



Irish Deseine

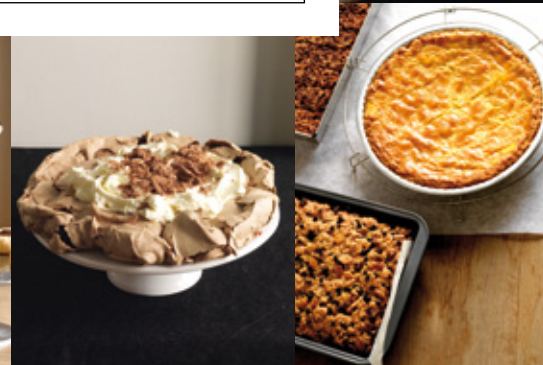
I



TORTE

Fotografie di Deirdre Rooney

Guido Tommasi Editore





Fette di torta

gli ultra-semplici, le basi, i nutrienti
p. 16-61



Gorgeous Chocolat

per i fissati e gli appassionati
p. 62-105



Cookies e dolcetti

piccoli ma magici
p. 106-177



Natural Born Tarts

alla frutta, al cioccolato e perfino al caramello
p. 178-207



My Sweet World

breve viaggio intorno al mondo dei dolci
p. 208-269



Wow!

glamour e magnificenza in tutta semplicità
p. 270-313

Per Jane, con 

I ♥ Torte

Da alcuni anni la pasticceria, ancora più della cucina in generale, è spesso presa in ostaggio dai chimici, dagli sperimentatori folli del gusto, da giocosi e compiaciuti demolitori. Come tutti, anch'io ho messo le dita in questa ciotola del «di tutto e di più» per assaporare un po' dello spirito di quest'epoca. E, con mia immensa gioia, ne ho tirato fuori dolci classici destrutturati, caramelle schiacciate o fuse a mo' di scorciatoia, zuccherosamente sovversive, e anche ricette di biscotti perfettamente bilanciate, provenienti da paesi dove forse non metterò mai piede...

Tutti i miei dolci preferiti, classici o non classificabili, si trovano qui. È un libro fatto di desideri, quelli nati nel corso degli anni mentre scrivevo i miei libri, di momenti che portano con sé lo spirito del tempo mescolato con un po' di burro, montati come panna e serviti con gioia e buonumore. Vi troverete il meglio del meglio, insieme a una bella serie di novità. Le ricette seguono ispirazioni diverse, ma sono frutto di una logica golosa, la stessa con cui sono pensati i sei capitoli che vi aspettano.

Fette di torta per gli ultra-semplici, le basi, i senza-trucco, i nutrienti, quelli da portare in ufficio per dividerli con i colleghi... *Natural Born Tarts* per approfittare della frutta di stagione e dei suoi colori, passando dal cioccolato al caramello. Il *Gorgeous chocolat*. Giustamente. Diretto, senza fronzoli né compromessi. Dolci per coccolarsi facendosi del male. *My Sweet World* per parlare dei dolci tradizionali di una volta e condividere i ricordi nostalgici della mia infanzia. Una collezione di *Cookies e dolcetti* per non farsi sfuggire le tendenze attuali. E infine, e soprattutto, un capitolo *Wow!*. Glamour, grandiosità, un abbandono zuccheroso per i momenti in cui dobbiamo «fare colpo» ma non vogliamo fare fatica.

Quando preparo una torta, lo faccio sempre con uno spirito sinceramente... interessato! Perché da sempre il mio unico vero scopo è il piacere. Quello che dono e quello che ricevo in cambio.

Fare e offrire un dolce è forse una delle poche dimostrazioni di generosità allo stato puro. Un gesto così semplice, eppure così fondamentale, che produce un cibo così frivolo, così poco necessario. Una cosa reale da realizzare in un mondo sempre più virtuale. Un simbolo del potere dell'amore, non come concetto vano ed edulcorato, ma come forza viva e unificante.

Trish Deseine



Fondant di Nathalie

Da preparare il giorno prima, se possibile.

Per 6-8 persone

INGREDIENTI

200 g di cioccolato fondente di buona qualità

200 g di burro

250 g di zucchero

5 uova

1 cucchiaino di farina

MATERIALE

1 ciotola

1 insalatiera

1 cucchiaino di legno

1 stampo a bordi alti del diametro di 20 cm, di silicone o rivestito di carta forno

1 — Scaldate il forno a 190 °C.

2 — Sciogliete il cioccolato e il burro nel microonde o a bagnomaria.

3 — Aggiungete lo zucchero e lasciate raffreddare un po'.

4 — Incorporate le uova, uno alla volta, girando con un cucchiaino di legno a ogni aggiunta.

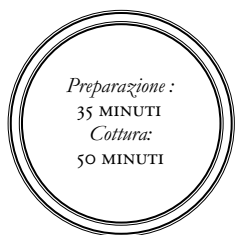
5 — Per ultima unite la farina e mescolate finché il composto è liscio.

6 — Versatelo nello stampo e cuocete per 22 minuti.

Il dolce dev'essere ancora leggermente tremolante al centro.

7 — Togliete dal forno, sformate velocemente e lasciate raffreddare sopra una griglia.





Dolce alle arance

Ho trovato questo dolce in un numero della rivista australiana di Donna Hay, grande sacerdotessa dello «style» e delle tendenze culinarie. La versione originale era fatta con splendide arance sanguinelle, che rendono il risultato ancora più spettacolare.

Per 8 persone

INGREDIENTI

4 uova

220 g di zucchero

150 g di farina

1 cucchiaino di lievito

150 g di burro fuso

120 g di mandorle in polvere

1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata

Sciroppo per glassare

225 g di zucchero

125 ml d'acqua

2 arance, affettate molto finemente

MATERIALE

1 casseruola

1 robot

1 stampo a cerniera

del diametro di 20 cm

Carta forno

1 griglia

1 — Accendete il forno a 160 °C.

2 — Preparate lo sciroppo. Mettete lo zucchero e l'acqua in una casseruola, scaldate finché lo zucchero si è sciolto, poi unite le fette d'arancia. Lasciate cuocere dolcemente, per 10 - 15 minuti circa, finché le arance sono tenere ma tengono ancora. Togliete dal fuoco, scolate le fette e tenetele da parte, insieme allo sciroppo.

3 — Mettete le uova e lo zucchero nella ciotola del robot e sbattete per 8 - 10 minuti, finché il composto è molto chiaro e ha triplicato di volume.

4 — Setacciate la farina e il lievito sulle uova e mescolate delicatamente sollevando la pasta in modo da conservare più aria possibile.

5 — Unite il burro, le mandorle e la scorza di limone e mescolate di nuovo.

6 — Imburrate e foderate di carta forno (molto importante) il fondo e i lati dello stampo.

7 — Sistemate le fette d'arancia sul fondo e lungo i lati premendo in modo che non si muovano quando verserete l'impasto del dolce.

8 — Infornate per 50 minuti circa. Provate la cottura del dolce con uno stecchino.

9 — Tirate fuori dal forno e lasciate raffreddare per alcuni minuti su una griglia prima di sformare.

10 — Sformate e versate lo sciroppo sulla superficie in modo da creare una bella glassatura.

11 — Lasciate raffreddare completamente prima di servire con un po' di sciroppo a lato se ne è rimasto.



Indice



Acqua di fiori d'arancio

- Frittelle lionesi.....246
- Torta alle clementine250

Albicocche secche

- Gâteau dolce-salato alla feta
e albicocche54
- Muffins pieni
di cose buone.....222
- Pain d'épices50
- Rocky Road.....156
- Sachertorte (o quasi).....262

Alisa's Cheese Cake.....288

Amaretto

- Caramel Pecan
Ice Cream Cake.....306
- Tiramisù al cioccolato100

Ananas

- Torta all'ananas, rum
e peperone rosso.....30
- Angel Food Cake.....304

Anice (semi di)

- Galettes sottili
all'olio d'oliva.....176

Apple Creams238

Arance

- Ciambella ai semi di papavero
e arancia.....268
- Dolce alle arance276
- Dolce di cupcakes298
- Flapjacks all'arancia138
- Hot Cross Buns.....218
- Madeleines174
- Torta al Treacle.....224
- Torta alla marmellata
di arance34
- Torta alle clementine250
- Torta di carote26
- Torta di carote
con «frosting»26



Banane

- Banana Bread.....46
- Banoffee98
- Dolce senza consistenza308

- Muffins pieni
di cose buone.....222
- Torta di datteri e banane44
- Banoffee98

Bigné

- Piramide montata in casa.....278
- Biscotti ai pinoli.....260

Biscotti Digestive

- Banoffee98
- Choc Fudge Crunch.....154
- La mia cheesecake.....234
- «Quindici»162
- Quadratini al limone.....140
- Rocky Road.....156

Biscotti rosa di Reims

- Quadratini di Reims.....242
- Biscottini Sedgemoor.....114

Black Treacle

- Pain d'épices50
- Wheaten bread220

Burro di arachidi

- Cookies ai due cioccolati
e burro di arachidi.....122
- Cookies al burro di arachidi
«vecchio stile».....128
- Biscotti.....258



Cacao

- Cake rosa e marrone.....290
- Cake rosa e verde292
- Choc Fudge Crunch154
- Chocolate Fudge Cake310
- Cookies al cioccolato
e ai due pepi di Alisa.....116
- Cookies ai due cioccolati
e burro di arachidi.....122
- Dolce arrotolato al cioccolato82
- Dolce con gli Oro Saiwa
di Emmanuelle88
- Dolcetti al cioccolato.....70
- Dolcetti farfalla236
- Naomi Bars.....166
- Shortbread al cioccolato136
- Tiramisù al cioccolato100
- Torta al cioccolato leggera.....66
- Torta al cioccolato molto
leggera.....66
- Torta assoluta72

Caffè

- Coffee Walnut
Buttercream Cake294
- Tiramisù al cioccolato100
- Cake inglese alle ciliegie.....58

Calvados

- Strudel di mele.....266
- Cannelés bordolesi.....142

Caramelle mou

- Quadratini all'avena
e al caramello150
- Caramel Pecan
Ice Cream Cake.....306

Carote

- Dolce di cupcakes298
- Torta di carote26
- Torta di carote
con «frosting»28

Cereali

- Orsetti addormentati.....164
- Choc Fudge Crunch.....154
- Christmas cake.....274
- Ciambella ai semi di papavero
e arancia268

Ciliegie

- Cake inglese alle ciliegie58
- Hot Cross Buns.....218
- «Quindici»162
- Tortine alle ciliegie196

- Cioccolatini per un
caffè gourmand94

Cioccolato bianco

- Quadratini ai marshmallows
e cioccolato bianco160
- Torta al cioccolato bianco
e lamponi.....312

Cioccolato al latte

- Banoffee.....98
- Cookies ai due cioccolati
e burro di arachidi.....122
- Cookies ai fiocchi
d'avena.....118
- Dolce al cioccolato al latte,
speculos e butterscotch.....102

Cioccolato fondente

- Cake al cioccolato e al tè verde
matcha104
- Cioccolatini per un
caffè gourmand.....94

- Cookies ai due cioccolati
e burro di arachidi.....122
- Cookies ai fiocchi d'avena....118
- Cookies al cioccolato
e ai due pepi di Alisa.....116
- Cupcakes al cioccolato70

- Dolce arrotolato al cioccolato82
- Dolce con gli Oro Saiwa di
Emmanuelle.....88
- Dolce rovinato
con le palline Kit Kat86
- Dolcetti schiacciati92
- Chocolate Buttercream
Cake286
- Chocolate Chestnut Cognac
Torte300
- Chocolate Fudge Cake310
- Fondant di Nathalie.....80
- I migliori brownies.....254
- Madeleines al cioccolato
e miele.....148
- Naomi Bars.....166
- Orsetti addormentati.....164
- Quadratini al cioccolato e noce
di cocco (barrette Bounty)...152
- Quadratini alle ciliegie candite,
noce di cocco e cioccolato...170
- Rocky Road.....156
- Sachertorte (o quasi).....262
- Salame di cioccolato84
- Shortbread ai pistacchi
e allo zenzero.....134
- Shortbread del milionario.....90
- Tartelettes al cioccolato
pralinato e caramello al cacao74
- Thumbprints.....112
- Tiramisù al cioccolato100
- Top hats.....168
- Torta al cioccolato molto ricca
senza sbattitore.....68
- Torta al Mars.....78
- Torta assoluta72
- Coffee Walnut
Buttercream Cake.....294
- Cognac**
Chocolate Chestnut Cognac
Torte300
- Biscottini Sedgemoor.....114

Pumpkin pie.....256	♥ <i>F</i>	le palline Kit Kat.....86	e lamponi.....312
Cookies al burro di arachidi	Feta	Girasole (semi di)	Limone
«vecchio stile».....128	Gâteau dolce-salato alla feta	Flapjacks all'arancia138	Banoffee98
Cookies alla forchetta124	e albicocche.....54	Torta di mele e prugne	Ciambella ai semi di papavero
Crakers	Fichi	secche.....42	e all'arancia.....268
Alisa's Cheese Cake.....288	Torta ai fichi	Gocce di cioccolato	Cookies di polenta110
Cream cheese	e sciroppo di tabacco.....202	Biscotti.....258	Crunchy top lemon cake.....38
Alisa's Cheese Cake.....288	Fichi secchi	Cookies al cioccolato, noci di	Dolce al limone.....40
La mia cheesecake.....234	Dolce al cioccolato al latte,	macadamia e sciroppo d'acero	Dolce di cupcakes298
Rugelach264	speculos e butterscotch.....102	120	Dolce senza consistenza308
Torta alle pesche noci, caramello	Financiers146	Dolcetti classici Choc Chip.....126	Frittelle lionesi.....246
e cream cheese.....192	Fiocchi d'avena	Rugelach264	La mia cheesecake.....234
Torta di carote	Cookies ai fiocchi d'avena...118	Golden syrup	Madeira Cake.....36
con «frosting»26	Flapjacks all'arancia138	Flapjacks all'arancia138	Muffins ai mirtilli, limone
Crema di marroni	Quadratini all'avena e al	Omini di zenzero130	e semi di papavero172
Chocolate Chestnut Cognac	caramello150	Torta al Treacle.....224	Quadratini al limone.....140
Torte300	Torta di mele e prugne	♥ <i>H</i>	Sachertorte (o quasi).....262
Crème fraîche	secche.....42	Hot Cross Buns218	Strudel di mele.....266
Alisa's Cheese Cake.....288	Wheaten bread220	♥ <i>I</i>	Torta ai datteri e banane.....44
Crêpes con merletti alla francese212	Flapjacks all'arancia.....138	Il «creumbeule».....204	Torta al cocco302
Crunchy top lemon cake38	Fondant di Nathalie80	I migliori brownies254	Torta al limone200
♥ <i>D</i>	Fragole	♥ <i>K</i>	Torta alle arance.....276
Datteri	Dolce senza consistenza308	Kirsch	Torta alle clementine250
Dolce al cioccolato al latte,	Frittelle lionesi246	Quadratini di Reims.....242	Torta di carote
speculos e butterscotch.....102	Frutta candita	Kit Kat, palline	con «frosting»26
Pudding di datteri	Cake inglese alle ciliegie58	Dolce rovinato con le palline	Limone verde
caramellato.....60	Christmas cake274	Kit Kat.....86	Pavlova al cioccolato, limone
Torta ai datteri e banane.....44	Pain d'épices50	♥ <i>L</i>	verde e frutto della passione284
Dolce al cioccolato al latte, speculos	Quadratini alle ciliegie candite,	La mia cheesecake234	
e butterscotch.....102	noce di cocco e cioccolato...170	Lamponi	
Dolce al cioccolato bianco	Torta all'ananas, rum	Dolce al cioccolato bianco e	
e lamponi.....312	e peperone rosso.....30	lamponi.....312	
Dolce al limone.....40	Frutto della passione	Dolce senza consistenza308	
Dolce arrotolato al cioccolato82	Pavlova al cioccolato, limone	Latte concentrato zuccherato	
Dolce con gli Oro Saiwa di	verde e frutto della passione284	Banoffee.....98	
Emmanuelle88	Torta della passione198	Chocolate Fudge Cake.....310	
Dolce di cupcakes298	♥ <i>G</i>	Quadratini ai marshmallows	
Dolce rosa e marrone290	Galettes sottili all'olio d'oliva....176	e cioccolato bianco160	
Dolce rosa e verde.....292	Gâteau dolce-salato alla feta	Quadratini al cioccolato e noce	
Dolce rovinato con le palline Kit	e albicocche.....54	di cocco (barrette Bounty)...152	
Kat.....86	Gaufres per Chris.....228	Quadratini al limone.....140	
Dolce senza consistenza.....308	Gelatina al limone	«Quindici»162	
Dolcetti classici Choc Chip.....126	La mia cheesecake.....234	Shortbread del milionario.....90	
Dolcetti farfalla.....236	Gelato alla vaniglia	Lemon curd	
Dolcetti schiacciati92	Caramel Pecan	Dolce al cioccolato bianco	
	Ice Cream Cake306		
	Genovese		
	Dolce rovinato con		

Torta al Mars.....	78
Marshmallows	
Quadratini ai marshmallows	
e cioccolato bianco	160
Quadratini con Rice Krispies	
e marshmallows.....	158
«Quindici»	162
Rocky Road.....	156
Top hats.....	168

Mascarpone	
Angel Food Cake	304
Dolce senza consistenza	308
Torta al cocco	302
Pavlova al cioccolato, limone	
verde e frutto della passione	284
Tiramisù al cioccolato	100

Mele	
Apple Creams	238
Strudel di mele.....	266
Torta di mele e prugne	
secche.....	42
Torta rimboccata come a	
Boinvilliers	194
Tarte Tatin al caramello	
e burro salato.....	190

Meringa	
Dolce con gli Oro Saiwa di	
Emmanuelle.....	88
Meringhe	280
Pavlova al cioccolato, limone	
verde e frutto della passione	284
Vacherin Freestyle.....	282
Meringhe.....	280

Miele	
Madeleines al cioccolato	
e miele.....	148

Mincemeat	
Mince pies	240
Mince pies.....	240

Mirtilli	
Muffins ai mirtilli, limone	
e semi di papavero	172
Torta del 4 luglio	206

Muesli	
Torta di mele e prugne	
secche.....	42
Muffins ai mirtilli, limone	
e semi di papavero.....	172
Muffins pieni di cose buone	222

♥ N	
Naomi Bars	166
Nocciole	
Caramel Pecan	
Ice Cream Cake	306
Dolce senza consistenza	308
Dolce rovinato con le palline	
Kit Kat.....	86
I migliori brownies.....	254
Salame di cioccolato	84
Torta leggera alle nocciole.....	52

Noci	
Banana Bread.....	46
Coffee Walnut	
Buttercream Cake	294
Naomi Bars.....	166
Strudel di mele.....	266

Noce di cocco	
Choc Fudge Crunch	154
Naomi Bars.....	166
Quadratini ai marshmallows	
e cioccolato bianco	160
Quadratini al cioccolato e noce	
di cocco (barrette Bounty)...	152
Quadratini al limone.....	140
Quadratini alle ciliegie candite,	
noce di cocco e cioccolato...	170
«Quindici»	162
Rochers alla noce di cocco ..	144
Torta al cocco	302

Noci macadamia	
Cioccolatini per un	
caffè gourmand	94
Dolcetti schiacciati	92

Noci di macadamia	
Cookies al cioccolato, noci	
di macadamia e sciropo	
d'acero	120

Noci pecan	
Caramel Pecan	
Ice Cream Cake	306
Torta alle noci di pecan	
e sciroppo d'acero.....	252

♥ O	
Olio d'oliva	
Galettes sottili	
all'olio d'oliva.....	176
Gâteau dolce-salato alla feta	

e albicocche.....	54
Omini di zenzero.....	130
Oro Saiwa	
Quadratini ai marshmallows	
e cioccolato bianco	160
Dolce con gli Oro Saiwa	
di Emmanuelle	88
Naomi Bars.....	166

Orsetti di cioccolato	
Orsetti addormentati.....	164

♥ P	
Pancakes americani	216
Pain d'épices.....	50
Pane alla frutta «tutto in uno».....	56

Pasta di mandorle	
Biscotti ai pinoli	260

Papavero (semi di)	
Ciambella ai semi di papavero	
e arancia.....	268
Muffins ai mirtilli, limone	
e semi di papavero	172
Pavlova al cioccolato, limone verde	
e frutto della passione.....	284

Pepe	
Cookies al cioccolato	
e ai due pepi di Alisa.....	116

Peperone	
Torta all'ananas, rum	
e peperone rosso.....	30

Pesche noci	
Dolce senza consistenza	308
Torta alle pesche noci, caramello	
e cream cheese.....	192

Pinoli	
Biscotti ai pinoli	260
Piramide montata in casa	278

Pistacchi	
Cioccolatini per un	
caffè gourmand.....	94
Dolce rovinato con le palline	
Kit Kat.....	86
Shortbread con pistacchi	
e zenzero	134

Polenta	
Cookies di polenta	110
Pound Cake (quattro quarti)	24
Praline	
Torta alle praline	244

Prugne	
Torta di mele e prugne	
secche.....	42
Pain d'épices	50
Pudding di datteri caramellato.....	60
Purea di zucca	
Pumpkin pie.....	256

♥ Q	
Quattro spezie	
Biscottini Sedgemoor.....	114
Christmas cake	274
Tea Bread	48

Quadratini ai marshmallows	
e cioccolato bianco.....	160
Quadratini al cioccolato e noce di	
cocco (barrette Bounty).....	152
Quadratini all'avena e al caramello..	
.....	150
Quadratini al limone	140
Quadratini alle ciliegie candite,	
noce di cocco e cioccolato	170
Quadratini con Rice Krispies	
e marshmallows	158
Quadratini di Reims	242
Quattro quarti	24
«Quindici».....	162

♥ R	
Ricotta	
Torta di ricotta.....	32

Riso soffiato	
Quadratini con Rice Krispies	
e marshmallows.....	158
Rochers alla noce di cocco	144
Rocky Road	156
Rugelach	264

Rum	
Cannelés bordolesi.....	142
Torta all'ananas, rum	
e peperone rosso	30

♥ S	
Sablés	
Dolcetti schiacciati.....	92
Sachertorte (o quasi)	262
Saint-Pierre.....	248
Salame di cioccolato.....	84

Sciropo d'acero

Cookies al cioccolato, noci di macadamia e sciropo d'acero..	120
Torta alle noci pecan e sciropo d'acero	252
Scones	232
Scotch Pancakes.....	214

Sesamo (semi di)

Galettes sottili all'olio d'oliva.....	176
Shortbread al cioccolato.....	136
Shortbread con pistacchi e zenzero.....	134
Shortbread della zia Olga.....	132
Shortbread del milionario	90

Smarties

Top hats.....	168
---------------	-----

Speculos

Dolce al cioccolato al latte, speculos e butterscotch.....	102
Strudel di mele.....	266

♥ T

Tabacco

Torta ai fichi e sciropo di tabacco.....	202
Tarte Tatin al caramello e burro salato	190

Tè

Tea Bread	48
Tea Bread.....	48

Tè matcha

Cake al cioccolato e al tè verde matcha	104
Thumbprints	112
Tiramisù al cioccolato	100
Top hats	168
Torta ai fichi e sciropo di tabacco.	202
Torta al cocco.....	302
Torta al Mars.....	78
Torta al Treacle	224
Torta all'ananas, rum e peperone rosso	30
Torta alla marmellata di arance....	34
Torta alle arance.....	276
Torta alle clementine.....	250
Torta alle mele e prugne	

secche.....	42
Torta alle noci pecan e sciropo d'acero	252
Torta alle praline.....	244
Torta assoluta.....	72
Torta del 4 luglio.....	206
Torta della passione.....	198
Torta di Barbie	296
Torta di carote con «frosting».....	26
Torta di datteri e banane.....	44
Torta leggera alle nocciole.....	52
Torta rimboccata come a Boinvilliers.....	194
Tortine alla marmellata	226
Tortine alle ciliegie.....	196

♥ U

Uvetta

Banana Bread.....	46
Biscottini Sedgemoor	114
Christmas cake	274
Dolce al cioccolato al latte, speculos e butterscotch.....	102
Dolce rovinato con le palline Kit Kat.....	86
Gâteau dolce-salato alla feta e albicocche.....	54
Hot Cross Buns.....	218
Muffins pieni di cose buone	222
Pain d'épices	50
Pane alla frutta «tutto in uno»	56
Rugelach	264
Salame di cioccolato	84
Strudel di mele.....	266
Tea Bread	48
Torta alla marmellata di arance	34
Torta di carote con «frosting»	26
Torta di ricotta.....	32

♥ V

Vacherin Freestyle	282
--------------------------	-----

Vaniglia (estratto di)

Alisa's Cheese Cake.....	288
Angel Food Cake	304
Banana Bread.....	46
Biscotti.....	258
Biscotti ai pinoli	260

Biscottini Sedgemoor.....	114
Cannelés bordolesi.....	142
Chocolate Fudge Cake	310
Cookies al burro di arachidi «vecchio stile»	128
Cookies al cioccolato e ai due pepi di Alisa.....	116
Dolcetti classici Choc Chip	126
Financiers	146
Gaufres per Chris.....	228
Hot Cross Buns.....	218
Muffins pieni di cose buone.....	222
Pudding di datteri caramellato.....	60
Quadratini con Rice Krispies e marshmallows.....	158
Rugelach	264
Torta al cocco	302
Victoria Sponge	230

♥ W

Werther's Originals

Dolce al cioccolato al latte, speculos e butterscotch.....	102
Wheaten bread.....	220

Whisky

Banana Bread.....	46
-------------------	----

♥ Y

Yogurt

Muffins pieni di cose buone.....	222
----------------------------------	-----

♥ Z

Zenzero

Omini di zenzero	130
Pain d'épices	50
Shortbread con pistacchi e zenzero	134

Indice generale

♥ *Primi passi*

Qualità, qualità, qualità	8
Uova	8
Zucchero	8
Farina	8
Burro, latte.....	9
Frutta e frutta secca	9
Suggerimenti utili	9
Attrezzatura.....	10
Gli stampi	12
S.O.S., il mio dolce è venuto male!	14

♥ *Fette di torta*

Tre ricette di impasti per dolci.....	17
Tutti gli ingredienti contemporaneamente	18
Senza burro	20
Prima lo zucchero e il burro	22
Pound Cake (Quattro quarti).....	24
Torta di carote.....	26
Torta di carote con «frosting».....	28
Torta all'ananas, rum e peperone rosso	30
Torta di ricotta	32
Torta alla marmellata di arance.....	34
Madeira Cake	36
Crunchy Top Lemon Cake.....	38
Dolce al limone	40
Torta di mele e prugne secche.....	42
Torta di datteri e banane.....	44
Banana Bread.....	46
Tea Bread	48
Pain d'épices.....	50
Torta leggera alle nocciole.....	52
Gâteau dolce-salato alla feta e albicocche.....	54
Pane alla frutta «tutto in uno».....	56
Cake inglese alle ciliegie.....	58
Pudding di datteri caramellato.....	60

♥ *Gorgeous Chocolat*

Tre tipi di torta al cioccolato	64
Leggera	66
Molto leggera	66
Molto ricca senza sbattitore.....	68
Dolcetti al cioccolato	70
Torta assoluta	72
Tartelettes al cioccolato pralinato e caramello al cacao	74
Tartelettes semplicissime al cioccolato bianco	76
Torta al Mars	78
Fondant di Nathalie	80
Dolce arrotolato al cioccolato	82
Salame di cioccolato	84
Dolce rovinato con le palline Kit Kat	86
Dolce con gli Oro Saiwa di Emmanuelle	88
Shortbread del milionario	90
Dolcetti schiacciati	92
Cioccolatini per un caffè gourmand.....	94
Dolce al cioccolato e marroni.....	96
Banoffee	98
Tiramisù al cioccolato	100
Dolce al cioccolato al latte, speculos e butterscotch	102
Cake al cioccolato e al tè verde matcha	104

♥ *Cookies e dolcetti*

Tagliabiscotti.....	108
Cookies di polenta.....	110
Thumbprints	112
Biscottini Sedgemoor.....	114
Cookies al cioccolato e ai due pepi di Alisa	116
Cookies ai fiocchi d'avena	118
Cookies al cioccolato, noci di macadamia e sciroppo d'acero	120
Cookies ai due cioccolati e burro di arachidi	122
Cookies alla forchetta	124
Dolcetti classici Choc Chip.....	126
Cookies al burro di arachidi «vecchio stile»....	128
Omini di zenzero.....	130
Shortbread della zia Olga	132
Shortbread con pistacchi e zenzero	134
Shortbread al cioccolato	136
Flapjacks all'arancia.....	138
Quadratini al limone	140
Cannelés bordolesi	142
Rochers alla noce di cocco	144
Financiers	146
Madeleines al cioccolato e miele	148
Quadratini all'avena e al caramello	150
Omicidio seriale n°1: Quadratini al cioccolato e noce di cocco (barrette Bounty).....	152
Omicidio seriale n°2: Choc Fudge Crunch	154
Omicidio seriale n°3: Rocky Road	156
Quadratini con Rice Krispies e marshmallows	158
Quadratini ai marshmallows e cioccolato bianco	160
«Quindici»	162
Orsetti addormentati	164
Naomi Bars	166
Top Hats	168
Quadratini alle ciliegie candite, noce di cocco e cioccolato	170
Muffins ai mirtilli, limone e semi di papavero.....	172
Madeleines	174
Galettes sottili all'olio d'oliva	176

♥ <i>Natural Born Tarts</i>	179	♥ <i>My Sweet World</i>	209
Tre tipi di pasta	180	Prodotti stranieri imprescindibili	210
La brisée	182	Crêpes con merletti alla francese.....	212
La sablée	182	Scotch pancakes.....	214
La sucrée.....	182	Pancakes americani	216
Cuocere una pasta in bianco	184	Hot Cross Buns	218
Kit per torte alla frutta.....	186	Wheaten Bread	220
Crema pasticcera	186	Muffins pieni di cose buone	222
Crema frangipane	188	Torta al Treacle	224
Tarte Tatin al caramello e burro salato	190	Crostatine alla marmellata.....	226
Torta alle pesche noci, caramello		Gaufres per Chris	228
e cream cheese	192	Victoria Sponge	230
Torta rimboccata come a Boinvilliers.....	194	Scones	232
Tortine alle ciliegie.....	196	La mia cheesecake	234
Torta della passione.....	198	Dolcetti farfalla	236
Torta al limone.....	200	Apple Creams	238
Torta ai fichi e sciroppo di tabacco	202	Mince Pies	240
Il «creumbeule»	204	Quadratini di Reims	242
Torta del 4 luglio.....	206	Torta alle praline.....	244
		Frittelle lionesi	246
		Saint-Pierre.....	248
		Torta alle clementine	250
		Torta alle noci pecan e sciroppo d'acero.....	252
		I migliori brownies	254
		Pumpkin Pie.....	256
		Biscotti	258
		Biscotti ai pinoli.....	260
		Sachertorte (o quasi)	262
		Rugelach	264
		Strudel di mele	266
		Ciambella ai semi di papavero e all'arancia.....	268
		♥ <i>Wow!</i>	271
		Decorazione	272
		Christmas Cake	274
		Dolce alle arance	276
		Piramide montata in casa	278
		Meringhe	280
		Vacherin freestyle	282
		Pavlova al cioccolato, limone verde	
		e frutto della passione	284
		Chocolate Buttercream Cake	286
		Alisa's Cheese Cake	288
		Cake rosa e marrone	290
		Cake rosa e verde.....	292
		Coffee Walnut Buttercream Cake	294
		Torta di Barbie.....	296
		Dolce di cupcakes	298
		Chocolate Chestnut Cognac Torte	300
		Torta al cocco	302
		Angel Food Cake	304
		Caramel Pecan Ice Cream Cake	306
		Dolce senza consistenza	308
		Chocolate Fudge Cake	310
		Dolce al cioccolato bianco e lamponi	312



Tutti i miei dolci preferiti, che siano classici o “non classificabili”, sono qui. C’i troverete il meglio del meglio, mescolato a una bella collezione di nuove ricette. *Fette di torta* è il capitolo dedicato ai dolci ultra semplici, quelli fondamentali, da portare in ufficio... In *Natural born tarts* ho inserito le ricette per preparare coloratissime torte alla frutta. *Gorgeous chocolat* mi sembrava indispensabile, soprattutto per quei momenti in cui un dolce al cioccolato può solo fare bene, in modo diretto e senza compromessi... *My Sweet World* è un modo per condividere i ricordi nostalgici della mia infanzia. Gli ultimi due capitoli sono un po’ più smorfiosi: *Cookies e dolcetti* per essere sempre aggiornati sulle tendenze del momento e *Wow*, in cui troverete dolci eleganti pensati per “fare colpo” senza fare fatica.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it



ISBN 978 88 95092 898

29,90 € i.i.