

CUBETTI ALLE BABANE E COCCO

Sul bellissimo blog della signorina PICI E CASTAGNE ho visto degli invitanti muffin alle banane, allora nella mia testa si è insediato il pensiero di questo frutto, guarda caso in dispensa ce ne sono giusto 3 che sono sulla via del tramonto.. mi è saltato alla mente un dolce che ho visto tante volte sfogliando le mie dispense fatte di fogli strappati dalle varie riviste e tutti catalogati per categorie, nella categoria torte alla frutta e cocco c'è la ricetta di questi cubetti, l'ho leggermente modificata ed eccovi la ricetta. E' ottima per la merenda e ha un'odore un po' esotico!!!



CUBETTI ALLE BANANE E COCCO

per una teglia 26×18

per la base

120 gr di zucchero semolato

80 gr di burro

150 gr di farina

1 uovo

1/2 cucchiaino di lievito

1 pizzico di sale

per la crema

2 uova

90 gr di farina di cocco

60 gr di zucchero semolato

rum

2 banane+per decorare

1/2 limone

cannella

zucchero a velo

Per la base, montate il burro assieme allo zucchero fino a formare un composto spumoso, unire l'uovo e quando sarà amalgamato, la farina setacciata col lievito e il sale, ricoprire una teglia con carta forno e stendere subito la frolla per coprire tutto il fondo, io l'ho stesa con le mani direttamente dentro la teglia senza lasciare bordi. Mettete in freezer per 15 minuti, accendete il forno a 180° statico e cuocete 20 minuti.

Nel frattempo affettate le banane e bagnatele col succo del limone e spolveratele con la cannella.

Per la crema mescolate le uova con lo zucchero, unire la farina di cocco e un cucchiaino di rum.

Distribuite uniformemente le banane sulla frolla e sopra mettete la crema, livellatela e cuocete 25-30 minuti a 180°. Tagliate a cubetti spolverizzate con zucchero a velo e a piacere decorate con pezzi di banana.

TORTA RICOTTA E BABA' AL CIOCCOLATO E CAFFE'

Sabato scorso altra cena dalla mai amica della pizza, e indovinate cos'ha cucinato??!!? ma naturalmente.. pizza, dalla focaccia con gli affettati alle pizze farcite.. e farciti lo eravamo anche noi perchè lei è di quelle che "non sia mai che l'ospite va a casa con un buchetto nello stomaco".. ti rimpinza per bene.. e come al mio solito non potevo esimermi dal portare il mio dolcetto e dall'avere la possibilità di sperimentare una nuova ricetta, questa volta ho levato l'orecchio (che io faccio per segnalare le ricette da fare) alla pagina di una magnifica torta di Montersino presa dal libro peccati di cioccolato.

Ho seguito la ricetta ma ho modificato le dosi a mio piacere, comunque ve le segnalo, le sue dosi sarebbero, come scrive lui, per 20 porzioni.. la mia versione è bastata per 12 e ne è avanzata 1/3 poi dipende naturalmente da che porzioni fate, le nostre dopo chili e chili di pizza non erano molto abbondanti. Il gusto è buonissimo, almeno a mio parere.. e anche dei presenti alla cena, però per l'aspetto potevo fare di meglio, mi è mancata della panna per le decorazioni quindi se volete fare meglio ne servirà di più, inoltre i babà erano decisamente più belli interi..

Al posto del pan di spagna segnalato nella ricetta, ma del quale non ci sono le dosi, ho usato la torta al cioccolato di Pinella, ho fatto una dose intera perchè comunque serve una base da 28 cm ma la parte avanzata è finita dritta dritta nei piatti delle nostre colazioni perchè è davvero irresistibile e tenuta in una scatola di latta si mantiene soffice come appena fatta per diversi giorni.

TORTA RICOTTA E BABA' AL CIOCCOLATO E CAFFE'

da Peccati al cioccolato

per una torta da 28 cm

per i babà al cioccolato

(le quantità sono dimezzate dalle sue)

100 gr di farina manitoba

40 gr di burro
10 gr di zucchero
5 gr di lievito di birra
115 gr di uova
2 gr di sale
8 gr di cacao
18 gr di gocce di cioccolato
per la bagna al caffè

(le mie dosi sono la metà rispetto alle sue e a me ne è pure avanzata)

450 ml di acqua
135 gr di zucchero
7 gr di caffè solubile
30 gr di caffè in polvere
per la mousse al cioccolato e caffè

(io ho fatto mezza dose)

32 gr di zucchero
20 gr di caffè espresso
3 gr di caffè solubile
68 gr di tuorli
115 gr di cioccolato fondente
15 gr di burro
175 gr di panna

per la mousse alla ricotta
(di questa ho fatto tutta la dose)

85 gr di zucchero
40 gr di tuorli
20 ml di acqua
250 gr di ricotta di mucca (lui di pecora)
9 gr di colla di pesce (lui gelatina in polvere)
250 gr di panna

1 gr di bacca di vaniglia

lui metteva 75 gr di uvetta sultanina io non l'ho messa
torta al cioccolato per la base

280 gr di zucchero
200 gr di farina
150 gr di burro
100 gr di cioccolato fondente
3 cucchiaini di cacao
4 uova
120 ml di latte

1 bustina di lievito per dolci

1 cucchiaino di rum

Prima di tutto preparate i babà, nella planetaria mettete la farina con lo zucchero il cacao e il lievito il tutto setacciato, montate il gancio impastatore e avviate piano. Versate le uova poco alla volta, quando si sarà formato un'impasto omogeneo iniziate a mettere il burro ammorbidito a pezzetti, poi unite il sale e infine le gocce di cioccolato, mettete una piccola parte di impasto negli appositi stampini imburrati e lasciate lievitare 2 ore, trascorse le quali cuocete a 170° circa 10-15 minuti. Sforbate e lasciate completamente raffreddare.

Nel frattempo preparate l'impasto per la torta, mettete nella planetaria il burro ammorbidito e lavoratelo assieme allo zucchero con la frusta k, quando sarà cremoso unite un tuorlo alla volta mettete il secondo solo dopo che il primo è ben amalgamato. Unite il cacao la farina e il lievito mescolati assieme e setacciati. Tritate il cioccolato fondente e mescolatelo al composto assieme al latte e al rum.

Montate a neve gli albumi e uniteli delicatamente al composto, imburrate una teglia di 28cm cuocete a 180° per circa 40 min. Lasciate completamente raffreddare e tagliate un disco alto circa 1-1,5cm.

Per la bagna al caffè, in un pentolino mettete tutti gli ingredienti e portate a bollore, togliete dal fuoco e lasciate riposare 15 minuti poi filtrate.

Per la mousse al cioccolato e caffè, in una ciotola miscelate il caffè espresso e quello solubile lo zucchero e i tuorli poi mettete al MO e scaldate fino a 85° (io l'ho scaldato in varie riprese mescolando ogni volta con la frusta per evitare grumi o che cuocesse in modo non omogeneo), montate il tutto con una frusta inchè non si sarà raffreddato, unite poi il burro ammorbidito poi il cioccolato che avrete fuso e lasciato intiepidire ed infine la panna montata lentamente per evitare di smontarla, conservate in frigo.

Per la mousse alla ricotta, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda, in una ciotola miscelate i tuorli la vaniglia l'acqua e lo zucchero, mettete al MO e scaldate fino a 85° (io l'ho scaldato in varie riprese mescolando ogni volta con la frusta per evitare grumi o che cuocesse in modo non omogeneo), montate il tutto con una frusta inchè non si sarà

raffreddato. Unite la ricotta setacciata e mescolate, in una tazza mettete un cucchiaino di panna scaldatela al MO e unite la colla di pesce, mescolate ed unite qualche cucchiaino di crema di ricotta un cucchiaino per volta, in questo modo non ci sarà un grosso sbalzo termico e non si formeranno dei grumi di gelatina, versate la gelatina nella crema e mescolate, montate la panna ed unitela alla crema delicatamente per non farla smontare, conservate in frigo.

Tagliate a metà i babà e bagnateli con lo sciroppo al caffè, io non li ho inzuppati ma con un cucchiaino ho preso lo sciroppo e l'ho versato sopra.

Prendete un'anello per torte e foderatelo con la pellicola, disponete sul fondo i mezzi babà a raggera versateci sopra la mousse di ricotta in modo omogeneo e sopra versate quella al cioccolato e terminate con il disco di torta al cioccolato che avrete bagnato con lo sciroppo al caffè. Mettete a rassodare in freezer 3-4 ore.

Rovesciate la torta, eliminate l'anello e la pellicola, decorate e piacere con della panna.





CRUMBLE FRANGIPANE ALL'ANANAS

Allora.. domani è il 28 aprile... benissimo.. ultimo giorno per partecipare all' MTC.. e mi viene quasi da dire.. perfortuna, per voi.. altrimenti io vado avanti a frangipane, ho appena comprato 1 kg di farina di mandorle.. avrò qualche problema??!?! no va beh.. comunque la uso spesso quindi non è grave!!!

La lista delle ricette arrivate a MENU TURISTICO sono un'infinità e tutte davvero interessanti.. ma come farà Ambra a sceglierne una sola?!?!? mamma mia che lavorone!!! Volevo cogliere l'occasione per far tanti complimenti a tutte le partecipanti e alle fantastiche Alessandra e Daniela che trovano pure il tempo di commentarle tutte!!

Se non l'aveste ancora capito sono pronta per lasciarvi la mia quarta e decisamente ultima frangipane... spero che per partecipare vada bene perchè è una versione un po' un po' destrutturata!!

Questa ricetta è davvero rapida.. per chiudere in semplicità

il mio poker!!!

CRUMBLE FRANGIPANE ALL'ANANAS

4 fette grosse di ananas

1 cucchiaio di zucchero

cannella in polvere

per la sablè-crumble

100 gr di farina

60 gr di zucchero

60 gr di burro

zenzero in polvere

per la frangipane di Ambra

100 gr di burro appena ammorbidito

100 gr di zucchero semolato

100 gr di farina di mandorle

1 uovo

30 gr di fecola di patate/maizena

Tagliate l'ananas a piccoli cubetti spolverate con un cucchiaio di zucchero e un pizzico di cannella.

Per la sablè, in una ciotola mettete lo zucchero, la farina, il burro freddo a pezzetti e lo zenzero in polvere, lavorate con la punta delle dita finchè gli ingredienti saranno amalgamati.

Per il frangipane montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

In una teglia mettete l'ananas disponete sopra in modo uniforme la crema frangipane, potete usare una sac a poche per avere una distribuzione migliore, sopra ad essa mettete la vostra sablè "sbricciolata", potete usare uno schiaccia patate.

Cuocete 30 minuti a 180°, è ottimo tiepido servito con gelato alla crema o anche al cocco!!



e per l'ultima volta.. ,questo mese, partecipo al contest di MTC di aprile

PESCHE DOLCI FRANGIPANE E CREMA

Vorrei dire che questa è l'ultima ma mentirei... è sì.. mi vengono le idee e non riesco a resistere, devo cucinare... devo cucinare questo frangipane un'altra volta.. e già ne ho in mente un'altra!!! aaahhhh "fortuna" che poi finisce questa sfida altrimenti dovrei far arrivare un tir carico di farina di mandorle o.o

Questa mi è balzata alla mente oggi al lavoro.. e ora penserete "questa non fa proprio un..." nooo è che era un'attimo che non richiedeva una gran concentrazione così la mia fantasia in questi momenti vaga e oggi è caduta su delle pesche.. e perchè non farle col frangipane??!!? questo dolcetto mi piace molto e mi ricorda mia mamma perchè lei le faceva, e le fa ancora, spesso e mi piacevano tanto, lei usa i

mezzi gusci di noci, naturalmente intatti, li strofina con un panno unto e ci appoggia sopra la frolla in modo che vengano le mezze pesche già con l'incavo.. non so se sia una sua invenzione ma io lo trovo un buon metodo artigianale.. della serie quando ancora non esistevano stampi e stampini di ogni tipo... io invece, figlia della modernità, mi son fatta aiutare dagli stampi multiporzione in silicone.. sono venute benissimo e soprattutto tutte uguali!! Ho voluto però mantenere la ricetta di mia mamma per la frolla.

PESCHE DOLCI AL FRANGIPANE E CREMA

per circa 30 pesche piccole

per la frolla

250 gr di farina

120 gr di zucchero

30 gr di burro

30 gr di strutto

1 uovo

1 tuorlo

poco latte

10 gr di lievito per dolci

per la crema frangipane di Ambra

50 gr di farina di mandorle

50 gr di burro

50 gr di zucchero semolato

15 gr di fecola di patate- maizena

1/2 uovo

per la crema pasticcera

40 gr di tuorli

50 gr di zucchero

10 gr di farina

150 ml di latte intero

per decorare

alchermes

zucchero semolato

foglioline di menta

Per la frolla, mescolate l'uovo e il tuorlo con lo zucchero, unite il burro e lo strutto e infine la farina setacciata con il lievito, se l'impasto è troppo secco e fatica ad amalgamarsi unite qualche cucchiaino di latte, formate un

impasto omogeneo e mettete a riposare mezz'ora in frigorifero.
Per la crema frangipane, montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

Per la crema pasticcera, mescolate i tuorli con lo zucchero e la farina, fate scaldare il latte e versatelo sul composto di tuorli, amalgamate bene e mettete a cuocere sul fuoco. Appena prima che inizi a bollire togliere la crema dal fuoco e continuate a mescolare un minuto, mettete la crema in una tazza e coprite con la pellicola per evitare che si crei la patina sopra, lasciate raffreddare.

Prendete la pasta e spendetela ad uno spessore di 3 mm con uno stampino ricavate dei cerchi e foderate le semisfere dello stampo multiporzioni in silicone (il mio ha 15 porzioni) all'interno di ogni semisfera mettete un cucchiaino di frangipane, cuocete circa 15 minuti o finchè saranno ben cotti, ripetere l'operazione ma all'interno delle semisfere mettete un cucchiaino di crema pasticcera, tenete però un po di crema da parte.

Quando le semisfere saranno fredde, prendetene una al frangipane velatela con la crema pasticcera e accoppiatela a una alla crema, passatela nell'alchermes poi nello zucchero semolato, disponete nei pirottini e decorate con una fogliolina di menta.



con questa ricetta partecipo ancora la contest MTC di aprile

FRANGIPANE CUPCAKE

Ed eccomi ancora alle prese con il frangipane di Ambra.. questo contest occupa i miei pensieri.. ma creerà dipendenza!?!??

Oggi ho sfornato un frangipane vestito da cupcake.. buonooooo!!!!



FRANGIPANE CUPCAKE

per circa 10 cupcake

per la frolla

125 gr di farina

70 gr di burro

90 gr di zucchero a velo

40 gr di tuorli

per il frangipane di Ambra

100 gr di burro

100 gr di farina di mandorle

100 gr di zucchero

30 gr di fecola di patate-maizena

1 uovo

per la bavarese all'amaretto

2 tuorli

250 ml di latte

70 gr di zucchero

7 gr di colla di pesce

380 ml di panna per dolci

8-9 amaretti

10 mezze pesche sciroppate

8-9 amaretti

2-3 cucchiaini di gocce di cioccolato fondente

2 cucchiaini di contreau

Prima di tutto preparate la bavarese, in un piatto con acqua fredda mettete ad ammolare la colla di pesce, in una ciotola mescolate i tuorli con lo zucchero poi unite il latte caldo e cuocete fino a 82° o comunque prima che arrivi a bollire, togliete dal fuoco e continuate a mescolare per 1 minuto, poi unite la colla di pesce e lasciate intiepidire. Riducete a farina gli amaretti con un frullatore e uniteli alla crema. Montate la panna e unitela delicatamente al composto, mettete in frigo a rassodare 3-4 ore.

Per la frolla, impastate assieme il burro con lo zucchero a velo, unite poi i tuorli e quando saranno assorbiti la farina il sale e la scorza del limone. Mettete a riposare in frigo per un'ora, riprendete la pasta stendetela ad un'altezza di 3 mm e tagliate dei cerchi da circa 15 cm, rimettete in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema frangipane, montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

Prendete la frolla e stendetela sottile 3 millimetri, tagliate con dei coppapasta dei dischi e foderate degli stampini monodose che devono contenere la mezza pesca, riempite fino metà con la crema frangipane poi mettete la mezza pesca e spingetela leggermente in modo che la crema salga riempiendo tutto il bordo, mettete in frigo. ps. io le pesche le ho un po scavate.

Sbricciolate gli amaretti grossolanamente, unite le gocce di cioccolato, il contreau e un po di sciroppo delle pesche.

Riprendete gli stampini e riempite i buchi delle pesche con il composto di amaretto.

Cuocete a 180° per circa 20 minuti. Sfornate lasciate raffreddare, togliete i cupcake dagli stampi e decorate con la bavarese.



con questa ricetta partecipo al contest di
MENU TURISTICO di aprile

TORTINE FRANGIPANE AL SAMBUCCO E SANGIOVESE

E' per la prima volta che mi appresto a partecipare all' MTC, sinceramente ne sono venuta a conoscenza da poco, anche perchè il mio blog ha circa due mesi di vita, vedevo tutte queste ricette di crepè.. crepè di ogni tipo, dolci, salate, torte di crepe, involtini... tutte con la ricetta della stessa persona e mi chiedevo se fossero tutte state contagiate dalla crepemanìa.. allora son andata leggermente a fondo e sono

approdata da Alessandra e Daniela, mi sono letta bene il regolamento e ho chiesto di partecipare... poi ha vinto Ambra e come tante di voi ho iniziato a tremare e ho pensato.. "mannaggia a me, mi lancio sempre in ste cose senza pensare tanto poi vedrai con che ricetta dovrò scontrarmi.. potevo aspettate un po".. è che il tema delle crepe mi piaceva tanto e quindi presa dall'entusiasmo mi son buttata!!! Alla fine però son contenta perchè a dispetto di tutti i pensieri Ambra a proposto un dolce che sinceramente ho già fatto e poi adoro le mandorle.. quindi all'opera!!!

Ho pensato di contrastare il sapore dolce del frangipane con l'aspro del limone e della *confettura di bacche di sambuco al sangiovese*.. questa particolarissima confettura, dolce e leggermente aspra, l'ho comprata in una macelleria-gastronomia ed è buonissima specialmente abbinata alla ricotta.

MAI AVUTO UNA RICETTA CON UN TITOLO COSI' LUNGO 0.o e ho evitato di scrivere "su crema inglese"!!!

**TORTINE FRANGIPANE
CON CONFETTURA DI BACCHE DI SAMBUCO AL SANGIOVESE
E RICOTTA AL LIMONE**

per circa 10 tortine
per la frolla

250 gr di farina debole

140 gr di burro

90 gr di zucchero a velo

80 gr di tuorli

un pizzico di sale

scorza grattugiata di un limone

per la crema frangipane di Ambra

100 gr di burro appena ammorbidito

100 gr di zucchero semolato

100 gr di farina di mandorle

1 uovo

30 gr di fecola di patate/maizena

per la crema inglese

40 gr di tuorli

30 gr di zucchero

80 ml di latte

vaniglia

1 vasetto da 90 gr di confettura di bacche di sambuco al
sangiovese

150 gr di ricotta dolce al limone

10 mandorle

Per la frolla, impastate assieme il burro con lo zucchero a velo, unite poi i tuorli e quando saranno assorbiti la farina il sale e la scorza del limone. Mettete a riposare in frigo per un'ora, riprendete la pasta stendetela ad un'altezza di 3 mm e tagliate dei cerchi da circa 15 cm, rimettete in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema frangipane, montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

Preparate ora la crema inglese, in una ciotola sbattete assieme lo zucchero e i tuorli, mettete a scaldare il latte poi unitelo ai tuorli, rimettete tutto sul fuoco e mescolate continuamente cuocendo fino a 82°, se non avete il termometro controllate appena la crema inizia a "muovere" e comunque prima che inizi a sobbollire, togliete dal fuoco e continuate a mescolare per 1 minuto. Mettete in una ciotola coperta da pellicola e fate raffreddare!

Prendete i vostri dischi di frolla e foderate degli stampi monoporzione o, come nel mio caso, le cupolette dello stampo multiporzioni in silicone da 6 cm. Sul fono versare un cucchiaino abbondante di confettura poi mettete uno strato di ricotta al limone sbriciolata e infine un cucchiaino abbondante di crema frangipane, mettete a cuocere a forno statico a 180° per 25 minuti circa. A metà cottura mettete una mandorla al centro di ogni tortina.

In un piatto mettete, col pennello da cucina, poca confettura di bacche di sambuco, al centro versate un cucchiaino di crema inglese e disponete sopra il vostro tortino, spolverate con poco zucchero a velo!!



con questa ricetta partecipo al contest
MTC DI MENU TURISTICO

LA TORTA UOVO

E oggi la torta che ho portato dai miei... avevo detto che si trattava di cioccolato.. beh ho fatto una bella torta a forma di uovo di pasqua.. mi sembrava un'idea carina.. direi che ne sono stata soddisfatta!!!

Per questa torta ho preso diverse preparazioni di Pinella una vera maga dei dolci e mia grande ispiratrice, ho solo modificato la mousse perchè non ho messo il caffè!!

La torta al cioccolato di base la rifarò senz'altro da mangiare da sola perchè è strepitosa, sofficissima, leggera.. e ovviamente quella che ho prelevato per svuotarla è stata

un'ottima colazione!!!



TORTA UOVO DI PASQUA

torta al cioccolato di Pinella

280 gr di zucchero semolato

200 gr di farina

150 gr di burro

100 gr di cioccolato fondente

3 cucchiaini di cacao amaro

4 uova

1 bicchiere di latte

1 bustina di lievite per dolci

1 bicchierino di rum

mousse al caramello di Pinella

150 ml di panna

75 gr di zucchero

30 ml acqua

40 gr di tuorli

3.5 gr di colla di pesce

6-8 biscotti al riso soffiato

225 ml di panna

mousse al gianduia

250 gr di cioccolato gianduia

250 ml di panna

35 gr di burro

Per la torta, mettete nella planetaria il burro ammorbidito e

lavoratelo assieme allo zucchero con la frusta k, quando sarà cremoso unite un tuorlo alla volta mettete il secondo solo dopo che il primo è ben amalgamato. Unite il cacao la farina e il lievito mescolati assieme e setacciati. Tritate il cioccolato fondente e mescolatelo al composto assieme al latte e al rum.

Montate a neve gli albumi e uniteli delicatamente al composto, imburrate una teglia di circa 20x28 cuocete a 180° per circa 40 min.

Per la mousse al caramello, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda.

In una padella dai bordi alti mettete lo zucchero con l'acqua, nel frattempo mettete a scaldare i 150 ml di panna, quando lo zucchero avrà formato un caramello ambrato unite la panna calda continuando sempre a mescolare con la frusta per non formare grumi (attenzione che la panna farà una schiuma alta e anche qualche schizzo).

Unite i tuorli, che avrete leggermente sbatutto, sempre mescolando, fate cuocere un minuto e togliere dal fuoco, filtrate la salsa e unite la colla di pesce. Fate raffreddare ma non troppo, cioè non deve iniziare a solidificarsi, poi unite la panna semimontata, mettete in frigo a raffreddare.

Per la mousse al gianduia, scaldate la panna e unite il cioccolato e il burro, lasciate raffreddare una notte in frigo.

Prendete la torta e tagliatela a forma di uovo poi tagliate una fetta di 1 cm da sopra la torta e tenetela da parte, ora fate un taglio a 1,5 cm lungo tutta la circonferenza e svuotate lasciando un fondo da 1,5 cm. Tagliate grossolanamente i biscotti al riso soffiato e mescolateli alla mousse, con questa ora riempite la torta e richiudetela con la fetta che avete tagliato, lasciate riposare finchè la mousse sarà ben rassodata.

Montate la mousse al gianduia e decorate il vostro uovo!!!

DIPLOMATICO ALLE FRAGOLE

Come sempre quando si parla di cene, di pranzi, di feste.. da amici o parenti.. io porto il dolce!! non certo che mi dispiaccia in fondo sono io che li ho abituati così.. *“il dolce lo porto io così sperimento una ricetta”* .. durante le feste in particolare però il tutto si trasforma in una specie di maratona.. si perchè i dolci da preparare sono due.. uno per i suoceri uno per i miei.. e naturalmente diversi!! si lo so, ce la metto tutta per incasinararmi.. ma son sicura che tante di voi farebbero uguale!! E a Pasqua va bene perchè è sempre di domenica quindi almeno ho tutto il sabato.. si parte la mattina, questa volta almeno avevo già tutti gli ingredienti in casa.. via con sfoglia, pasta biscotto, crema.. e la cucina sottosopra il ken lavato e rilavato che monta, impasta.. èhh, *il mio amico ken* quanto tempo mi fa risparmiare.. peccato che non lavi e rimetta a posto la cucina!!

Poi ovviamente qualcosa che non va succede sempre, e sempre quando il dolce è per qualcun'altro... questo giro la crema per me non era abbastanza densa, non capisco come con sempre le stesse dosi possa variare così tanto di consistenza.. se qualcuna di voi ha un consiglio lo *“ascolto”* mooolto volentieri.. alla fine però, andava abbastanza bene, forse sono io che vorrei sempre che tutto fosse perfetto!!

Bene ora vi lascio la ricetta per i suoceri.. panna e fragole, niente cioccolato perchè ci sono i nipoti che già avranno la pancia piena di uova di pasqua.. solo qualche decoro per dare la sensazione pasquale!!

La cioccolata per quella dei miei ;-P... poi vi farò sapere!!!

DIPLOMATICO ALLE FRAGOLE

per una torta da 24-26 cm

pasta sfoglia rapida di Michel Roux

250 gr di farina

250 gr di burro freddo

125 ml di acqua ghiacciata

1/2 cucchiaino di sale fino

pan di spagna per rotoli di Giovanni Pina

65+25 gr di zucchero
8 gr di miele d'acacia
70 gr di tuorli (circa 4)
120 gr di albumi
55 gr di farina
45 gr di fecola

crema pasticcera di Giovanni Pina

60 gr di tuorli
85 gr di zucchero
20 gr di farina

(sarebbero 16 gr di farina ma io ne ho messo qualche gr in più)

60 ml di panna
180 ml di latte
bacca di vaniglia 1/4
colla di pesce 4 gr (mia aggiunta)
per la crema chantilly alle fragole

crema pasticcera
250 ml di panna
zucchero a velo (da regolare in base al gusto)

15 fragole
salsa alla fragola

6-7 fragole
1-2 zucchero
per le decorazioni

300 ml di panna
30 gr di zucchero a velo
3 fragole

ovetti di cioccolato

Per la sfoglia, mettete la farina con il burro tagliato a cubetti e il sale, nella planetaria e iniziate a lavorare con la frusta k finchè il composto diventa granuloso, ora aggiungete gradatamente l'acqua, io ne ho messa leggermente meno di quella necessaria perchè stava diventando troppo appiccicoso, quindi regolatevi in base alla vostra farina!! Quando il composto sarà omogeneo mettetelo a riposare mezz'ora in frigo avvolto nella pellicola. Prendete la vostra pasta e su un tagliere infarinato stendete un rettangolo di circa 30x15 ripiegate in tre (la parte alta verso il centro e poi la parte bassa sopra essa) girate di 90° lasciando l'apertura

della pasta verso destra, stendete nuovamente e ripiegate in tre. Mettete a riposare in frigo altri 30 minuti poi ripetete altre due pieghe a tre. Infine lasciate riposare e stendete la pasta in un grande rettangolo, tagliate a metà, (oppure ricavate dei cerchi ma sempre più larghi di quello che vi serve perchè un po' ritira in cottura) pizzicate con la forchetta mettete un po' di zucchero semolato sopra e cuocete a 180° finchè sarà ben dorata, circa 15, 20 min.

Per la pasta biscotto, montate molto bene i tuorli con 65 gr di zucchero, poi montate gli albumi con i restanti 25 gr, setacciate la farina con la fecola e riunite, mescolando delicatamente, tutti i composti. In una teglia ricoperta di carta forno stendete l'impasto a circa 1 cm e cuocete a 220° per 5-7 minuti, quando sarà bello colorito è pronto.

Per la crema pasticcera, in un pentolino mettere a scaldare il latte con la panna e la bacca di vaniglia aperta, in una ciotola amalgamate i tuorli con lo zucchero e la farina, versateci sopra il latte caldo e rimettete a cuocere finchè il composto inizia a "muoversi" cioè subito prima che bolla, togliete dal fuoco e continuate a mescolare per circa 1 minuto in modo che sotto la crema non continui a cuocere, mettete la gelatina ben strizzata, che avrete lasciato 10 minuti in ammollo in acqua fredda, mescolate e coprite con la pellicola. Lasciate completamente raffreddare. Quando riprendete la crema mescolatela bene con la frusta, poi montate la panna con dello zucchero a velo e unitela delicatamente. Tagliate le fragole a piccoli pezzetti e uniteli alla crema.

Per la salsa, lavate e tagliate le fragole, mettetele in un pentolino con lo zucchero, lasciate cuocere finchè lo zucchero è sciolto poi frullate il tutto. Le dosi le ho messe indicative, soprattutto per lo zucchero regolatevi in base al gusto, una volta frullato il tutto se vi sembra poco dolce potete aggiungerne, anche per le fragole vanno un po' in base alla grandezza.

Prendete un anello per torte e regolatelo della grandezza che desiderate, ora tagliate la pasta sfoglia e la pasta biscotto

di questa grandezza, poi foderatelo con la pellicola e appoggiatelo su un piatto. Sul fondo mettete il primo disco di pasta sfoglia versate metà crema poi il disco di pasta biscotto imbevuto di salsa alla fragola (la parte imbevuta va a contatto con la crema) ora imbevete anche l'altra parte, aspettate che assorba e mettete sopra l'altra metà della crema e infine la pasta sfoglia.

Io ho messo tutto a congelare in modo da poterla poi maneggiare e decorare più agevolmente.

Per le decorazioni, montare la panna con lo zucchero a velo, ricoprire tutto il bordo e decorate a piacere con fragole e ovetti di cioccolato!!!

