

cakes dolci e salati



Ilona Chovancova
Fotografie di Pierre Javelle

Guido Tommasi Editore



PREFAZIONE

VOGLIA DI CAMBIARE UN PO' I VOSTRI MENU? NIENTE DI PIU' FACILE!
MISTER CAKE E' QUI PER AIUTARVI. E' VELOCE E FACILE DA PREPARARE:
SI PRENDONO LE UOVA, SI SBATTE, SI MESCOLA E SI INSAPORISCE.
TUTTO QUI.... O QUASI. BISOGNA POI CUOCERLO AL PUNTO GIUSTO.

BASTANO FARINA, UOVA, LATTE, OLIO O BURRO, SPEZIE
ED ERBE FRESCHE. SI MESCOLA TUTTO NELL'ORDINE
O NEL DISORDINE, NON IMPORTA, E VIA... IN FORNO.

LO PREFERITE CALDO, TIEPIDO, FREDDO, AL MATTINO, A PRANZO
O A CENA? DECIDETE VOI QUANDO MANGIARLO.

A COLAZIONE UN CAKE A BASE DI FARINA INTEGRALE, ACCOMPAGNATO
CON UN PO' DI MARMELLATA, SOSTITUIRA PERFETTAMENTE IL PANE.
PER UN PRANZO VELOCE, FATEVI UN PANINO CON UN PAIO DI FETTE
DI CAKE SALATO. LA SERA, SERVITelo CON UN'INSALATA. O TAGLIA-
TELO A BOCCONCINI PER L'APERITIVO. POTRETE PERFINO TRAVESTITLO
COMPLETAMENTE E TRASFORMARLO IN UNA TORTA DI COMPLEANNO.

SIATE CREATIVI! PRENDETE UN INGREDIENTE CHE VI PIACE,
AGGIUNGETENE UN ALTRO ED ECCO FATTO: 'MISTER CAKE' E' PRONTO!

NON MI RESTA CHE DIRVI... CIMENTATEVI CON I CAKES!

E DIVERTITEVI!

ILONA

I VIAGGI SONO SPESSO FONTE DI ISPIRAZIONE GASTRONOMICA. CHISSÀ, MAGARI UNA DI QUESTE RICETTE VI FARÀ TORNARE IN MENTE UN VIAGGIO CHE AVETE FATTO?

CAKE ITALIANO

Preparazione 15 minuti

Cottura 50 minuti

180 g di farina

3 uova

10 cl di latte parzialmente scremato

10 cl di olio vegetale

100 g di gruyère grattugiato

100 g di parmigiano grattugiato

50 g di rucola

150 g di pancetta

1 bustina di lievito

sale, pepe

Scaldate il forno a 180°C.

Tritate grossolanamente la rucola. Tagliate la pancetta a pezzettini.

Imburrate e infarinate uno stampo.

In un'insalatiera, sbattete leggermente le uova con l'olio e il latte. Aggiungete la farina, il gruyère, il parmigiano, la rucola e la pancetta. Salate e pepate. Mescolate e incorporate delicatamente il lievito. Versate l'impasto nello stampo e infornate subito.

Fate cuocere 50 minuti. Lasciate raffreddare il cake prima di sformare.

Nota: potete sostituire la pancetta con un po' di speck.



CAKE CON CIOCCOLATO E SCORZETTE D'ARANCIA

Preparazione 15 minuti
Cottura 40 minuti

180 g di farina
3 uova
170 g di zucchero
150 g di burro
100 g di cioccolato fondente
5 g di latte parzialmente scremato
150 g di scorzette d'arancia candite
2 cucchiaini di cacao amaro in polvere
2 cucchiaini di semi di sesamo
1/2 bustina di lievito per dolci
1/2 cucchiaino di bicarbonato (facoltativo)
1 pizzico di sale

Scaldate il forno a 180°C.

Sciogliete nel microonde il burro con il cioccolato tagliato a pezzi. Tritate grossolanamente le scorzette di arancia candita.

Potete usare un robot da cucina.

Imburrate e infarinate uno stampo.

In un'insalatiera, sbattete le uova con lo zucchero. Quando il composto avrà raddoppiato di volume e risulterà spumoso, aggiungete il latte, il cacao in polvere, il burro e il cioccolato fusi, la farina e il sale. Unite quindi i semi di sesamo e le scorzette d'arancia candite, mescolate di nuovo. Incorporate il lievito e il bicarbonato. Versate l'impasto nello stampo e infornate.

Fate cuocere 40 minuti. Lasciate raffreddare il cake prima di sfornare.

Nota: il cacao in polvere conferisce al cake un bel colore scuro e ne rende il sapore più marcato. Non dimenticate di aggiungere un po' di latte per evitare che il cake di risulti troppo asciutto.

CAKE IRISH WHISKY

Preparazione 20 minuti
Cottura 40 minuti

180 g di farina
3 uova
170 g di zucchero
150 g di burro
100 g di cioccolato fondente
2 cucchiaini di cacao amaro in polvere
6 cl di crema di whisky
4 cl di whisky
1/2 bustina di lievito per dolci
1/2 cucchiaino di bicarbonato (facoltativo)
1 pizzico di sale

Scaldate il forno a 180°C.

Sciogliete nel microonde il burro con il cioccolato tagliato a pezzi.

Imburrate e infarinate uno stampo.

In un'insalatiera, sbattete le uova con lo zucchero. Quando il composto avrà raddoppiato di volume e risulterà spumoso, aggiungete poco a poco la farina, il cacao in polvere, il composto di burro

e cioccolato fuso, il sale, la crema di whisky e il whisky. Incorporate delicatamente il lievito e il bicarbonato. Versate l'impasto nello stampo e infornate.

Fate cuocere 40 minuti. Lasciate raffreddare il cake prima di sfornare.

Nota: potete sostituire la crema di whisky con un po' di whisky puro. Chi ama appassionatamente la crema di whisky potrà preparare delle porzioni individuali di cake, scavare una cavità al centro di ogni fetta e farcire con un po' di crema di whisky. Da mangiare subito!

CAKE AI DUE TIPI DI CIOCCOLATO

Preparazioni 20 minuti
Cottura 40 minuti

180 g di farina
3 uova
170 g di zucchero
150 g di burro
5 cl di latte parzialmente scremato
2 cucchiaini di cacao amaro in polvere
100 g di cioccolato fondente
100 g di cioccolato bianco
1/2 bustina di lievito per dolci
1/2 cucchiaino di bicarbonato (facoltativo)
1 pizzico di sale

Scaldate il forno a 180°C.

Sciogliete nel microonde il burro con il cioccolato fondente. Riducete il cioccolato bianco a pezzi.

Imburrate e infarinate uno stampo.

In un'insalatiera, sbattete le uova con lo zucchero. Quando il composto avrà raddoppiato di volume e risulterà spumoso, aggiungete poco a poco la farina, il sale e il composto di burro e cioccolato fuso. Aggiungete poi il cacao in polvere e il latte. Incorporate delicatamente il lievito e il bicarbonato. Versate l'impasto nello stampo. Aggiungete i pezzi di cioccolato bianco premendoli nell'impasto e infornate subito.

Fate cuocere 40 minuti. Lasciate raffreddare il cake prima di sfornare.



SOMMARIO

INSALATE

Pomodorini ciliegia, scalogno e coriandolo.....	18
Fagiolini verdi, feta e pomodori secchi.....	18
Julienne di zucchine con sesamo nero.....	18
Barbabietole, mozzarella e limone verde.....	18

CAKES SALATI

Cake con zucchine e parmigiano.....	22
Cake con pastinaca e timo.....	22
Cake piccante alla zucca.....	22
Cake con carote e pancetta.....	24
Cake con zucchine e carote.....	24
Cake con castagne e sedano.....	24
Cake con peperone e cumino.....	24
Cake con verdure grigliate.....	26
Cake piccante al prezzemolo.....	28
Cake con crescione e patate dolci.....	28
Cake con funghi e prezzemolo.....	28
Cake con acetosa e gamberetti.....	28
Cake verde e nero.....	30
Cake ai due tipi di olive.....	34
Cake con melanzane e menta.....	34
Cake con spinaci e ceci.....	34
Cake al roquefort.....	38
Cake al parmigiano.....	38
Cake al caprino stagionato.....	38
Cake al formaggio bianco.....	42
Cake al mimolette.....	42
Cake alla feta ed erbe.....	42
Cake con carne di maiale e salvia.....	46
Cake con fichi e prosciutto crudo.....	46
Cake del salumiere.....	46
Cake con pollo e aneto.....	48
Cake con confit di anatra.....	50
Cake italiano.....	52
Cake nordico.....	56
Cake del Nord alla birra.....	56
Cake bretone.....	56
Cake thai.....	60
Cake modello sushi.....	60
Cake provenzale.....	60
Cake con pesto e pinoli.....	64
Cake con pomodori secchi.....	64
Cake con achards di verdure.....	64
Cake con pasta di pomodori secchi.....	66
Cake con pesto di porcini.....	70
Cake con pollo e curry.....	70
Cake con mele e cren.....	70
Cake con senape.....	72

CAKES COME PANE

Cake con semi di papavero e mais.....	76
Cake con mais e chorizo.....	76
Cake con olive, timo e limone.....	76
Cake con cipolla e pancetta.....	76
Cake con albicocche secche e nocciole.....	80
Cake con fichi secchi e rosmarino.....	80
Cake con uvetta e noci.....	80
Cake con gocce di cioccolato.....	86
Cake al sesamo.....	86
Cake con fichi e cannella.....	86

CAKES DOLCI

Cake alla lemon curd.....	98
Cake con miele e pinoli.....	102
Cake con noci pecan.....	102
Cake all'antica.....	102
Cake con banane secche e noci.....	104
Pan di spezie con fichi e albicocche.....	104
Pan di spezie con mela e pera.....	104
Cake con prugne, noci e cannella.....	104
Cake tutto nero al papavero.....	108
Cake al papavero e limone.....	108
Cake con sesamo e ananas.....	108
Cake rosa al rabarbaro.....	110
Cake con lamponi e pasta di mandorle.....	112
Cake con susine gialle.....	112
Cake con le prugne.....	112
Cake con fragole, pistacchi e pepe.....	112
Cake con fichi e marrons glacés.....	114
Cake con pere e anice.....	118
Cake con mele, carote e mandorle.....	118
Cake con mele, uvetta e noci.....	118
Cake con zucca e chiodi di garofano.....	122
Cake con mango e vaniglia.....	122
Cake con carote e noci.....	122
Cake morbido con mele e zucchine.....	124
Cake con cioccolato, basilico e pepe.....	126
Cake con cioccolato e scorzette d'arancia.....	130
Cake Irish whisky.....	130
Cake ai due tipi di cioccolato.....	130
Cake con gocce di cioccolato e pere secche.....	132
Cake al tè verde e cioccolato bianco.....	136
Cake tigrato con cioccolato e mandorle.....	136
Cake con pistacchi e limone.....	136
Cake con frutta di stagione.....	138
Cake ai frutti rossi.....	142
Cake ai mirtilli e limone.....	142
Cake al ribes.....	142
Cake leggerissimo.....	144
Cake all'ananas.....	148
Cake con la frutta del frutteto.....	148
Cake con pere e zenzero.....	148
Cake con la marmellate di arance.....	152
Cake al rosmarino.....	152
Quattro-quarti alla curcuma.....	152
Cake al miele, limone e timo.....	154
Cake ai due tipi di caffè.....	154
Cake con mandorle e orzo.....	154
Cake all'anice.....	154

INDICE DELLE RICETTE

ACETOSA		CURRY		Pan di spezie fichi e albicocche	104	PROSCIUTTO	
Acetosa e gamberetti	28	Pollo e curry	70	MIMOLETTE		Fichi e prosciutto crudo	46
ACHARDS DI VERDURE		DRAGONCELO		Cake al mimolette	42	PRUGNE	
Cake con achards di verdure	64	Cake con senape	72	MIRTILLI		Prugne, noci e cannella	104
ALBICOCCHES SECCHES		Carote e pancetta	24	Mirtilli e limone	142	RABARBARO	
Albicocche secche e nocchie	80	Pollo e curry	70	NOCCIOLES		Cake rosa al rabarbaro	110
Pan di spezie fichi e albicocche	104	FETA		Albicocche secche e nocchie	80	RIBES	
ANANAS		Feta ed erbe	42	Cake all'antica	102	Cake al ribes	142
Cake all'ananas	148	FICHI		Cake del salumiere	46	RUM	
Sesamo e ananas	108	Fichi e cannella	86	Pan di spezie fichi e albicocche	104	Cake all'antica	102
ANETO		Fichi e marrons glacés	114	Prugne	112	Pan di spezie fichi e albicocche	104
Cake nordico	56	Fichi e prosciutto crudo	46	NOCI		Prugne, noci e cannella	104
Pollo e aneto	48	FICHI SECCHI		Banane secche e noci	104	ROSMARINO	
ANICE		Fichi secchi e rosmarino	80	Cake al roquefort	38	Cake al caprino stagionato	38
Cake all'anice	154	Pan di spezie fichi e albicocche	104	Cake ai frutti del frutteto	148	Cake al rosmarino	152
Pere e anice	118	FIOCCHI D'AVENA		Cake leggerissimo	144	Fichi secchi e rosmarino	80
BANANE		Cake all'ananas	148	Carote e noci	122	Miele e pinoli	102
Banane secche e noci	104	Cake al ribes	142	Gocce di cioccolato e pere secche	132	ROQUEFORT	
BASILICO		Pere e zenzero	148	Marmellata di arance	152	Cake al roquefort	38
Cioccolato, basilico e pepe	126	FORMAGGIO BIANCO		Mele, uvetta e noci	118	RUCOLA	
Pomodori secchi	64	Cake al formaggio bianco	42	Morbido con mele e zucchine	124	Cake italiano	52
Zucchine e parmigiano	22	Mirtilli e limone	142	Pan di spezie con mela e pera	104	SALMONE AFFUMICATO	
BIRRA		FORMAGGIO DI CAPRA		Prugne, noci e cannella	104	Cake modello sushi	60
Cake del Nord alla birra	56	Cake al caprino stagionato	38	Uvetta e noci	80	Cake nordico	56
CACAO		FRAGOLE		OLIVE		SALVIA	
Cake ai due tipi di cioccolato	130	Fragole, pistacchi e pepe	112	Ai due tipi di olive	34	Carne di maiale e salvia	46
Cioccolato, basilico e pepe	126	FRUTTA CANDITA		Olive, timo e limone	76	SCORZETTE DI FRUTTA CANDITE	
Cioccolato e scorzette d'arancia	130	Cake all'antica	102	ORZO		Cioccolato e scorzette d'arancia	130
Morbido con mele e zucchine	124	Cake leggerissimo	144	Mandorle e orzo	154	Ribes	142
Tigrato con cioccolato e mandorle	136	FRUTTA FRESCA		PANCETTA		SEDANO	
CAFFÈ		Cake con frutta di stagione	138	Cake ai due tipi di olive	34	Castagne e sedano	24
Pan di spezie con caffè	154	Cake con la frutta del frutteto	148	Cake bretone	56	SENAPE	
CALVADOS		FRUTTI ROSSI		Cake italiano	52	Cake con senape	72
Gocce di cioccolato e pere secche	132	Cake ai frutti rossi	142	Cake del salumiere	46	SESAMO	
Pan di spezie con mela e pera	104	FUNGHI		Carote e pancetta	24	Cake al sesame	86
CANNELLA		Funghi e prezzemolo	28	Cipolla e pancetta	76	Cake verde e nero	30
Ananas	148	Pesto di porcini	70	PAPAVERO		Cioccolato e scorzette d'arancia	130
Carote e noci	122	GAMBERETTI		Cake tutto nero al papavero	108	Sesamo e ananas	108
Confit di anatra	50	Acetosa e gamberetti	28	Papavero e limone	76	SPINACI	
Fichi e cannella	86	Cake thai	60	Semi di papavero e mais	108	Cake all'antica	102
Frutta del frutteto	148	GOCCE DI CIOCCOLATO		PARMIGIANO		Spinaci e ceci	34
Gocce di cioccolato e pere secche	132	Cake con gocce di cioccolato	86	Cake al parmigiano	38	SUSINE GIALLE	
Mele, uvetta e noci	118	Gocce di cioccolato e pere secche	132	Cake italiano	52	Cake con confit di anatra	50
Miele e pinoli	102	LAMPONI		Cake piccante alla zucca	22	Cake con susine gialle	112
Prugne, noci e cannella	104	Lamponi e pasta di mandorle	112	Cake piccante al prezzemolo	28	TE VERDE	
Ribes	142	LATTE DI COCCO		Cake verde e nero	30	Te verde e cioccolato bianco	136
Susine gialle	112	Cake thai	60	Zucchine e parmigiano	22	TONNO	
CAPPERI		LEMON CURD		PASTINACHE		Cake provenzale	60
Pomodori secchi	64	Cake al lemon curd	98	Pastinache e timo	22	TIMO	
CAROTE		LIMONE		PATATE DOLCI		Cake con verdure grigliate	26
Carote e noci	122	Cake all'antica	102	Crescione e patate dolci	28	Cake provenzale	60
Carote e pancetta	24	Cake provenzale	60	PEPE		Miele, limone e timo	154
Mele, carote e mandorle	118	Cake tutto nero al papavero	108	Cake al roquefort	38	Miele e pinoli	102
Verdure grigliate	26	Mele, carote e mandorle	118	Gocce di cioccolato e pere secche	132	Olive, timo e limone	76
Zucchine e carote	24	Miele, limone e timo	154	Pan di spezie con mele e pere	132	Pastinache e timo	22
CARVI		Mirtilli e limone	142	Pere e anice	118	UVETTA	
Cake al mimolette	42	Olive, timo e limone	76	Pere e zenzero	148	Cake all'antica	102
CASTAGNE		Quattro-quarti alla curcuma	152	PEPE DI SECHUAN		Mele, carote e mandorle	118
Castagne e sedano	24	Papavero e limone	108	Cake all'antica	102	Mele, uvetta e noci	118
CECI		Pistacchi e limone	136	Cake al parmigiano	38	Pan di spezie mele e pere	104
Spinaci e ceci	34	Pan di spezie fichi e albicocche	104	Cioccolato, basilico e pepe	126	Uvetta e noci	80
CHIODI DI GAROFANO		MAIS		PEPERONE		Zucca e chiodi di garofano	122
Zucca e chiodi di garofano	122	Mais e chorizo	76	Cake con verdure grigliate	26	WASABI	
CHORIZO		MANGO		Peperone e cumino	24	Cake modello sushi	60
Cake del salumiere	46	Mango e vaniglia	122	PESTO		YOGURT	
Mais e chorizo	76	MANDORLE		Pesto e pinoli	64	Cake ai frutti rossi	142
CIOCCOLATO		Lamponi e pasta di mandorle	112	PINOLI		Cake con frutta di stagione	138
Cake ai due tipi di cioccolato	130	Mandorle e orzo	154	Cake con pesto di porcini	70	Prugne, noci e cannella	104
Cioccolato, basilico e pepe	126	Mele, carote e mandorle	118	Cake piccante alla zucca	22	ZUCCA	
Cioccolato e scorzette d'arancia	130	Tigrato cioccolato e mandorle	136	Cake piccante al prezzemolo	28	Cake piccante alla zucca	22
Irish whisky	130	MARRONS GLACÉS		Miele e pinoli	102	Zucca e chiodi di garofano	122
Morbido con mele e zucchine	124	Fichi e marrons glacés	114	Pesto e pinoli	64	ZUCCHINE	
Tè verde e cioccolato bianco	136	MELANZANE		PISELLI		Morbido con mele e zucchine	124
Tigrato con cioccolato e mandorle	136	Melanzane e menta	34	Cake verde e nero	30	Verdure grigliate	26
CIPOLLE		MELE		PISTACCHI		Zucchine e carote	24
Cake del Nord alla birra	56	Mele, carote e mandorle	118	Fragole, pistacchi e pepe	112	Zucchine e parmigiano	22
Cipolla e pancetta	76	Mele e cren	70	Pistacchi e limone	136	ZENZERO	
CONFIT DI ANATRA		Mele, uvetta e noci	118	POLLO		Cake con la frutta del frutteto	148
Cake con confit di anatra	50	Morbido con mele e zucchine	124	Pollo e aneto	48	Pere e zenzero	148
CREN		Pan di spezie con mele e pere	104	Pollo e curry	70		
Mele e cren	70	Zucca e chiodi di garofano	122	POMODORI SECCHI			
CRESCIONE		MENTA		Cake con pomodori secchi	64		
Crescione e patate dolci	28	Melanzane e menta	34	Pasta di pomodori secchi	66		
CUMINO		Zucchine e carote	24	PORRO			
Peperone e cumino	24	Zucchine e parmigiano	22	Cake bretone	56		
CURCUMA		MIELE		Cake con verdure grigliate	26		
Cake thai	60	Miele e pinoli	102	PREZZEMOLO			
Quattro-quarti alla curcuma	152	Miele, limone e timo	154	Cake piccante al prezzemolo	28		
Pere e zenzero	148	Pan di spezie con mela e pera	104	Funghi e prezzemolo	28		

Ilona Chovancova
Fotografie di Pierre Javelle

cakes dolci e salati

Cakes per l'aperitivo, per il tè, per i party o per i picnic...
c'è solo l'imbarazzo della scelta!



i cakes marmorizzati



i cakes della nonna



*i cakes
per il tè*



i cakes del salumiere



quasi dei muffins



i cakes come pane



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasieditore.it



ISBN 978 88 95092 20 1
24,00 € ii.