

Torta veg senza glutine al cioccolato e caffè

Tremate tremate...

sono tornata e ho deciso di farlo in un giorno particolare quello dei miei 40 anni che arrivano anche in un momento particolare.. quello della consapevolezza, che sboccia quando meno te lo aspetti e ti fa capire finalmente come sei davvero!! Non mi sono mai raccontata tanto tra queste pagine, ho sempre dato spazio alle ricette ma... è il mio blog e oggi mi va così!

Sono così, sono io quella che ha rispettato se stessa e se ne è stata in silenzio per capirsi e capire cosa vuole, che non voleva esserci per forza e ad ogni costo, perché a volte piuttosto che rovinare tutto crede sia meglio fermarsi e poi riprendere meglio di prima. Sono sempre io... quella che si prende in giro da sola, quella buffa che fa le facce strane, quella a cui dicono "sei diversamente normale" quella che adora ridere, quella che se ne va spesso in giro coi capelli scompigliati, i pensieri che corrono veloci e la testa tra le nuvole, la mente ricolma di idee e di ragionamenti contorti... quella che poi inciampa in nulla e sbatte ovunque. Sono quella disordinata che odia il disordine. Sono quella che più cose ha da fare e meglio è, quella che ne fa mille ma solo perché gli va, quella che vuole piacere solo alle persone speciali, sono quella libera e ribelle che non si morde mai la lingua e non fa ciò che non ha voglia di fare solo perché deve ma se prende un impegno non ce n'è per nessuno. Sono quella curiosa che ama le sorprese e i cambiamenti ma ha bisogno di punti fermi. Sono quella che ama parlare, ragionare, capire, essere capita, ascoltare, aiutare, imparare, condividere. Sono quella che ama viaggiare, sognare, sperare sempre... quella che ama l'estate, il mare, la natura, il verde, i gatti, il sole e il suo calore. Sono quella che cambierebbe sempre ristorante e ama

assaggiare i cibi del mondo. Sono quella spesso insicura, che dice troppe parolacce, quella che sbaglia, che cerca di rimediare e che se non ama qualcosa di se prova a migliorarsi. Quella che crede nella spontaneità e nella sincerità, che vuole guardare le persone negli occhi e dire ciò che pensa e che a volte lo fa in modo "brutale". Sono quella che fa le cose con amore, per forza, quella sensibile che si emoziona e piange, che si affida all'intuito e che si affeziona solo ad un certo tipo di persone, quella che non alza mai le barriere e si lascia ferire e a volte fregare dal suo stesso intuito e che poi si sente stupida per questo. Sono quella ingenua, onesta e protettiva che diventa una iena con chi fa del male a qualcuno che amo. Sono quella ambiziosa e competitiva che ama riuscire per se stessa ma che non calpesterebbe mai nessuno pur di arrivare, quella che crede che la lealtà e la correttezza non paghino sempre ma non può prescindere da esse per non tradire se stessa. Sono quella che se non sei sincero con me divento pessima, quella poco orgogliosa che non sopporta di ferire qualcuno ma sa essere stronza e spietata con chi se lo merita. Sono io... quella con gli occhi che parlano, un libro aperto che ha scoperto avere ancora tante pagine bianche...

"Bisogna chiudere i cicli. Non per orgoglio, per incapacità o per superbia. Semplicemente perché quella determinata cosa esula ormai dalla tua vita. Chiudi la porta, cambia musica, pulisci la casa, rimuovi la polvere. Smetti di essere chi eri e trasformati in chi sei."

Paulo Coelho, dal libro *Il manoscritto ritrovato ad Accra*



Torta veg senza glutine al cioccolato e caffè



- 120 g di farina di riso impalpabile
- 40 g di fecola di patate
- 25 g di maizena
- 20 g di cacao amaro
- 15 g di caffè solubile
- 15 g di rum
- 50 g di gocce di cioccolato fondente
- 30 g di [CaoZen seed mix Melandri Gaudenzio](http://www.melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=164&idM=7&idT=106)
- 30 g di mandorle
- 150 g di zucchero di canna integrale
- 40 g di olio di semi
- 100 g di acqua
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- 1 bustina di lievito per dolci
- Per decorare
- 80 g di cioccolato fondente
- 20 g di acqua
- 4 candeline grandi

1. Fate un caffè bollente e scioglietevi il caffè solubile. In una ciotola mettete lo zucchero, l'olio, il caffè, l'acqua, l'aceto di mele ed il rum, mescolate in modo

che lo zucchero si sciolga. In una seconda ciotola mettete la farina, la fecola, la maizena, il cacao e il lievito setacciati. Aggiungete il liquido a filo mescolando con un cucchiaino. Unite infine le mandorle tostate e tritate, le gocce di cioccolato e il CaoZen. Ungete uno stampo da 18 centimetri e spolverizzate con la farina, fatela aderire su tutto l'interno della tortiera. Versate l'impasto e cuocete a 180°C per 30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Mettete la torta su un piatto da portata e cospargete con la salsa, decorate a piacere con il CaoZen.

- 2. Questa torta è senza glutine e vegana priva quindi di ingredienti che addensano il composto (non ho voluto inserirne additivi) per questo tende a "creparsi" ed a sbriciolarsi facilmente ma il sapore è ottimo!!*






Casa di Venere







Vandini di Venere



BISCOTTI ALLA NOCCIOLA CUOR DI CACAO

Questi biscotti alla nocciola cuor di cacao sono talmente buoni che li ho già preparati due volte tanto son finiti in fretta alla prima. Il sapore della nocciola è piuttosto intenso grazie alla presenza di una crema alla nocciola preparata frullando le nocciole tostate con lo zucchero. Se riuscirete a resistere, dal giorno dopo saranno ancora più buoni.



BISCOTTI ALLA NOCCIOLA CUOR DI CACAO



- 230 g di farina tipo2
- 110 g di nocciole
- 125 g di burro
- 80 g di zucchero di canna
- 1 uovo
- **Per la parte al cioccolato**
- 40 g di cioccolato fondente
- 5 g di cacao amaro
- **Per la finitura**
- 60 g di nocciole

1. Mettete le nocciole in una padella e fatele tostare a fiamma bassa finché saranno ben calde.
2. Mettete le nocciole molto calde in un frullatore ed aggiungete lo zucchero di canna.
3. Frullate subito fino a formare una crema liscia, inizialmente si formerà una sorta di farina ma proseguendo si formerà la crema, ogni tanto raccogliete il composto e frullate ancora.
4. Trasferite la crema in una ciotola e fate completamente raffreddare.
5. In un'impastatrice mettete la farina, il burro morbido a pezzetti, l'uovo e la crema di nocciole, lavorate con il gancio a foglia fino a formare un impasto omogeneo.
6. Prelevate 150 grammi di pasta dal totale ed unite il

cioccolato fondente grattugiato fine, o frullato, ed il cacao setacciato, lavorate fino a farlo amalgamare bene.

7. Trasferite gli impasti separati in frigorifero per 2 ore.
8. Nel frattempo tritate a granella le nocciole rimaste, 60 grammi.
9. Riprendete la pasta e stendetela sottile pochi millimetri.
10. Con la pasta al cacao formate un cilindro dal diametro di circa 0.7mm e poggiatelo sulla pasta (vedi foto).
11. Ripiegate la pasta sul cilindro al cacao e fate pressione con un dito in modo da sigillare la pasta, tagliate lungo questo punto (vedi foto).
12. Girate il cilindro in modo che la parte di congiunzione rimanga sotto, fate una leggera pressione con il dito in modo da appiattire leggermente.
13. Inumidite il cilindro con un velo di acqua e tagliate in pezzi di circa 4-5 centimetri.
14. Arrotolate i biscotti nella granella di nocciole e sistemateli in una teglia coperta di carta forno un po' distanziati tra loro.
15. Cuocete a 180°C per 15 minuti, se avete la funzione cottura dall'alto impostatela per gli ultimi 3 minuti.
16. Sfornate i biscotti e fateli completamente raffreddare.
17. Conservateli in una scatola di latta o in un vaso di vetro ben chiuso
18. Se avrete pazienza dopo un giorno saranno più buoni!!!

Per realizzare la forma dei biscotti mi sono ispirata a questi di Michela!!




Candela di Venere





Pamblico di Venere





Candela di Venere

MATTONELLA EMILIANA

Micol e Cecilia del bellissimo blog MUFFIN E DINTORNI hanno pensato di istituire il mercoledì social dedicato all'Emilia, il loro scopo è far parlare della regione e raccogliere ricette che la riguardano per ampliare la conoscenza dei magnifici prodotti gastronomici che possediamo.. ognuno penso vada orgoglioso della propria regione e io sono fiera di essere un' emiliano ramagnola per questo sono felicissima e onorata di contribuire con delle ricette!!

Oggi voglio proporre un dolce, la mattonella, forse molti di voi già la conosceranno, io me la ricordo benissimo perchè quando in pausa pranzo andavo con le mie colleghe e amiche Angela e Monica, era sempre presente nel menù del ristorante, però non l'ho mai mangiato, quale miglior occasione per provarla..

La ricetta originale prevede una crema fatta con burro, zucchero a velo e uova, il tutto a crudo, io ho deciso di fare una versione "cotta" perchè non amo le uova crude.. nemmeno nel mascarpone!!

Per me è buonissima e a discapito del burro il risultato finale è un dolce per niente pesante e che "va giù" come l'acqua!!!

Un dolce pensiero per tutte le persone coinvolte in questo terremoto!!



MATTONELLA EMILIANA

320 gr di biscotti secchi

150 gr di burro

200 gr di zucchero

2 uova

40 gr di cioccolato fondente

2 cucchiaini di cacao amaro

caffè

2 cucchiaini di rum

Fate due caffè molto lunghi ed uniteli al rum, lasciate raffreddare.

In un pentolino mettete lo zucchero e 50 ml di acqua, mettere sul fuoco e scaldare finché si sarà sciolto lo zucchero e il liquido sarà quasi trasparente (attenzione a non oltrepassare questo stato altrimenti lo zucchero cristallizza e si formano dei grumi).

Nel frattempo nella planetaria iniziate a montare i rossi con la frusta e in una ciotola a mano montate gli albumi.

Quando lo sciroppo è pronto versarne metà sugli albumi e metà sui tuorli (fermate la planetaria per evitare gli schizzi). Continuate a montare i due composti finché diventeranno freddi.

A questo punto nella planetaria iniziate a mettere il burro a piccoli cubetti, continuate a montare finché il composto diventa spumoso e più solido, unite gli albumi a mano delicatamente.

Dividete a metà la crema e in una metà mettete il cacao e il

cioccolato fondente grattugiato!

Prendete i biscotti e imbeveteleli appena nel caffè, disponeteli su un piatto o una teglia, uno affianco all'altro. (con questa dose viene un lato da 3 e uno da 4 biscotti) Mettete la metà della crema chiara, ricoprite nuovamente coi biscotti imbevuti ora mettete la crema al cioccolato, fate altri due strati così e terminate coi biscotti. Ricoprite con del cacao e far riposare in frigo almeno 6 ore.





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 ricettina, 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 birre
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 cucchiaio 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. Sfornate 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.



BISCOTTI AL DOPPIO CIOCCOLATO

BISCOTTI AL DOPPIO CIOCCOLATO

150 gr di farina 00 per dolci
(io uso quella rossa per dolci della *Molino Spadoni*)
40 gr di fecola
130 gr di burro
30 gr di cacao
1 cucchiaino di lievito
2 tuorli
80 gr di zucchero
per decorare
100 gr di cioccolato bianco
zucchero semolato

Lavorare il burro leggermente ammorbidito con lo zucchero, mettere poi i tuorli e una volta amalgamati unire la farina, la fecola, il lievito e il cacao che avrete precedentemente miscelato.

Formate una palla e far riposare in frigo almeno un'ora, riprendere il composto e formare delle palline fate un incavo al centro e passate nello zucchero semolato, mettere in freezer 5 minuti e cuocere a 180° per 15 min. Sciogliere al microonde il cioccolato bianco e colatelo caldo nelle fossette dei biscotti.



