

IL MIO CORSO DI CUCINA

70 RICETTE ILLUSTRATE PASSO A PASSO



Abi Fawcett
Fotografie di Deirdre Rooney

Guido Tommasi Editore

INTRODUZIONE

Come si fa a preparare un buon dolce?

Secondo me, tutto dipende dalla consistenza – non c'è niente di più frustrante di un dolce troppo asciutto! – e dal gusto – l'intensità dei sapori è essenziale.

Ho sempre amato la pasticceria. Già da piccola, insieme alla mia amica Danni, mettevo regolarmente la cucina di mia madre sottosopra, alla ricerca del dolce perfetto! Più tardi, capo pasticciere in un grande ristorante londinese, ho potuto mettere all'opera questa passione: allora quello che mi rendeva più felice era inventare nuovi dolci.

La pasticceria è prima di tutto un piacere: scoprire, provare ricette inedite, riscoprire nuovi sapori. A volte si rimane delusi, certo, ma si migliora sempre.

Spero che questo libro saprà aiutarvi a risolvere i problemi in cui vi imbatteverete; il dolce si è afflosciato? C'entra sicuramente la temperatura del forno. Per risolvere il problema basta acquistare un termometro da forno.

Troverete ricette che già conoscete e ne scoprirete di nuove, che rapiranno sicuramente le vostre papille. Il mio dolce preferito è quello al caramello salato.

E se non sapete quale dessert servire per una serata tra amiche o per impressionare positivamente la famiglia di vostro marito, andate alla fine del libro.

Allora, radunate gli utensili, infilatevi il grembiule e... ai fornelli!



SOMMARIO

1

LE BASI

2

DOLCI SEMPLICISSIMI

3

DOLCI FARCITI

4

CAKES

5

DOLCI AL CIOCCOLATO

6

CHEESECAKES



DOLCE ALL'ARANCIA

➔ PER 8-10 PERSONE • PREPARAZIONE: 15 MINUTI • COTTURA: 1½-2 ORE ➔

170 g di burro, ammorbidito
 170 g di zucchero di canna chiaro
 La scorza finemente grattugiata di 1 arancia
 4 uova
 170 g di farina
 ½ cucchiaino di un mix di spezie

1 cucchiaino di lievito
 60 g di mandorle in polvere
 2 cucchiaini di miele
 360 g di un mix di uvetta secca
 60 g di scorze di agrumi candite
 2 cucchiaini di cognac di buona qualità

DECORAZIONE:
 50 g di mandorle intere mondiate

PRIMA DI TUTTO:
 Imburrate e infarinate uno stampo di 20 cm. Scaldate il forno a 150°C.



1

4



2

5



3

6



1

Sbattete il burro, lo zucchero e la scorza d'arancia fino a ottenere un composto leggero.

4

Aggiungete la frutta secca, le scorze candite e il cognac e mescolate bene.

2

Aggiungete le uova e mescolate bene.

5

Versate nello stampo e infornate per 1 ora e 30. A metà cottura, coprite il dolce con le mandorle intere.

3

Unite la farina, le spezie e il lievito setacciato, poi le mandorle e il miele.

6

Lasciate raffreddare il dolce nello stampo prima di servirlo.





CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI

⇒ PER 10-12 PERSONE • PREPARAZIONE: 15 MINUTI + RAFFREDDAMENTO • COTTURA: 60 MINUTI ⇐

175 g di biscotti Digestive o biscotti secchi
 50 g di burro
 150 g di frutti rossi, più qualcuno
 800 g di mascarpone
 185 ml di latticello
 50 g di farina di mais

La scorza grattugiata finemente di 1 arancia
 150 g di zucchero semolato
 2 uova, più 1 tuorlo
 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
DECORAZIONE:
 Scaglie di cioccolato bianco (vedi ricetta 08)

PRIMA DI TUTTO:

Imburrate i lati di uno stampo di 23 cm e avvolgetelo in un doppio strato di alluminio. Scaldate il forno a 150°C.

1
42
53
6

1	Tritate finemente i biscotti in un robot.	2	Sciogliete il burro in un pentolino e mescolatelo con i biscotti.	3	Stendete il composto sul fondo di uno stampo e schiacciate per distribuirlo fino ai bordi.
4	Distribuite i frutti rossi sulla base di biscotti e mettete in frigorifero.	5	Sbattete gli ingredienti rimasti fino a ottenere un composto cremoso.	6	Versate questo composto sulla base di biscotti fredda. ➤



7

Cuocete in forno a bagnomaria come nella ricetta 64 per 1 ora. La cheesecake deve risultare leggermente tremolante. Tiratela fuori dal forno e fate raffreddare un po' nell'acqua per 45 minuti. Lasciatela raffreddare nello stampo, poi passate un coltello lungo i bordi dello stampo per staccare la cheesecake; sformatela con attenzione.

NOTA
*

Questa cheesecake è più buona a temperatura ambiente.



8

Cospargete la cheesecake con alcuni frutti rossi e scaglie di cioccolato bianco.

VARIAZIONE

Per una versione tropicale, sostituite i frutti rossi con l'ananas.

INDICE DELLE RICETTE

A		F	
Angel cake	13	Fiori di marshmallow	09
Arance sanguinelle & mandorle	24	Foresta nera	50
		Frutta marmorizzata	10
B		G	
Biscotto di Savoia	28	Ganache al cioccolato	04
Brownies con marshmallow e noci	53	Genovese ai lamponi	27
		Genovese semplice	15
C		Genovese meringata al limone	34
Cake all'arancia & cardamomo	47	Glassa acidula	05
Cake al limone e rosmarino	43	Glassa al mascarpone	06
Cake al miele	37		
Cake al tè e alla mela	41	N	
Cake alla banana e sciroppo d'acero	45	NYC blackout cake	59
Cake alla marmellata d'arance	42		
Cake alla melassa	38	Q	
Cake alle ciliegie e mandorle	40	Quattro quarti all'ananas	16
Cake allo zenzero	48		
Cake con scorze d'agrumi & pinoli	46	R	
Cake di Madera	39	Red velvet cake	33
Cake speziato al miele	49		
Carrot cake	14	S	
Cheesecake ai frutti rossi	65	Scaglie di cioccolato	08
Cheesecake con more e mirtilli	70	Sciroppo di zucchero	07
Cheesecake al cioccolato	68		
Cheesecake al rum e cocco	66		
Cheesecake con ricotta e limone	67		
Cheesecake alla zucca	63		
Cheesecake leggera al limone	69		
Cheesecake newyorkese	62		
Cheesecake pralinata	64		
Crema al burro	03		
Crumble rabarbaro & crema	44		
D			
Dolce agli Oreo	60		
Dolce al burro	11		
Dolce al caffè	26		
Dolce al caramello e burro salato	32		
Dolce al cioccolato bianco	54		
Dolce al cioccolato e barbabietola	55		
Dolce al cioccolato e ciliegie	51		
Dolce al cioccolato e menta	57		
Dolce al cioccolato e zenzero	56		
Dolce al cioccolato senza farina	61		
Dolce al cioccolato speziato	58		
Dolce al limone e semi di papavero	29		
Dolce al mango e pistacchi	31		
Dolce all'arancia	19		
Dolce alla banana	21		
Dolce alla banana e noci pecan	35		
Dolce alla crème fraîche	36		
Dolce alla mela e granola	18		
Dolce alle noci	30		
Dolce alle prugne e mandorle	22		
Dolce allo yogurt	17		
Dolce al marzapane	20		
Dolce dolce	25		
Dolce pralinato	52		
Dolce senza glutine	12		
Dolce Tatin alle pesche	23		

INDICE

ACQUA DI ROSE

Dolce al mango e pistacchi 31

ALCHECHENGI

Frutta marmorizzata 10

ANANAS

Dolce alla banana e noci pecan 35

Quattro quarti all'ananas 16

ARANCIA

Cake all'arancia & cardamomo 47

Cake alla banana e sciroppo d'acero 45

Cheesecake ai frutti rossi 65

Crema al burro 03

Dolce al marzapane 20

Dolce all'arancia 19

Dolce alle mele e granola 18

Dolce Tatin alle pesche 23

Quattro quarti all'ananas 16

Sciroppo di zucchero 07

BACCHE/FRUTTI ROSSI

Cheesecake con more e mirtilli 70

Cheesecake ai frutti rossi 65

Cheesecake newyorkese 62

Dolce al cioccolato bianco 54

Dolce senza glutine 12

Frutta marmorizzata 10

BANANA

Cake alla banana e sciroppo d'acero 45

Dolce alla banana 21

Dolce alla banana e noci pecan 35

BARBABIETOLA

Dolce al cioccolato e barbabietola 55

BISCOTTI

Cheesecake al cioccolato 68

Cheesecake ai frutti rossi 65

Cheesecake al rum e cocco 66

Cheesecake con ricotta e limone 67

Cheesecake leggera al limone 69

Cheesecake newyorkese 62

Cheesecake pralinata 64

Dolce agli Oreo 60

Dolce al cioccolato e menta 57

Dolce al cioccolato e zenzero candito 56

Genovese ai lamponi 27

BRANDY

Dolce all'arancia 19

Dolce al cioccolato speziato 58

Dolce al marzapane 20

Sciroppo di zucchero 07

CACAO IN POLVERE

Crema al burro 03

Dolce al cioccolato e barbabietola 55

Dolce al cioccolato e zenzero candito 56

Dolce al cioccolato senza farina 61

Foresta nera 50

Glassa acidula 05

Glassa al mascarpone 06

NYC blackout cake 59

Red velvet cake 33

CAFFÈ

Crema al burro 03

Dolce agli Oreo 60

Dolce al caffè 26

NYC blackout cake 59

CAROTE

Carrot cake 14

CILIEGIE

Cake alle ciliegie e mandorle 40

Dolce al cioccolato e ciliegie 51

Foresta nera 50

Frutta marmorizzata 10

CIOCCOLATO

Brownies con marshmallow e noci 53

Cheesecake al cioccolato 68

Dolce agli Oreo 60

Dolce al cioccolato bianco 54

Dolce al cioccolato e ciliegie 51

Dolce al cioccolato e menta 57

Dolce al cioccolato e zenzero candito 56

Dolce al cioccolato senza farina 61

Dolce al cioccolato speziato 58

Dolce pralinato 52

Frutta marmorizzata 10

Ganache al cioccolato 04

NYC blackout cake 59

Scaglie di cioccolato 08

CREMA AL BURRO

Cake allo zenzero 48

Crema al burro 03

Dolce al caffè 26

Dolce alle noci 30

Dolce pralinato 52

CRÈME DE CASSIS

Cheesecake con more e mirtilli 70

Sciroppo di zucchero 07

FIOCCHI D'AVENA

Cake alla banana e sciroppo d'acero 45

Crumble al rabarbaro & crema 44

Dolce alle mele e granola 18

FRUTTA SECCA			
Cake allo zenzero	48	Dolce allo yogurt	17
Cake al tè e alla mela	41	Genovese ai lamponi	27
Cake con scorze d'agrumi & pinoli	46	Genovese meringata al limone	34
Cake speziato al miele	49	Glassa acidula	05
Dolce al marzapane	20	Sciropo di zucchero	07
Dolce all'arancia	19		
Dolce Tatin alle pesche	23	LIMONE VERDE	
		Cheesecake al rum e cocco	66
FRUTTO DELLA PASSIONE		Glassa acidula	05
Cheesecake leggera al limone	69		
Sciropo di zucchero	07	LIQUORE DI LAMPONI	
		Sciropo di zucchero	07
GLASSA ACIDULA			
Angel cake	13	MANGO	
Cake al limone e rosmarino	43	Dolce al mango e pistacchi	31
Dolce al burro	11		
Dolce allo yogurt	17	MARMELLATA	
Dolce al limone e semi di papavero	29	Cake alla marmellata di arance	42
Glassa acidula	05		
GLASSA AL MASCARPONE		MARSHMALLOW	
Cake al miele	37	Brownies con marshmallow e noci	53
Dolce al cioccolato e barbabietola	55	Fiori di marshmallow	09
Dolce alla banana e noci pecan	35		
Genovese meringata al limone	34	MARZAPANE/PASTA DI MANDORLE	
Glassa al mascarpone	06	Dolce al marzapane	20
Red velvet cake	33	Dolce dama	25
GRAND MARNIER		MASCARPONE	
Cake con scorze di agrumi & pinoli	46	Carrot cake	14
		Cheesecake ai frutti rossi	65
GRANOLA		Cheesecake con more e mirtilli	70
Dolce alle mele e granola	18	Cheesecake al cioccolato	68
		Cheesecake al rum e cocco	66
KIRSCH		Cheesecake alla zucca	63
Dolce al cioccolato e ciliegie	51	Cheesecake leggera al limone	69
Foresta nera	50	Cheesecake newyorkese	62
		Cheesecake pralinata	64
LATTICELLO		Dolce al limone e semi di papavero	29
Cheesecake alla zucca	63	Dolce senza glutine	12
Cheesecake ai frutti rossi	65	Glassa al mascarpone	06
NYC blackout cake	59		
Red velvet cake	33	MELA	
		Dolce alle mele e granola	18
LIMONCELLO		Cake al tè e alla mela	41
Dolce al limone e semi di papavero	29		
Genovese meringata al limone	34	MELASSA	
Sciropo di zucchero	07	Cake alla melassa	38
		Cake speziato al miele	49
LIMONE			
Cake al limone e rosmarino	43	MIELE	
Cake al miele	37	Cake allo zenzero	48
Cake alle ciliegie e mandorle	40	Cake al miele	37
Cake al tè e alla mela	41	Cake speziato al miele	49
Cake di Madera	39	Cheesecake ai mirtilli e more	70
Carrot cake	14	Cheesecake pralinata	64
Cheesecake con ricotta e limone	67	Dolce al cioccolato e zenzero candito	56
Cheesecake leggera al limone	69	Dolce al marzapane	20
Cheesecake newyorkese	62	Dolce all'arancia	19
Crema al burro	03	Dolce alle mele e granola	18
Dolce al burro	11	Dolce alle prugne e mandorle	22
Dolce al cioccolato bianco	54		
Dolce al limone e semi di papavero	29	NOCE DI COCCO	
		Cheesecake al rum e cocco	66

NOCI

Arance sanguinelle & mandorle	24
Brownies con marshmallow e noci.....	53
Cake alle ciliegie e mandorle.....	40
Cake con scorze di agrumi & pinoli	46
Cake di Madera.....	39
Cheesecake pralinata.....	64
Dolce al burro	11
Dolce al caffè	26
Dolce al caramello e burro salato	32
Dolce al cioccolato bianco	54
Dolce al cioccolato e ciliegie	51
Dolce al cioccolato senza farina	61
Dolce al marzapane	20
Dolce all'arancia	19
Dolce alla banana.....	21
Dolce alla banana e noci pecan.....	35
Dolce alle prugne e mandorle	22
Dolce con mango e pistacchi	31
Dolce dama	25
Dolce pralinato	52
Dolce senza glutine	12
Dolce Tatin alle pesche	23
Foresta nera.....	50
Genovese meringata al limone.....	34
Red velvet cake.....	33

PANNA

Biscotto di Savoia	28
Cheesecake con more e mirtilli	70
Cheesecake al cioccolato	68
Cheesecake al rum e cocco	66
Cheesecake con ricotta e limone	67
Cheesecake leggera al limone.....	69
Cheesecake newyorkese	62
Dolce agli Oreo	60
Dolce alla crème fraîche.....	36
Foresta nera	50
Ganache al cioccolato	04
Genovese ai lamponi	27
Genovese semplice	15

PESCHE

Dolce Tatin alle pesche	23
-------------------------------	----

PRALINATO

Cheesecake pralinata	64
Dolce pralinato	52

PRUGNE

Dolce alle prugne e mandorle	22
------------------------------------	----

PUREA DI CASTAGNE

Biscotto di Savoia	28
--------------------------	----

RABARBARO

Crumble al rabarbaro e panna	44
------------------------------------	----

RICOTTA

Crumble al rabarbaro e panna	44
Cheesecake con ricotta e limone	67

ROSMARINO

Cake al rosmarino e limone.....	43
---------------------------------	----

RUM

Cake alla melassa	38
Cheesecake al rum e cocco	66

SEMOLA

Cake all'arancia & cardamomo	47
Crumble al rabarbaro e panna	44

SCIROPPO D'ACERO

Cake alla banana e sciroppo d'acero	45
---	----

SCORZE DI AGRUMI

Cake di Madera	39
Dolce all'arancia	19
Dolce al marzapane	20

SEMI DI PAPAVERO

Dolce al limone e semi di papavero	29
--	----

TÈ

Cake al tè e alla mela	41
------------------------------	----

YOGURT

Dolce allo yogurt	17
-------------------------	----

ZENZERO

Cake alla marmellata di arance	42
Cake allo zenzero	48
Cake al tè e alla mela	41
Cake speziato al miele	49
Cheesecake alla zucca.....	63
Crumble rabarbaro & crema	44
Dolce al cioccolato e zenzero candito	56

ZUCCA

Cheesecake alla zucca.....	63
----------------------------	----

ZUCCA BUTTERNUT

Cheesecake alla zucca	63
-----------------------------	----

1
LE BASI

2
DOLCI SEMPLICISSIMI

3
DOLCI FARCITI

4
CAKES

5
DOLCI AL CIOCCOLATO

6
CHEESECAKES



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it



ISBN 978 88 67530 175
25,00€ i.i.