

donna hay



classici VOLUME 2

moderni

Guido Tommasi Editore



sommario

introduzione 6

1 cookies, biscotti + quadrotti 9

2 dolcetti 39

3 torte 65

4 dessert 99

5 pudding caldi 127

6 frolla + sfoglia 153

utensili 177

glossario 185

indice 189

introduzione

Cos'è che rende qualcosa un classico? Il modo in cui supera la prova del tempo, restando sempre di moda. In fatto di ricette, ci sono alcune torte sempre richiestissime, quelle di cui non si può fare a meno, e quei dolci che non ti stancano mai. Molto spesso si tratta di ricette che arrivano dal passato – i frollini alla marmellata, gli omini di pan di zenzero, le meringhe, la crostata al limone – o di ricette moderne a cui basta dare un'occhiata per capire che diventeranno un classico (mi vengono in mente la torta all'arancia con semi di papavero e il clafoutis alle prugne).

Questo libro è la mia interpretazione dei classici moderni quando si parla di dolci. Alcune scelte sono scontate, come l'apple pie, il crème caramel e la pasta frolla, per esempio. Altre ricette sono state modificate per avvicinarle alla cucina di oggi, come nel caso dei miei pudding e trifle estivi. Ma a parte l'aspetto moderno, molte delle idee arrivano dal vecchio e pratico libro di cucina che mia nonna mi ha regalato quando avevo 10 anni. È un oggetto a cui tengo molto, uno dei ricordi più cari dei giorni che passavo in cucina con lei, apprendendo le tecniche di base che mi tornano utili ancora oggi.

Quando realizzerete queste ricette, non avrete bisogno di sapere altro. Allo stesso tempo però, saprete fare qualsiasi cosa. Questo era il mio duplice scopo quando ho scritto i volumi di "classici moderni": creare una versione attuale del vecchio approccio pratico di una volta e condividere una serie di ricette facili e interessanti che vi metteranno a vostro agio in cucina indipendentemente dall'età e dall'esperienza ai fornelli. In fondo al libro troverete un glossario degli ingredienti e dei metodi segnalati con un asterisco, più una sezione specifica per scoprire tutto sui vari tipi di stampi e utensili.

Ecco le torte e i biscotti, i cookies e i dolci, le torte di frolla e di sfoglia, i dessert e i pudding che tutti vorrebbero saper fare. Quelli che abbiamo sempre sognato. Divertitevi a trasformare questi sogni in realtà nel modo più dolce.

Donna



come si fa hot cross buns

1 cucchiaio di lievito di birra secco
110g di zucchero semolato
375ml di latte tiepido
570g di farina, setacciata
2 cucchiaini di spezie miste (per dolci)
2 cucchiaini di cannella in polvere
50g di burro, fuso
1 uovo
300g di uvetta sultanina
65g di scorze candite di agrumi misti, facoltativo
70g di farina, in più
80ml d'acqua
1 dose di glassa (pagina 174)



Mettete in una ciotola il lievito, 2 cucchiaini di zucchero e il latte e tenete da parte per 5 minuti. Il composto comincerà a diventare schiumoso in superficie, indice che il lievito è attivo.



Unite la farina, le spezie miste, la cannella, il burro, l'uovo, l'uvetta, le scorze e lo zucchero rimasto e mescolate con un coltello finché si forma un impasto appiccicoso. Lavoratelo a mano su un piano di lavoro leggermente infarinato per 8 minuti o finché è elastico. Mettetelo in una ciotola unta con un filo d'olio, coprite con un canovaccio e fate riposare in un posto caldo per 1 ora o finché raddoppia di volume. Dividete l'impasto in 12 parti e formate delle palline.



Imburrate uno stampo quadrato di 23cm e foderatelo con carta da forno. Disponete le palline nello stampo, coprite con un canovaccio pulito e tenete da parte in un posto caldo per 30 minuti o finché lievitano. Scaldate il forno a 200°C. Mescolate la farina in più e l'acqua, mettete il composto in una tasca da pasticciere o in un sacchetto di plastica con un angolo tagliato e disegnate delle croci sui fagottini. Cuocete per 35 minuti o finché sono ben dorati ed elastici. Spennellate con la glassa calda quando sono ancora caldi. Serviteli tiepidi con un po' di burro. Per 12 panini.



hot cross buns

tortine alla crema

1 dose di pasta frolla (pagina 157)
250ml di latte
250ml di panna liquida
1 baccello di vaniglia*, aperto e raschiato
3 uova
3 tuorli
110g di zucchero semolato
noce moscata grattugiata per spolverare

Scaldate il forno a 180°C. Stendete la frolla a 3mm di spessore su un piano di lavoro leggermente infarinato. Foderate la base di 6 stampini di 9cm, appoggiateci sopra un pezzo di carta da forno e riempite con pesi, riso o fagioli crudi. Infornate per 10 minuti, togliete i pesi e cuocete per altri 10 minuti o finché la frolla è dorata. Abbassate la temperatura del forno a 140°C. Versate il latte, la panna e il baccello di vaniglia in una pentola su fuoco medio. Portate a ebollizione, togliete dal fuoco e tenete da parte. Mettete in una ciotola le uova, i tuorli e lo zucchero e sbattete finché il composto è chiaro e denso. Togliete il baccello di vaniglia e incorporate gradualmente le uova, sbattendo. Filtrate il composto versandolo nei gusci di pasta. Cospargete di noce moscata e cuocete per 20–25 minuti o finché si rassodano. Tenete da parte per 5 minuti prima di servire. Per 6.

torta alle noci pecan

1 dose di pasta frolla (pagina 157)
110g di noci pecan
100g di zucchero di canna
190g di sciroppo d'acero
40g di burro, fuso e freddo
3 uova
60ml di panna liquida

Scaldate il forno a 180°C. Stendete la frolla a 3mm di spessore su un piano di lavoro leggermente infarinato. Foderateci la base di uno stampo di 22cm con il bordo scanalato removibile*. Appoggiateci sopra della carta da forno e riempite con pesi, riso o fagioli crudi. Infornate per 10 minuti, togliete i pesi e cuocete per altri 10 minuti o finché la frolla è dorata. Mettete le noci su una teglia, infornate per 5 minuti e fate raffreddare. Abbassate la temperatura del forno a 160°C. Sbattete bene in una ciotola lo zucchero, lo sciroppo d'acero, il burro, le uova e la panna. Incorporate le noci pecan. Versate nel guscio di pasta e cuocete per 35 minuti o finché il ripieno è sodo. Fate raffreddare prima di servire. Per 8.

crostata al cioccolato

1 dose di frolla alle nocciole (pagina 157)
7 tuorli
2 cucchiaini di zucchero semolato
580ml di panna liquida
200g di cioccolato fondente, a pezzetti

Scaldate il forno a 180°C. Stendete la frolla a 3mm di spessore su un piano di lavoro leggermente infarinato. Foderateci la base di uno stampo di 26cm con il bordo scanalato removibile*. Appoggiateci sopra della carta da forno e riempite con pesi, riso o fagioli crudi. Infornate per 10 minuti, togliete i pesi e cuocete per altri 10 minuti o finché la frolla è dorata.

Abbassate la temperatura del forno a 150°C. Mettete in una ciotola i tuorli e lo zucchero e sbattete finché lo zucchero si scioglie. Versate la panna in una pentola su fuoco medio, portate a ebollizione e togliete subito dal fuoco. Unite il cioccolato e mescolate finché il composto è liscio e omogeneo. Versatelo sul composto di uova e mescolate bene. Versate nel guscio di pasta e cuocete per 15–20 minuti o finché il ripieno è sodo. Fate raffreddare prima di servire la crostata tagliata a fette, se volete con panna densa e frutti di bosco. Per 10–12.

crostata alle pesche

1 dose di pasta frolla (pagina 157)
190ml di panna acida
2 cucchiaini di zucchero semolato
1 uovo
1 albume
1 cucchiaino di zucchero
6 pesche, snocciolate e affettate
1 cucchiaino di zucchero, per spolverare

Scaldate il forno a 180°C. Stendete la frolla a 3mm di spessore su un piano di lavoro leggermente infarinato. Foderateci la base di uno stampo di 23cm con il bordo scanalato removibile*. Appoggiateci sopra della carta da forno e riempite con pesi, riso o fagioli crudi. Infornate per 10 minuti, togliete i pesi e cuocete per altri 10 minuti o finché la frolla è dorata. Sbattete in una ciotola la panna, lo zucchero e l'uovo. Versate nel guscio di pasta e cuocete per 10 minuti. Togliete dal forno e alzate la temperatura a 200°C. Montate a neve l'albume in una ciotola capiente. Unite lo zucchero e le fette di pesca, ricoprendole bene, poi disponetele sulla crema. Spolverate di zucchero e infornate per 20 minuti o finché la crostata è dorata. Fate raffreddare e servite con panna densa. Per 6–8.



tortine alla crema



crostata al cioccolato



torta alle noci pecan



crostata alle pesche



indice

a

affogato 124
amaretti 36
apple pie 163

b

baklava 28
biscotti all'avena 16
biscotti all'avena, malto e uvetta 32
biscotti di frolla 12
biscotti di frolla al limone 12
biscotti di frolla alla lavanda 12
biscotti di frolla allo zenzero 12
biscotti di frolla tondi 12
biscotti farciti al cioccolato 16
biscotti farciti al gelato 36
biscotti friabili alla vaniglia 24
biscotti greci alle mandorle 28
biscotti mandorle + vaniglia 27
biscotti nocciole e doppio cioccolato 27
biscotti nocciole e gocce di cioccolato 27
biscotti zenzero e cannella 27
breakfast Danish 174
brownie al cioccolato 18
brownies cheesecake e cioccolato 24
budino al cioccolato 144
al cocco 144
al riso 144
allo zucchero di canna 144
classico 144
burro al brandy 150
butter cake 69
butter cake al caffè 69
butter cake al limone 69
butter cake all'arancia 69
butter cake speziata 69
butter cake veloce 96

c

cheesecake classica 80
cheesecake marmorizzata ai mirtilli 86
christmas pudding 139
christmas pudding con la frutta 134
christmas pudding monoporzione 150
clafoutis alle prugne 134
composta di frutta secca 150
cookies al doppio cioccolato 32
cookies al muesli 18
cookies alle arachidi 24
cookies con gocce di cioccolato 16
copertura al burro 96
copertura al cioccolato 96
copertura al formaggio 96
copertura alla meringa 48
crema al frutto della passione 124
crema al limone 124
crema all'arancia 124
crema inglese 150
crema pasticciera 174
crema pasticciera brandy e vaniglia 150
crème brûlée 108
crème caramel 111
crème caramel al caffè 111
crème caramel all'arancia 111
crêpes 124
croccante 124
crostata al cioccolato 168
crostata al limone 160
crostata alle pesche 168
crostata di zucca 160
crostatine meringate al limone 166
crumble alla frutta 92
crumble di mele e mirtilli 142
cupcakes al burro di arachidi 62
cupcakes con panna ai lamponi 54

d

delizie al limone 136
dolce di frutta della nonna 80
dolcetti al cioccolato e cocco 62
doughnuts 58

f
fagottini alle albicocche 174
farcitura al caramello 36
farcitura alla menta 36
fichi con zabaione al miele e marsala 136
fichi e frutti di bosco con sciroppo alla vaniglia 124
fool al lampone 124
frittelle 62
frolla alle mandorle 157
frolla alle nocciole 157
frollini alla marmellata 18
frutta caramellata in padella 124
frutta estiva con sciroppo 120

g
ganache al cioccolato 36
gelatina all'arancia e Campari 114
gelato al croccante 116
gelato al pistacchio 116
gelato alla vaniglia 116
gelato allo sciroppo d'acero 116
gelato con pepite di cioccolato 116
glassa per tortine e buns 174
glassa al cioccolato 96
glassa colorata per biscotti 36
glassa semplice 62
glassa semplice al limone 62
glassa semplice all'arancia 62
granita al pompelmo rosa 108
gratin alle pesche noci e mirtilli 136

gusci

per macarons 174

h

hot cross buns 50

k

krapfen alla marmellata 62

l

la mia cassata 114
le mie brioches 56

m

macarons al cocco 36
madeleines 54
mascarpone allo zucchero di canna 174
mele al forno alla cannella 150
mele cotogne al forno 142
melting moments 21
melting moments al caramello 21
melting moments al lime 21
melting moments all'arancia 21
meringhe 48
mini pie pere e rabarbaro 160
mousse al cioccolato 106
muddy chocolate cake 72
muffins ai lamponi e cioccolato bianco 43
ai mirtilli 43
banana e cannella 43

o

omini di pan di zenzero 32

p

palla di neve 120
pan degli angeli 89
pan degli angeli al cocco 89
pan degli angeli al limone 89
pan di spagna 75
pancakes 56
pane ai datteri 86

panforte 28

panini alla banana e cannella 54
panna ai lamponi 54
panna cotta 114
panna cotta pesche e vaniglia 106
parfait amaretti e crema all'arancia 120
pasta frolla 157
pavlova 108
pere al vino 106
pie mele e lamponi 163
pie mele e mirtilli 163
pie mele e rabarbaro 163
profiteroles 46
pudding ai datteri con salsa toffee 134
pudding al cioccolato e malto con salsa 146
pudding al rum e uvetta 136
pudding alla marmellata 142
pudding allo zenzero 134
pudding estivo 106
pudding pane burro e marmellata 146
pudding soffice al cioccolato 142

q

quadrotti al cioccolato e caramello 16
quadrotti al limone 32
quadrotti all'avena e albicocche 18
quadrotti alla marmellata 28
quadrotti di sfoglia con crema alla vaniglia 24
quattro quarti 72
quattro quarti alla panna acida 80

r

ripieno tartufato 82
riso dolce 150

s

salsa al caramello 96
sciroppo al frutto della passione 54
sciroppo al limone 92

sciroppo
 all'arancia 46
 sciroppo
 alla vaniglia 124
 sciroppo e scorze
 di agrumi canditi 96
 semifreddo al triplo
 cioccolato 120
 sfogliatine ai frutti
 di bosco 160
 sfogliatine di frutta 174
 sorbetto
 al lampone 103
 al mango 103
 alla fragola 103
 alla pesca 103
 sorbetto alla frutta 103
 soufflé
 al frutto
 della passione 130
 al lampone 130
 al limone 130

t

tarte tatin
 alle albicocche 170
 tarte tatin alle mele 170
 tarte tatin alle pere 170
 tartellette
 alle mandorle 166
 tartellette di frutta
 alle mandorle 174
 tartufi al cioccolato 124
 tiramisù 108
 torta a strati
 al caramello 76
 torta al cioccolato
 bianco 72
 torta al cocco con
 sciroppo al limone 92
 torta all'arancia
 e semi di papavero 72
 torta alla banana 80
 torta alle noci
 pecan 168
 torta allo zenzero 92
 torta aperta con pesche
 e prugne 166
 torta cocco
 e cioccolato 96
 torta di carote 92
 torta marmorizzata 76
 torta per il tè con mele
 e cannella 76
 torta rovesciata
 alle albicocche 86
 torta semplice
 al limone 76

torta soffice
 al cioccolato 86
 torta tartufata 82
 tortine al limone
 con sciroppo al frutto
 della passione 54
 tortine alla crema 168
 tortine alle mandorle 46
 tortine per il tè
 all'albicocca 48
 tortine ripiene
 di frutta 166
 tortini al caffè 46
 tortini al cioccolato
 senza farina 48
 tortini al mango 48
 tortini all'arancia
 e mandorle 46
 tortini alle mandorle
 con lamponi brinati 62
 tortini allo sciroppo
 d'acero 62
 trifle estivo 114
 tuilles 36

Z

zabaione 150

I dolci più amati
riversitati con ingredienti,
stile e ispirazione moderni.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it



9 788895 092713

ISBN 978 88 95092 713

28,00 € i.i.