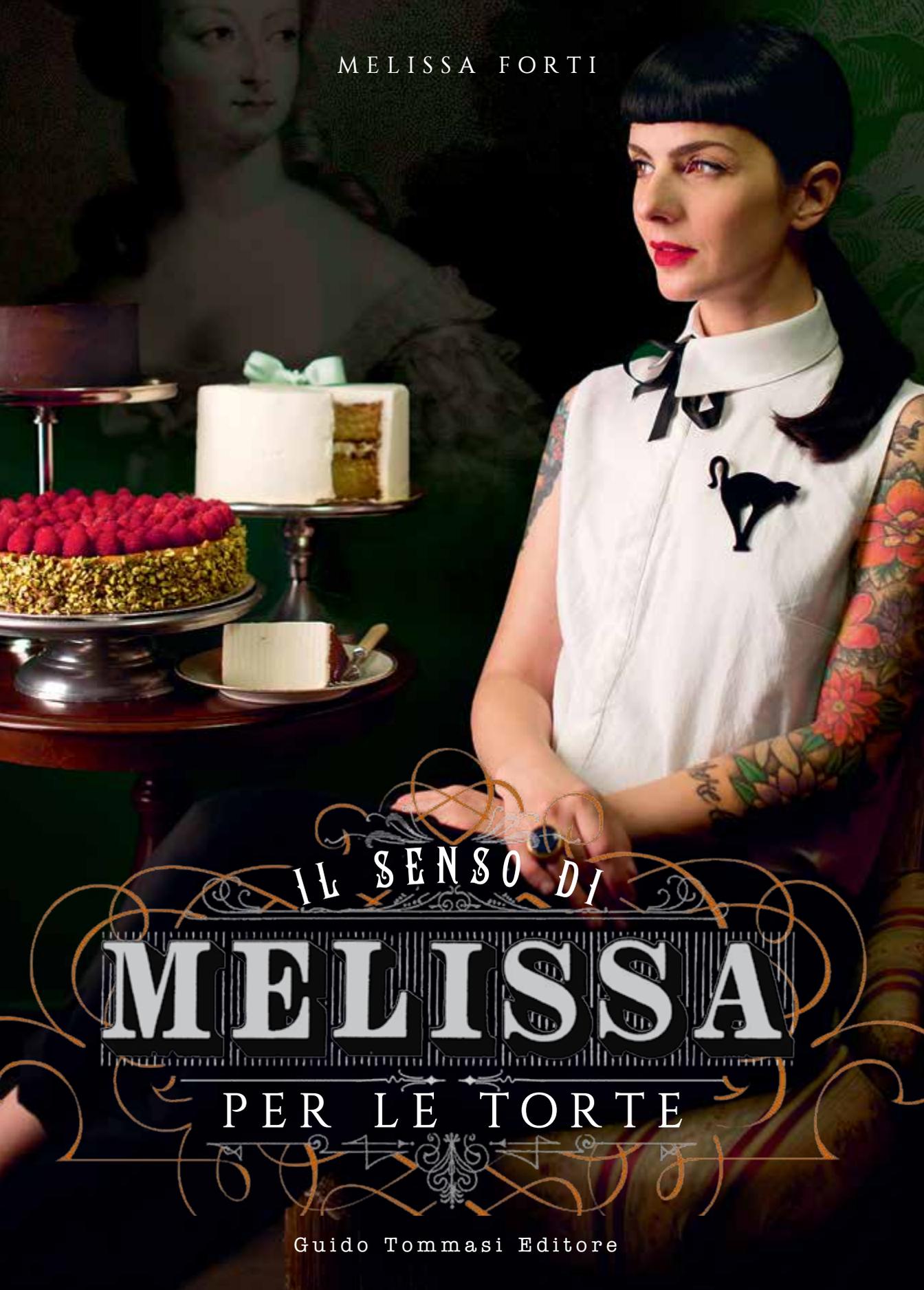


MELISSA FORTI



IL SENSO DI

MELISSA

PER LE TORTE

Guido Tommasi Editore



Introduzione

Sono una pasticcerica professionista da sei anni ormai e, dal mio primo tentativo, quante ne sono successe e quanti dolci ho preparato! Mi sono trasferita a Sarzana, una cittadina nella regione delle Cinque Terre, e qui ho avviato la mia prima pasticceria. Fin dal primo giorno il mio obiettivo è stato quello di offrire cibo vero a persone vere. Ho ricercato ricette della zona e rivisitato quelle raccolte nei miei viaggi in giro per il mondo, adattandole al gusto italiano. Cucino ogni mattina per vendere nel pomeriggio, preparo tutto da zero e servo i miei dolci appena sfornati, cambiando ricette ogni giorno. È fondamentale per me, è il cuore della mia attività e il mio modo di vivere. Grazie al cielo qui i prodotti biologici sono ampiamente disponibili e mi ritengo davvero fortunata a poter contare sempre su alcuni dei migliori ingredienti utilizzabili.

Da poco ci siamo trasferiti in un locale più grande a Sarzana e oggi sono l'orgogliosa proprietaria di una sala da tè, proprio nell'incantevole centro storico della città, la Melissa's Tea Room & Cakes. È il sogno di una vita diventato realtà e non potrei essere più felice di servire gli affezionati clienti che passano ogni giorno in cerca di un momento sereno e goloso.

Una volta ho trovato questa massima lasciata dal precedente coinquilino nel nostro appartamento a Londra: "Se non ci perdiamo, non troveremo mai una nuova strada". Ho viaggiato molto, ho incontrato tante persone affascinanti e ho imparato da loro. Questo libro rappresenta me, quello che amo fare e, soprattutto, la mia visione del mondo: un luogo in cui stile, sapore, autenticità e attenzione sono gli ingredienti principali. Spero che vi divertiate a realizzare queste ricette quanto mi sono divertita io a scriverle per voi.

Con affetto, Melissa.

NOTE PER LE RICETTE:

- vi suggerisco di usare agrumi biologici e non trattati quando ne usate la scorza; ° tutte le uova si intendono grandi, se non diversamente indicato;
- ° le ricette sono state provate in forno ventilato.





TORTA AL TÈ CHAI E ZENZERO



Sono sempre in cerca di nuove combinazioni per creare torte e dessert. Il chai è forse uno dei miei tè preferiti: ha un sapore misterioso dato da un mix esotico di spezie come cannella, cardamomo, zenzero, chiodi di garofano e pepe nero. Una goccia di latte lo rende ancora più ricco. Tutti questi ingredienti sono presenti nella torta. Mi fa pensare a terre lontane e ai profumi dello Sri Lanka, che ho visitato qualche anno fa. È una specie di ossessione, la mia, di trasformare in sapori le esperienze che non voglio dimenticare. I nostri sensi ci permettono di ricordare il passato attraverso il cibo.

Per 12–14 persone

Ingredienti

300 g di burro a temperatura ambiente, più un pezzetto per ungere

245 ml di latte

6 bustine di tè chai (il migliore che trovate, preferibilmente biologico)

300 g di zucchero semolato

5 uova

1 cucchiaino di pasta o estratto di vaniglia

350 g di farina

3½ cucchiaini di lievito in polvere

1 cucchiaino di cannella in polvere

½ cucchiaino di cardamomo in polvere

½ cucchiaino di sale

Per il frosting

200 g di burro morbido

80 g di miele d'acacia o altro miele chiaro

500 g di formaggio cremoso

½ cucchiaino di zenzero appena grattugiato

150 g di zucchero a velo setacciato

Procedimento

Imburrate due stampi di 20 cm e rivestite la base e i lati con la carta forno.

In una casseruola piccola portate a leggera ebollizione il latte su fiamma medio-bassa. Mettete dentro i filtri del tè, togliete dal fuoco e lasciate in infusione per 5–8 minuti. Tirate fuori le bustine strizzandole e lasciate raffreddare il latte.

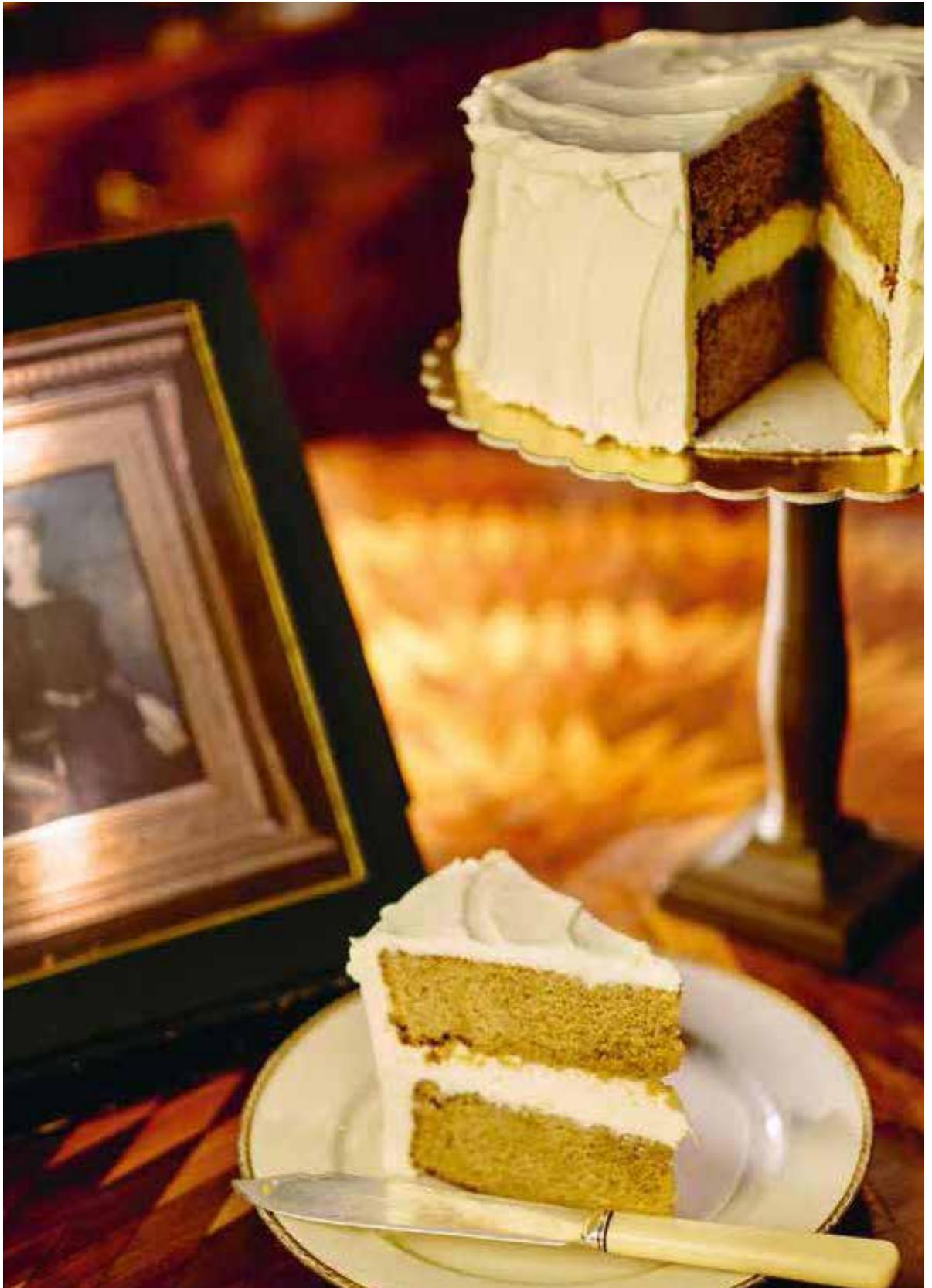
Scaldare il forno a 180 °C. In una planetaria (o in una ciotola, se usate uno sbattitore elettrico) lavorate il burro con lo zucchero fino ad avere una crema morbida. Unite un uovo alla volta e lavorate per amalgamare bene, poi aggiungete la vaniglia.

Setacciate la farina in un'altra ciotola e mescolatela con il lievito, la cannella, il cardamomo e il sale. Unite la farina con le spezie e il latte ormai freddo al composto di uova, alternandoli in tre volte, lavorando bene dopo ogni aggiunta ma facendo attenzione a non mescolare troppo.

Dividete l'impasto nei due stampi e cuocete per 40 minuti, finché inserendo uno stuzzicadenti al centro non ne uscirà pulito. Lasciate raffreddare le torte prima di sformarle su una griglia perché si raffreddino del tutto.

Intanto preparate il frosting. Nella planetaria (o in una ciotola, se usate uno sbattitore elettrico) lavorate il burro morbido e il miele fino ad avere una crema. Unite il formaggio e lo zenzero e amalgamate tutto. Infine aggiungete lo zucchero a velo e mescolate un po' per incorporarlo. Mettete in frigorifero a rassodare mentre la torta si raffredda.

Per assemblare mettete una torta su un piatto, spalmatevi sopra circa un quarto del frosting e coprite con il secondo disco. Stendete il frosting rimasto sulla superficie e sui lati della torta. Create delle onde usando il dorso di un cucchiaio.



Indice

A

acqua di fiori d'arancio: Pastiera
Napoletana 18
acqua di rose: Crostata alla crema
e acqua di rose 184
Loaf alla rosa e frangipane 194
Madeleines alle rose 76
amaretti: Praline al cocco 202
ananas: Fette all'ananas 180
Torta a strati cocco e ananas 204
arance: Biscotti d'inverno 192
Cantuccini 40
Focaccia alla portoghese 64
Genoise meringata e arancia 110
La mia torta di Natale
americana 158
Muffin giganti con arancia,
cardamomo e semi
di papavero 104
Pastiera Napoletana 18
Shortbread arancia
e cioccolato 102
Torta di carote italiana 52
Torta di pane al cioccolato
e nocciole 170
Torta di ricotta, arancia
e cioccolato 172
Torta di riso e cioccolato 124
Torta di semolino e ricotta 56
Torta miele e liquore
Persichetto 142
Torta speziata delle feste 176
Torta Valencia 108
Torta vegana 216

B

Baci di Alassio 20
Biscotti al cocco facili 154
Biscotti all'olio extravergine
d'oliva 38
Biscotti croccanti al cioccolato

senza glutine 188
Biscotti d'inverno 192
Biscotti Ovis Mollis 48
Biscotti ripieni alla crema
di nocciole 208
Biscotti senza uova 160
Biscotto di Savoia 58
Brownies al formaggio 80
Brownies al riso Venere 144
Bundt cake al Marsala
e prugne 152
Bundt cake al whisky
e cioccolato 86

C

caffè: Torta tiramisù
a modo mio 98
Canestrelli 32
Cantuccini 40
carote: Torta di carote
all'italiana 52
Castagnaccio 24
castagne: Castagnaccio 24
Crostata di marron glacé 130
Cheesecake al pistacchio
e lamponi 148
Ciambella con lo zabaione 126
Ciambelline al vino rosso 36
Ciambellone degli angeli 12
cioccolato: Baci di Alassio 20
Biscotti croccanti al cioccolato
senza glutine 188
Brownies al riso Venere 144
Bundt cake al cioccolato ripiena
di formaggio 156
Charlotte al cioccolato 72
Crostata di marron glacé 130
Cuccia al vino cotto 14
Parrozzo 30
Shortbread arancia e cioccolato 102
Tartufi al Cointreau 106

Torta al cioccolato e nocciole 140
Torta americana all'antica 92
Torta caprese 16
Torta di ricotta, arancia
e cioccolato 172
Torta di riso e cioccolato 124
Torta mimosa 22
Torta paradiso 200
Torta vegana 216
cocco: Biscotti al cocco facili 154
Lamingtons 70
Praline al cocco 202
Torta a strati cocco e ananas 204
crema di nocciole: Biscotti ripieni
alla crema di nocciole 208
Crostata ai fichi e mascarpone 212
Crostata alla crema e acqua
di rose 184
Crostata di marmellata
senza glutine 210
Crostata di marron glacé 130
Crostata di Melissa 164
Cuccia al vino cotto 14

D

digestive, biscotti: Cheesecake
al pistacchio e lamponi 148
Salame di cioccolato 26

F

Financiers 88
Focaccia alla portoghese 64
formaggio cremoso: Brownies
al formaggio 80
Bundt cake al cioccolato ripiena
di formaggio 156
Cheesecake al pistacchio
e lamponi 148
Torta a strati cocco e ananas 204
Torta al formaggio speciale 150
Torta al tè chai e zenzero 112

fragole: Torta mimosa 22
Frollini montati 132
frutta candita: Pastiera napoletana 18
frutti di bosco: Torta di fiori
di violette 162

G
golden syrup: Bundt cake al
cioccolato ripiena di formaggio 156

L
La mia torta di Natale
americana 158
Lamingtons 70
lamponi: Blondies ai lamponi 82
Cheesecake al pistacchio
e lamponi 148
Crostata ai lamponi e frolla
ai semi di papavero 190
Loaf ai lamponi 78
Torta al cioccolato e lamponi 66
Torta al limone, lamponi
e rosmarino 146
Torta al matcha e lamponi 114
latte di soia: Torta vegana 216
limoni: Biscotti all'olio
extravergine d'oliva 38
Biscotti senza uova 160
Blondies ai lamponi 82
Crostata ai lamponi e frolla
ai semi di papavero 190
Crostata alla crema e acqua
di rose 184
Crostata di marmellata
senza glutine 210
Crostata di Melissa 164
Fetta di marmellata di more
con mandorle 166
Frollini montati 132
Genoise meringata e arancia 110
Loaf ai lamponi 78
Loaf al limone, pinoli
e mandorle 178
Loaf al limone e timo 198
Pastiera Napoletana 18
Torta ai mirtilli e panna acida 84
Torta al formaggio speciale 150
Torta al limone, lamponi
e rosmarino 146
Torta al limone e mascarpone 206
Torta allo zenzero e sciroppo
al limone 174
Torta a strati cocco e ananas 204
Torta di fiori di violette 162

Torta della nonna 44
Torta di grano saraceno 136
Torta di mele della zia Rose 122
Torta di semolino e ricotta 56
Torta di zucca speziata 74
Torta mimosa 22
Torta pesche e Amaretto 168
Lingue di gatto 54
Loaf al cioccolato, basilico e pepe
di Sichuan 196
Loaf alla cannella 116

M
mandorle: Cantuccini 40
Crocante alle mandorle 42
Fetta di marmellata di more
con mandorle 166
Fette all'ananas 180
Financiers 88
Focaccia alla portoghese 64
Loaf al limone, pinoli
e mandorle 178
Madeleines alle rose 76
Palle d'inverno 218
Parozzo 30
Salame di cioccolato 26
Stufato alle mele 134
Torta di carote italiana 52
Torta di grano saraceno 136
Torta pesche e Amaretto 168
Torta speziata delle feste 176
Torta Valencia 108
Torta di Nantes 96
mascarpone: Crostata ai fichi
e mascarpone 212
Crostata ai lamponi e frolla
ai semi di papavero 190
Crostata di marron glacé 130
La mia torta di Natale
americana 158
Torta alla lavanda e miele 182
Torta al limone, lamponi
e rosmarino 146
Torta al limone
e mascarpone 206
Torta tiramisù a modo mio 98
mele: Stufato alle mele 134
Torta di mele della zia Rose 122
Melkert crostata al latte 90
Meringhe brutte ma buone
alle nocciole 34
mirtilli: Torta ai mirtilli
e panna acida 84
Torta di grano saraceno 136

more: Schiacciata con nocciole
e more 28
Torta di more alla scozzese 68
Muffin giganti con arancia,
cardamomo e semi
di papavero 104

N
nocciole: Baci di Alassio 20
Meringhe brutte ma buone
alle nocciole 34
Schiacciata con nocciole
e more 28
Torta al cioccolato e nocciole 140
Torta delle montagne 50
Torta di grano saraceno 136
Torta di pane al cioccolato
e nocciole 170
Torta speziata delle feste 176
noci: Torta di grano saraceno 136

P
Parozzo 30
Pastiera Napoletana 18
pepe di Sichuan: Loaf al cioccolato,
basilico e pepe di Sichuan 196
pinoli: Castagnaccio 24
Loaf al limone, pinoli
e mandorle 178
Torta della nonna 44
Torta di grano saraceno 136
Torta di zucca speziata 74
prugne: Bundt cake al Marsala
e prugne 152

R
ricotta: Cuccia al Vino Cotto 14
Pastiera Napoletana 18
Praline al cocco 202
Torta di ricotta, arancia
e cioccolato 172
Torta di semolino e ricotta 56
riso: Brownies al riso
Venere 144
Torta di riso e cioccolato 124

S
Sablés bretons 94
Salame di cioccolato 26
Schiacciata con nocciole e more 28
succo d'arancia: Focaccia
alla portoghese 64
succo di mela: Torta delle
montagne 50

T

Tartufi al Cointreau 106
Torta al cacao tostato 186
Torta al cioccolato e lamponi 66
Torta al formaggio speciale 150
Torta al matcha e lamponi 114
Torta al tè chai e zenzero 112
Torta alla lavanda e miele 182
Torta alle pere capovolta 214
Torta alle pesche e crema 128
Torta allo champagne 100
Torta allo zenzero e sciroppo
al limone 174
Torta americana all'antica 92
Torta caprese 16
Torta della nonna 44
Torta delle montagne 50
Torta di carote italiana 52
Torta di fiori di violette 162
Torta di grano saraceno 136
Torta di more alla scozzese 68
Torta di Nantes 96
Torta di pane al cioccolato
e nocciole 170
Torta di semolino e ricotta 56
Torta di zucca speziata 74
Torta miele e liquore
Persichetto 142

Torta mimosa 22
Torta paradiso 200
Torta pesche e Amaretto 168
Torta speziata delle feste 176
Torta tiramisù a modo mio 98
Torta vegana 216

U

uvetta: Castagnaccio 24

V

Valencia, torta 108
Biscotti d'inverno 218

Y

yogurt: Loaf al limone e timo 198
Torta allo yogurt 138

Z

Zabaione 46
zucca: Torta di zucca speziata 74

*M*elissa Forti vive e lavora a Sarzana, in Liguria. Qui, nella sua sala da tè, prepara dolci partendo dalla tradizione italiana e sviluppando sempre nuove rivisitazioni in chiave moderna. Questa è una raccolta dei dolci preferiti di Melissa: crostate, biscotti, torte e plumcake preparati con una cura particolare per gli ingredienti locali e di prima qualità. Melissa propone classici intramontabili come la torta di carote, brownies e cheesecake in veste italiana e ricette più o meno tradizionali tramandate nella sua famiglia. Ogni fetta di torta racconta una storia, ripercorre un viaggio o un ricordo, e ci parla della passione e dell'amore di Melissa per il buon cibo e per la cultura italiana.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it



30 € i.i.
ISBN: 978 88 6753 178 3

