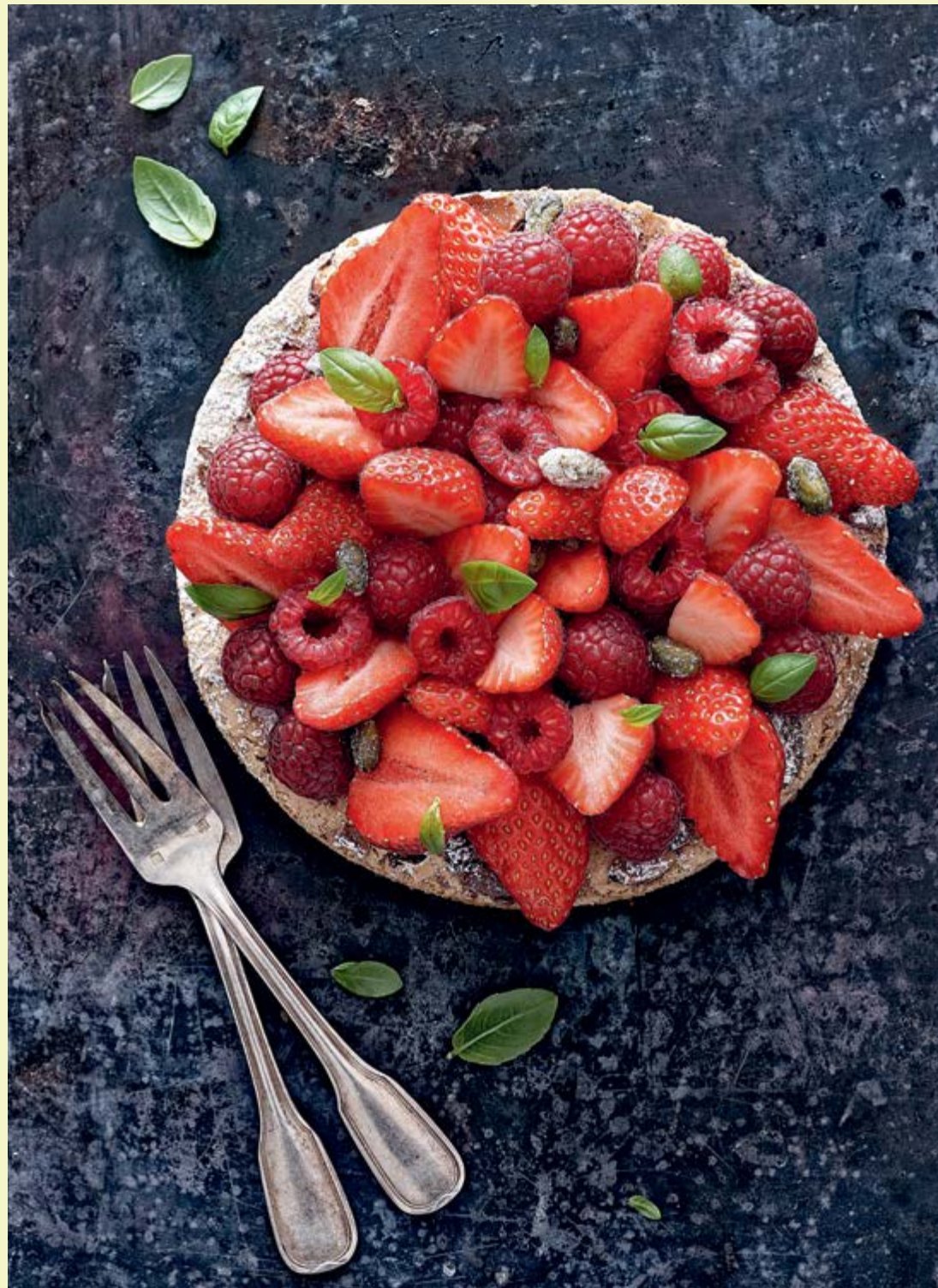
### Attrezzatura

1 stampo a cerniera di 24 cm

1. Sbucciate le mele e tagliatele a fette (circa 1 cm di spessore), quindi mettetele in una ciotola con 50 g di zucchero vergeoise e mescolate.
2. In una casseruola, sciogliete i 15 g di burro, aggiungete i 5 g di vaniglia liquida e le mele allo zucchero vergeoise e cuocete su fuoco medio finché le mele non sono leggermente dorate e tenere. Togliete dal fuoco e fate raffreddare.
3. Scaldate il forno a 175°C e preparate lo stampo a cerniera coprendo il fondo con la carta forno e spennellando il bordo di burro fuso.
4. Sbriciolate i biscotti digestive e mescolateli in una ciotola con i 60 g di burro fuso. Versatene i due terzi nello stampo, distribuendo il tutto in maniera uniforme (il risultato sarà compatto). Livellate il fondo il più possibile e utilizzate l'avanzo per rivestire le pareti dello stampo (non occorre che lo strato sia spesso, e il fatto di aver imburrito lo stampo aiuterà a fare aderire il composto: è un lavoro da fare con delicatezza, quindi non metteteci troppa energia).
5. Mettete lo stampo in una teglia e infornate a secco per 10-15 minuti fino a raggiungere una leggera colorazione dorata. Sfornate e fate raffreddare completamente senza aprire lo stampo.
6. Mettete il formaggio cremoso, gli 8 g di vaniglia e i 120 g di zucchero vergeoise nella ciotola della planetaria con la frusta a foglia e mescolate a velocità media fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Assicuratevi che ogni ingrediente sia ben incorporato prima di aggiungere quello successivo. Unite le uova, una alla volta, e mescolate a velocità media.
7. Versate la preparazione nello stampo a cerniera e, se necessario, livellate la superficie con la spatola. Iniziando dall'esterno, sistemate le mele raffreddate sulla superficie, come fareste per una crostata. Cuocete in forno per 1 ora.
8. Posate il dolce su una gratella per farlo raffreddare, quindi trasferitelo in frigorifero per diverse ore. Passate un coltello affilato lungo il bordo per facilitare il distacco della pasta. Scaldare la gelatina di mela e versatela sul dolce.







*Preparazione*  
1 h e 30'

*Cottura*  
35 minuti

## DACQUOISE *con lamponi e fragole*

---

**Ingredienti**  
per 8 persone

390 g di dacquoise  
alle mandorle (vedi pagina 10)  
1 cucchiaino di semi di anice verde  
300 g di crema pasticciera  
leggera al pistacchio (vedi pagina 15)  
Frutti rossi misti  
(400 g di fragole, 200 g di lamponi)  
Foglie di basilico o di menta fresca  
50 g di pistacchi verdi

1. Aggiungete alla crema i semi di anice verde frantumati o tritati.
2. Distribuite la crema pasticciera al pistacchio sulla base di dacquoise, aggiungete i frutti rossi disposti in maniera armoniosa e decorate con qualche foglia di basilico o di menta fresca e i pistacchi interi.



*Preparazione*  
1 h e 30'

*Cottura*  
35 minuti

## DACQUOISE *all'ananas*

---

**Ingredienti**  
per 8 persone

390 g di dacquoise al cocco (vedi pagina 10)  
300 g di crema pasticciera leggera  
al cocco (vedi pagina 15)  
La scorza di 1 limone  
400 g d'ananas fresco  
1 lime  
Glassa alla frutta (vedi pagina 18)

1. Distribuite la crema pasticciera leggera al cocco sulla base di dacquoise e grattugiatevi sopra la scorza di limone.
2. Aggiungete le fette di ananas tagliate con cura, spremetevi sopra il succo di lime e decorate con un po' di glassa alla frutta e con la scorza di lime.





*Preparazione*  
40 minuti

*Cottura*  
25 minuti

## BROWNIE *con albicocche e pralinato*

---

**Ingredienti**  
per 10 persone

### **La panna con pralinato alla nocciola**

250 g di panna fresca intera  
80 g di pralinato alla nocciola  
(60% di frutta)

### **Le albicocche dorate**

20 g di burro  
30 g di zucchero vanigliato  
5 albicocche  
1 lime

### **L'impasto per brownie**

90 g di cioccolato fondente  
con il 60-70% di cacao  
170 g di burro  
3 tuorli  
115 g di cassonade  
115 g di zucchero semolato  
40 g di farina  
10 g di cacao in polvere  
non zuccherato

75 g di gherigli di noci tritati

50 g di nocciole tostate  
+ 30 g per la decorazione

3 albumi

Qualche scorza di lime

Burro e farina per lo stampo

### **Attrezzatura**

1 stampo quadrato di 25 cm  
di lato

### **LA PANNA CON PRALINATO ALLA NOCCIOLA**

**1.** Montate la panna fredda in una ciotola freddissima, aggiungete il pralinato con la spatola e mescolate delicatamente. Conservate in frigorifero.

### **LE ALBICOCHE DORATE**

**2.** Sciogliete lo zucchero in una padella, aggiungete le albicocche tagliate in 8 e cuocete a fuoco vivace per qualche minuto. Aggiungete il burro, grattugiate la scorza del lime sulle albicocche e irrorate con il succo.

### **L'IMPASTO PER BROWNIE**

**3.** Scaldate il forno a 170°C. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, aggiungete il burro e mescolate fino a ottenere un composto liscio e tiepido. Incorporate i tuorli, la cassonade e lo zucchero semolato e mescolate.

**4.** Aggiungete la farina setacciata con il cacao, le noci, le nocciole e gli albumi montati a neve morbida. Mescolate delicatamente.

**5.** Versate la pasta nello stampo imburrato e infarinato e cuocete in forno per 25 minuti. Fate raffreddare e decorate con la panna montata al pralinato, le albicocche dorate, le nocciole e le scorze di lime.





## Sabato

*Il sabato è la pazza gioia!  
Una dolce follia  
per iniziare il weekend!*







*Preparazione*  
50 minuti

*Riposo*  
30 minuti

*Cottura*  
20 minuti

## CROSTATA *di lamponi*

---

**Ingredienti**  
per 8 persone

300 g di pasta frolla alle mandorle (vedi pagina 10)

250 g di crema pasticciera ricca (vedi pagina 13)

Kirsch

200 g di lamponi freschi

**Il disco di lamponi**

6 g di gelatina

335 g di polpa di lamponi  
(con il 10% di zucchero semolato)

35 g di zucchero semolato

**Attrezzatura**

1 anello di 22 cm di diametro

1 tasca da pasticciere

### LA PASTA FROLLA

**1.** Scaldate il forno a 170°C. Rivestite l'anello con la pasta frolla alle mandorle e cuocete in forno per 20 minuti.

### IL DISCO DI LAMPONI

**2.** Mettete la gelatina in acqua molto fredda per reidratarla.

**3.** In una casseruola, scaldate a fuoco medio un quarto della polpa di frutta con lo zucchero. Fuori dal fuoco incorporate la gelatina strizzata, mescolate e aggiungete la polpa rimasta. Tenete da parte.

### LA CREMA PASTICCIERA

**4.** Lavorate energicamente la crema pasticciera e aggiungete un po' di kirsch per profumarla.

**5.** Formate uno strato di 5 mm di crema sulla base di frolla.

**6.** Tagliate a metà i lamponi e premeteli nella crema, senza farli fuoriuscire in altezza. Ponete la crostata in frigorifero facendo attenzione che sia perfettamente in piano e versate il composto a base di lamponi fino al bordo. Fate rapprendere in frigorifero per circa 1 ora e decorate con qualche lampone.





## *Domenica*

*La domenica ci si prende un po' di tempo per sé. Ci piace l'idea di preparare qualcosa per chi ci sta intorno, organizzando colazioni sontuose e meravigliose merende e realizzando dolci deliziosi da servire a fine pasto... un piacere infinito!*





*Preparazione*  
1 ora

*Cottura*  
10-15 minuti

## CHARLOTTE *di fragole*

---

**Ingredienti**  
per 12 persone

Savoardi rosa (vedi pagina 11)  
da preparare il giorno prima

**La polpa di fragole**  
300 g di fragole

**Il cremoso alle fragole**  
250 g di polpa di fragola  
10 g di gelatina  
500 g di panna fresca intera  
50 g di zucchero semolato

**Lo sciroppo al kirsch con fragole**  
20 g di zucchero semolato  
50 ml d'acqua  
10 g di kirsch  
50 g di polpa di fragola

**Il ripieno**  
300 g di fragole  
Mandorle fresche  
Zucchero a velo

**Attrezzatura**  
1 anello alto di 24 cm  
di diametro





*Preparazione*  
1 h e 30'

*Cottura*  
25-30 minuti

## LOUISA

---

### Ingredienti per 8 persone

350 g di albicocche mature  
Un po' di zucchero e di burro  
Confettura di albicocche fatta  
in casa

#### Il biscotto bretone

125 g di burro morbido  
75 g di zucchero semolato  
1 pizzico di sale  
1 g di vaniglia in polvere  
50 g di tuorli

35 g di cassonade  
80 g di albumi  
20 g di zucchero semolato  
125 g di farina  
1 g di lievito in polvere

20 ml di acquavite di albicocche

Il succo di 1 limone  
50 g di mandorle non pelate  
Burro e cassonade  
per lo stampo

#### Il biancomangiare

8 g di gelatina  
350 g di panna liquida  
200 ml di latte intero  
100 g di orzata

#### Attrezzatura

1 anello di 24 cm di diametro  
e 3 cm di altezza  
1 tasca da pasticcere con  
bocchetta liscia da 8 mm

### IL BISCOTTO BRETONE

1. Scaldare il forno a 160°C. Montare il burro e lo zucchero semolato fino a ottenere una spuma cremosa e aggiungere il sale e la vaniglia.
2. Montare i tuorli e la cassonade e incorporarli al composto precedente.
3. Montare gli albumi a neve con lo zucchero semolato e aggiungerli delicatamente, quindi versare la farina e il lievito e mescolare.
4. Mettere l'impasto in un anello di 24 cm imburato e spolverato di cassonade e inserire qualche mezza albicocca (150 g circa), premendola sull'impasto.
5. Cuocere in forno per 25-30 minuti, sfornare e irrorare di acquavite di albicocche.
6. Spadellare le albicocche rimaste tagliate in quattro con un po' di zucchero, del burro e qualche goccia di succo di limone.

### IL BIANCOMANGIARE

7. Mettere la gelatina in acqua molto fredda per qualche minuto.
8. Montare la panna. In una casseruola, scaldare il latte e incorporare la gelatina strizzata, l'orzata quasi a temperatura ambiente e la panna montata. Fate rapprendere in frigorifero.

### LA FINITURA

9. Spalmare un po' di confettura di albicocche sul biscotto, disporre le albicocche spadellate fino a 3 cm dal bordo e coprire con il biancomangiare: con la tasca, formare prima un salsicciotto di crema tutto intorno, poi trasferire nel congelatore per qualche minuto, così da far rapprendere la crema, e infine decorare formando qualche onda.
10. Fate rapprendere in frigorifero per 1 ora, decorate con spicchi sottili di albicocca e terminate con le scaglie di mandorla.





## Dolcetti spiritosetti

*Ogni occasione è buona per preparare un dolce a casa. Quando si tratta di spegnere una candelina in più, poi, o di festeggiare un evento speciale, il momento è ancora più gioioso e fonte di buon umore. Ecco allora i dolcetti spiritosetti che faranno morire dal ridere grandi e piccoli.*





## LA SIGNORA COCCODÈ

### *I passaggi dettagliati della decorazione di pasta di mandorle*

La Signora Coccodè è superdivertente e incanterà i piccoli golosi in pantaloni corti!

#### Ingredienti

Pasta di mandorle bianca, arancio, rossa e nera, colla alimentare o acqua

#### Attrezzatura

Tagliabiscotti rotondi da 8 mm, 4 cm e 5 cm



#### Preparate le decorazioni di pasta di mandorle colorata.

**1.** Iniziate dalla cresta. Formatela con la pasta di mandorle rossa, tagliandola con un coltellino. Non dimenticate di lavorare bene la pasta di mandorle prima di utilizzarla.

**2.** Preparate le 2 zampe. Stendete la pasta di mandorle arancio allo spessore di 4 mm. Con un tagliabiscotti rotondo di 5 cm di diametro ricavate un disco di pasta, schiacciatelo leggermente e realizzate 2 intagli con un coltellino.

**3.** Preparate le ali. Stendete la pasta di mandorle bianca allo spessore di 2 mm e intagliatele con il coltellino.

**4.** Per la coda sovrapponetevi 5 piccoli coni di pasta di mandorle bianca fatti a mano (dal più piccolo al più grande). Per creare ogni cono, formate delle palline di pasta e allungatele.

**5.** Preparate gli occhi. Stendete la pasta di mandorle bianca e nera allo spessore di 2 mm e formate 2 dischi bianchi di 4 cm di diametro e 2 dischi neri di 8 mm di diametro. Sovrapponeteli con la colla alimentare o con un po' d'acqua.

**6.** Ecco il dolce e le decorazioni pronte da montare: la cresta, gli occhi, le ali, le zampe e la coda. E non dimenticate il becco, realizzato con la pasta di mandorle arancio. Per il montaggio utilizzate un po' di colla alimentare o di acqua. Dopo aver completato la decorazione, ecco una graziosa gallinella da morsicare!



The background features several hand-drawn sketches. At the top, there are three simple window outlines. On the left side, a window is filled with a dense, chaotic scribble of lines and small 'w' characters. In the center, there is a pink rectangular box containing text. On the right side, a window is divided into six panes, each containing a simple, colorful drawing of a pastiche. At the bottom left, there is a simple line drawing of a cat sitting and looking to the right.

CHRISTOPHE FELDER  
CAMILLE LESECQ

## La mia piccola PASTICCERIA

*Lunedì:* mele al forno e cookies giganti.  
*Martedì:* chiacchiere e flan al ribes nero.  
*Mercoledì:* brownie al pistacchio e mirli-  
ton alle albicocche. *Giovedì:* crumble con  
mele e fragole e sablé al gianduia. *Venerdì:*  
madeleine con limone e dacquoise con  
lamponi. *Sabato:* chouquette e charlotte  
al cioccolato. *Domenica:* amandines alle  
ciliegie e *feuillantine* pralinata. E per le  
grandi occasioni... i dolcetti spiritosetti!

Benvenuti nella piccola pasticceria di  
Christophe Felder e Camille Leseq,  
che sprigiona il profumo delizioso  
di 180 ricette giocose: piaceri semplici per  
golosi grandi e piccoli.

35 € IVA inclusa

ISBN : 978 88 6753 304 6



9 788867 533046

Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)