

Laurence e Gilles Laurendon

dolci fatti in casa



Fotografie di Akiko Ida

Guido Tommasi Editore



Esiste una fortuna semplice, alla portata di tutti: quella di poterci preparare i nostri dolci da noi, in casa.

Ecco qui riunite molte ricette facilissime di cui conserviamo dall'infanzia il ricordo incantato: crostata alla frutta, biscotti, panini con l'uvetta, frittelle di mele, torta allo yogurt...

Di queste ricette, talvolta abbiamo dimenticato i gesti esatti e i piccoli segreti di preparazione. Ritrovateli qui con tutto il loro sapore originale.

Questo libro è anche un omaggio alle nostre madri e alle «streghe buone», quelle donne che, davanti al forno da generazioni, ci hanno trasmesso il loro sapere gastronomico. Con tre volte niente, un po' di burro e di farina e alcune uova, sapevano fare meraviglie! Lingue di gatto, sfogliatine, charlotte al cioccolato, tarte Tatin, quattro quarti, cake ai frutti canditi, clafoutis alle ciliegie, fagottini alle mele...

Non esitate a sostituire alcuni ingredienti secondari con altri presenti nella vostra dispensa. I cake, le crostate e i dolci riescono sempre con le cose buone!

Galette Saint-Pierre

E' più buona fatta con le mani! Non prendete il robot per preparare questa ricetta. Non c'è nemmeno bisogno del cucchiaino di legno! (Ri)scoprite il piacere di impastare con le mani.

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 25 min

Per 6 persone

250 g di farina

150 g di zucchero in polvere

180 g di burro salato a temperatura ambiente,
tagliato a pezzettini + 10 g per lo stampo

5 tuorli + 1 tuorlo

1/2 bustina di lievito

un pizzico di sale (se utilizzate il burro dolce)

uno stampo da crostata o alcuni stampi più piccoli

Preriscaldate il forno a 180°C (term 6).

Mescolate la farina e il lievito e disponeteli a fontana su un piano di lavoro o in una ciotola capiente.

Ponete al centro i tuorli, lo zucchero e il sale.

Mescolate bene il tutto con la punta delle dita finché il composto non assume una consistenza sabbiosa.

A questo punto unite il burro e mescolate di nuovo.

Imburrate leggermente lo stampo e ponetevi la pasta. Spennellate la superficie con un po' di tuorlo sbattuto. Con i rebbi di una forchetta disegnate delle linee che si incrociano e infornate il dolce per circa 25 min.

Toglietelo dallo stampo quando è ancora tiepido e lasciate raffreddare su una griglia per dolci.





Apple pie

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 35 min

Per 4-6 persone

500 g di pasta brisée
1,2 kg di mele renette
il succo di un limone
3 cucchiaini di casonade in polvere
20 g di burro per lo stampo
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 cucchiaino di zenzero in polvere
1/2 cucchiaino di noce moscata grattugiata

uno stampo a bordi alti di circa 22 cm di diametro

Preriscaldate il forno a 210°C (term 7).

Sbucciate le mele, tagliatele in quarti, privatele della parte centrale con i semi, poi tagliatele a fette spesse e ponetele in una ciotola capiente.

Mescolate la casonade, la cannella, lo zenzero e la noce moscata in un piccolo recipiente, poi versate tutto sulle mele. Mescolate bene in modo che ogni pezzo sia coperto di zucchero speziato e irrorate con il succo di limone.

A questo punto imburrate lo stampo.

Con il matterello, stendete due terzi della pasta su un piano di lavoro infarinato. Sistematela nello stampo, lasciandola fuoriuscire sui lati.

Bucherellate leggermente il fondo della torta con una forchetta e disponete le fette di mele speziate. Stendete il resto della pasta formando un cerchio e ricoprite le mele. Saldate bene con le dita i due strati di pasta. Praticate un piccolo foro al centro (il camino che permetterà la fuoriuscita del vapore durante la cottura) e infornate per circa 35 min.

CONSIGLIO • Servite l'apple pie tiepida o fredda, accompagnata da un gelato alla vaniglia o da un po' di panna fresca. In questa ricetta, la quantità di zucchero dipenderà dall'acidità delle vostre mele. Assaggiatele al naturale prima di zuccherare il dolce! Con la stessa ricetta, potete anche preparare deliziose pie alle pere o al rabarbaro.

Piccolo manuale per i dolci fatti in casa

Pasta brisée	14
Pasta sablée	14
Pasta sablée alle mandorle	14
Marmellata di arance amare	16
Marmellata di fragole	16
Ciliegie allo sciroppo	16
Albicocche allo sciroppo	16
Crema inglese	18
Crème brûlée	18
Crema rovesciata	18
Crema pasticcera	18
Crema al burro	20
Crema chantilly della casa	22
Coulis di frutti rossi	22

Tea-time e pausa caffè

Madeleines	26
Madeleines al cioccolato	26
Madeleines al miele	26
Rochers alla noce di cocco	28
Broyé du Poitou	30
Galette Saint-Pierre	32
Meringhe	34
Tegole alle mandorle	36
Lingue di gatto	38
Cookies	38
Brownies newyorkesi	38
Muffins	38
Truffles al cioccolato fondente	40
Biscottini di Natale	42
Dolce sidro e cannella	44
Dolcetti bretoni	44
Tartelettes con frutta secca e cioccolato fondente	44
Dolce tradizionale del Norfolk	44
Cannelés	46
Frittelle di mele	46
Frollini	46
Ventaglietti	46
Dolcetti alle mandorle e all'arancia	48
Financiers	48
Corna di gazzella	50
Fagottini di mele e cannella	52
Meraviglie	52
Panini al latte	54
Chouquettes	54
Panini con uvetta fatti in casa	56

Dolci genuini semplicissimi

Dolce allo yogurt	62
Dolce rovesciato all'ananas	62
Dolce al limone	62
Dolce tipo babà al rum	62
Dolce alle mele	62
Dolce leggero o biscotto di Savoia	64
Genovese	66
Biscotto al cioccolato	68
Moka	68
Biscotto ai marroni	68
Torta alle fragole	68
Biscotto al lemon curd	68
Quattro quarti	70
Quattro quarti all'arancia	70
Quattro quarti alle mele	70
Pain d'épice fatto in casa	72
Dolce con pepite di cioccolato	74
Dolce semplicissimo al cioccolato amaro	74
Cake alla banana e rum	76
Dolce alle noci	76
Dolce banane e noci	78
Dolce alle nocciole e miele	78
Dolce carote e uvetta	80
Cake alle mandorle e carote	80
Cake al limone e alle mandorle	82
Dolce vaniglia e marroni	84

Dolce marmorizzato	84
Cake con uvetta e zenzero	86
Cake ai datteri e allo zenzero	86
Cake inglese alla frutta candita	88
Cake alla noce di cocco e al cioccolato	90
Cake al tè verde	92
Clafoutis alle ciliegie	94
Clafoutis alle pere	94
Clafoutis alle albicocche	94
Kouign amann	96
Far bretone alle prugne	98
Kugelhupf	100
Brioche con praline rosa	102
Brioche al burro	102
Apple pie	105
Dolce al formaggio bianco	106
Cheesecake	106

Crostate, charlottes, etc.

Crostata delle isole	110
Crostata ai limoni di Mentone	110
Tarte niçoise con frutta fresca	112
Crostata di susine alla cannella	114
Tarte Tatin	116
Tarte Tatin al mango	118
Tarte Tatin alle pere	118
Crostata di fragole	120
Crostata ai lamponi	120
Linzertorte	122
Tartelettes alle mandorle	124
Crumble con le mele del frutteto	126
Crumble ai frutti rossi	128
Crumble rabarbaro e mele	128
Charlotte alle pere	130
Charlotte al mango e alla cannella	130
Charlotte ai frutti rossi	132
Charlotte al cioccolato	132
Biscotto arrotolato al lampone	134
Tronchetto di Natale	136
Torta dei Re alla crema frangipane	138

Dolci e dessert alla frutta

Dolce «ritorno dalla vendemmia»	142
Mele al forno con miele e spezie	142
Dolce morbido alle mele	144
Composta di mele e caramello	144
Pudding ai frutti rossi	146
Pain perdu ai frutti rossi	146
Flan al limone	148
Dolce di riso	148
Prugne al vino rosso e cannella	148
Riso al latte	148
Mousse al cioccolato	150
Fondant al cioccolato	150
Crema di mandorle	152
Gratin di arance alle mandorle	152
Uova al latte	154
Uova a neve (îles flottantes)	154

A

Albicocche allo sciroppo 16
 Apple pie 105

B

Biscottini di Natale 42
 Biscotto ai marroni 68
 Biscotto al cioccolato 68
 Biscotto al lemon curd 68
 Biscotto arrotolato al lampone 134
 Biscotto di Savoia 64
 Brioche al burro 102
 Brioche con praline rosa 102
 Brownies newyorkesi 38
 Broyé du Poitou 30

C

Cake ai datteri e allo zenzero 86
 Cake al limone e alle mandorle 82
 Cake al tè verde 92
 Cake alla banana e rum 76
 Cake alla noce di cocco e al cioccolato 90
 Cake alle mandorle e carote 80
 Cake con uvetta e zenzero 86
 Cake inglese alla frutta candita 88
 Cannelés 46
 Charlotte ai frutti rossi 132
 Charlotte al cioccolato 132
 Charlotte al mango e alla cannella 130
 Charlotte alle pere 130
 Cheesecake 106
 Chouquettes 54
 Ciliegie allo sciroppo 16
 Clafoutis alle albicocche 94
 Clafoutis alle ciliegie 94
 Clafoutis alle pere 94
 Composta di mele e caramello 144
 Cookies 38
 Corna di gazzella 50
 Coulis di frutti rossi 22
 Crema al burro 20
 Crema chantilly della casa 22
 Crema di mandorle 152
 Crema inglese 18
 Crema pasticceria 18
 Crema rovesciata 18
 Crème brûlée 18
 Crostata ai lamponi 120
 Crostata ai limoni di Mentone 110
 Crostata delle isole 110
 Crostata di fragole 120
 Crostata di susine alla cannella 114
 Crumble ai frutti rossi 128
 Crumble con le mele del frutteto 126
 Crumble rabarbaro e mele 128

D

Dolce «ritorno dalla vendemmia» 142
 Dolce al formaggio bianco 106
 Dolce al limone 62
 Dolce alle mele 62
 Dolce alle nocciole e miele 78
 Dolce alle noci 76
 Dolce allo yogurt 62
 Dolce banane e noci 78
 Dolce carote e uvetta 80
 Dolce con pepite di cioccolato 74
 Dolce di riso 148
 Dolce leggero o biscotto di Savoia 64
 Dolce marmorizzato 84
 Dolce morbido alle mele 144
 Dolce rovesciato all'ananas 62
 Dolce semplicissimo al cioccolato amaro 74
 Dolce sidro e cannella 44
 Dolce tipo babà al rum 62
 Dolce tradizionale del Norfolk 44
 Dolce vaniglia e marroni 84

Dolcetti alle mandorle e all'arancia 48
 Dolcetti bretoni 44

F

Fagottini di mele e cannella 52
 Far bretone alle prugne 98
 Financiers 48
 Flan al limone 148
 Fondant al cioccolato 150
 Frittelle di mele 46
 Frollini 46

G

Galette Saint-Pierre 32
 Genovese 66
 Gratin di arance alle mandorle 152

K

Kouign amann 96
 Kugelhupf 100

L

Lingue di gatto 38
 Linzertorte 122

M

Madeleines 26
 Madeleines al cioccolato 26
 Madeleines al miele 26
 Marmellata di arance amare 16
 Marmellata di fragole 16
 Mele al forno con miele e spezie 142
 Meraviglie 52
 Meringhe 34
 Moka 68
 Mousse al cioccolato 150
 Muffins 38

P

Pain d'épice fatto in casa 72
 Pain perdu ai frutti rossi 146
 Panini al latte 54
 Panini con uvetta fatti in casa 56
 Pasta brisée 14
 Pasta sablée 14
 Pasta sablée alle mandorle 14
 Prugne al vino rosso e cannella 148
 Pudding ai frutti rossi 146

Q

Quattro quarti 70
 Quattro quarti all'arancia 70
 Quattro quarti alle mele 70

R

Riso al latte 148
 Rochers alla noce di cocco 28

T

Tarte niçoise con frutta fresca 112
 Tarte Tatin 116
 Tarte Tatin al mango 118
 Tarte Tatin alle pere 118
 Tartelettes alle mandorle 124
 Tartelettes con frutta secca e cioccolato fondente 44
 Tegole alle mandorle 36
 Torta alle fragole 68
 Torta dei Re alla crema frangipane 138
 Tronchetto di Natale 136
 Truffles al cioccolato fondente 40

U

Uova a neve (iles flottantes) 154
 Uova al latte 154

V

Ventaglietti 46

Laurence e Gilles Laurendon

dolci fatti in casa

Fotografie di Akiko Ida



Esiste una fortuna semplice, alla portata di tutti: quella di poterci preparare i nostri dolci da noi, in casa. Ecco qui riunite molte ricette facilissime di cui conserviamo dall'infanzia il ricordo incantato: crostata di frutta, biscotti, panini con l'uvetta, frittelle di mele, torta allo yogurt...

Dalle regole base della pasticceria alla realizzazione dei dessert più elaborati e raffinati come la composta di mele e caramello o la tradizionale mousse al cioccolato. Da assaporare chiudendo gli occhi.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it



9 788867 530748

ISBN 978 88 67530 748

25,00 € i.i.