



mintorta

N.1



10 RICETTE DOLCI

di Erika Trioschi

Il Dolce...

Per il nostro buongiorno.
Una dolce parentesi a metà giornata.
L'ultima portata di un pranzo o di una cena.
Per festeggiare un evento.
Un momento solo nostro per coccolarci.
Per tirarci su il morale e ripartire con gusto.

Erika

miintorta

Le 10 Ricette di Miintorto

1. Mousse di Fragole
2. Pasta Frolla per basi e biscotti
3. Crema Pasticcera
4. Crostata di Ricotta e Crema
5. Torta al Cioccolato senza Glutine
6. Zuppa Inglese
7. Pancakes al Cocco
8. Schiacciata alla Fiorentina
9. Scorzette al Fondente
10. Torta di Banane

Mousse di Fragole



Soffice e Gustosa...

miintorto

5 Porzioni

25 m Preparazione

5 m Cottura

Ingredienti:

600 gr di Fragole

2 Fogli di Colla di Pesce (Gelatina) 10/12 g

250 ml di Panna Fresca

100 gr di Zucchero Semolato

Succo di 1 Limone



Pochi ingredienti

Le Fragole sono di stagione da Aprile a Luglio.

miintorto

Mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce così diventerà più morbida. (1)

Pulite, tagliate e frullate le fragole con un frullatore ad immersione. (2)

Montate la panna con lo zucchero. (3)

Mettete un po' di polpa in un pentolino e scaldate sul fuoco, aggiungete la colla di pesce strizzata con le mani, girate con un cucchiaino, un minuto di tempo e si scioglie. (4)

Ora scolate con un passino tutto, sia la polpa scaldata con la colla di pesce sia tutto il resto della polpa, in questo modo toglierete una buona parte di semini, aggiungete il succo di limone. (5) Mescolate panna e tutto il resto, piano, dal basso verso l'alto.

Prendete delle coppette o dei bicchieri e metteteci il composto. (6)

Chiudete con pellicola e mettete a riposare in frigo per una notte. (7)

Decorate come vi piace di più. (8)

mintorta

(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)



(7)



(8)



(8)



miintorta

Pasta Frolla



Per basi e biscotti..

miintorto

20 m Preparazione
20/25 m Cottura

Ingredienti:

2 Tuorli di Uovo
200 gr di Farina
100 gr di Zucchero
100 gr di Burro
1 Vaniglia in bacca
Buccia di ½ limone



*Pochi ingredienti e utile per
tanti dolci*

miintorto

Il burro deve essere a temperatura ambiente.

Tagliate a fettine e stendete su un piatto così si ammorbidisce in poco tempo.

Prima mescolate zucchero e farina e limone poi aggiungete gli altri ingredienti e impastate fino a farlo diventare compatto e omogeneo.

Fate una palla, avvolgerla in una pellicola e metterla in frigo per un ora prima di usarla.

La vostra frolla è pronta.

Ideale come base per le torte o per fare i biscotti.

Ci sono altri ingredienti facoltativi, colorante alimentare per colorare la frolla, cioccolato fondente per bagnare i biscotti, cacao amaro per fare la frolla al cioccolato.

Colorante alimentare rosso (per la dose leggete nella confezione del tubetto)

Cioccolato fondente circa 100 gr va fuso a bagno maria

40 gr di Cacao amaro per la dose di frolla appena fatta per ottenere così una frolla al cioccolato.

mintorta

Preparazione

(1)



(2)



(3)



Lavorazione



miintorta

Dove la frolla



Biscotti di frolla rosa bagnati nel cioccolato fondente.



Base per le torte.



Tartelette miste con base di frolla al cioccolato.



Crostata con marmellata di susine.

miintorto

é regina



Crostata di frutta.



Biscotti di frolla al cioccolato.



Crostata di ricotta e crema.



Biscotti varie forme di frolla semplice.

miintorto

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a smooth, pale yellow custard cream. The cream has a slightly glossy texture. In the upper right corner, two brown eggs are partially visible on a wooden surface. The background is a light-colored, textured surface, possibly a countertop. The text is overlaid on the image in a cursive font.

*Crema Pasticcera
della Mamma*

*Un'altra base importante per i
dolci...*

mintorto

10 m Preparazione

10 m Cottura

Ingredienti:

4 Cucchiaini di Farina

3 Cucchiaini di Zucchero

1 litro di Latte

buccia di limone

4 Tuorli di uovo

1 Vaniglia in bacca (apirla)

Mescolate lo zucchero e farina in una pentola dopo di ch  aggiungete le uova e mescolate, aggiungete poco alla volta il latte e mescolate bene. Mettete dentro la vaniglia e la buccia di limone, ponete sul fuoco e mescolate sempre senza fermarsi fino a ebollizione e fino a quando si   addensata.

(1)



Diluire poco alla volta per non formare i grumi.

(2)



La Vaniglia va aperta con un coltello cos  escono i semini.

(3)



Far raffreddare prime di usarla.

miintorto

Crostata di Ricotta e Crema



Delicata e Cremosa..

miintorto

25 m Preparazione
50 m Cottura circa

Ingredienti:

2 Tuorli di Uovo

500 gr di Ricotta

500 gr Crema Pasticcera

Pasta frolla per la base



Pochi passaggi

miintorto

Mettete in un contenitore uova solo il tuorlo, ricotta e crema e con un frullatore ad immersione frullate.

Dopo aver steso la frolla in una base versate tutto il composto.

Mettete in forno per 50 minuti circa purtroppo non riesco ad essere precisa per via che ogni forno cuoce diversamente io controllo la parte sopra quando diventa dorata.

Dipende anche da quanto alta avete fatto la vostra torta se avete usato una tortiera grande vi viene più bassa e la cottura sarà più breve.

Una volta cotta fate raffreddare in forno a forno spento.

Mettete in frigo quando è completamente fredda.

Guarnitela se volete, io ho messo sopra dei riccioli di cioccolato, si comprano già fatti al supermercato.

Un dolce fresco e cremoso.

Ecco la Crostata di Ricotta e Crema pasticcera.

miintorta



Base di frolla stesa e pronta. Ricotta e crema pasticcera frullata con frullatore a immersione.



Versate tutto il composto dentro alla tortiera. Con tortiere grandi viene più bassa.



Infornate per circa 50 m a 180°, quando la superficie è dorata spegnere il forno e farla raffreddare dentro al forno.



Da mantenere in frigo. Potete aggiungere se volete dei riccioli di cioccolato li trovate già pronti al supermercato.

miintorto

A round chocolate cake is shown, heavily dusted with white powdered sugar. The cake is surrounded by a thick layer of white powdered sugar, with some cocoa powder scattered on top. The background is a light, neutral color.

*Torta al Cioccolato
Fondente
(senza glutine)*

miintorto

20 m Preparazione

25 m Cottura

Ingredienti tortiera piccola:

70 gr di Zucchero

70 gr di Cacao Amaro

200 gr di Cioccolato Fondente
(sciolto a Bagnomaria)

2 Uova

1 bustina di vanillina

85 g di burro

Pizzico di sale



P.S.(Controllare sempre gli alimenti confezionati che ci sia scritto **SENZA GLUTINE**)

Sbattete uova e zucchero, mescolate con la frusta elettrica, aggiungete il cacao, il burro a pezzetti ammorbidito e mescolate di nuovo, e per ultimo il cioccolato fondente.

Mettete in forno per 25 minuti circa a 175°.

miintorto

Zuppa Inglese



Se ti piace la crema...

miintorta

20 m Preparazione

25 m Cottura

Ingredienti 6/8 coppette (dipende dalle dimensioni)

Crema pasticcera (dose con un litro di latte)

100 gr cioccolato fondente sciolto a Bagnomaria

Biscotti Savoiaardi 16 circa sono grandi quindi massimo due per coppetta.

Alchermes

Adoro questo dolce é pieno di ricordi la mia nonna me lo faceva sempre. Per la preparazione è molto semplice fate la crema Pasticcera, mezza dose la lasciate gialla, l'altra dose dopo aver sciolto il cioccolato a bagno maria unitelo e così farete la crema al cioccolato, da leccarsi i baffi. Procedete con la preparazione delle coppette. Fate uno strato di biscotto bagnato di Alchermes, non inzuppate troppo ma una bagnatura di un secondo. Mettiamo uno strato di Crema Pasticcera nera un' altro strato di biscotto bagnato di Alchermes. Uno strato di Crema Pasticcera gialla. Per coppetta uso due biscotti, uno spaccato a metà stesi nel fondo, mezzo tra le due creme e mezzo in superficie a guarnire.

miintorto



Crema Pasticcera 1 litro.



Cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.



Mezza dose di crema Pasticcera mescolata con la cioccolata fusa.



Coppette pronte per essere mangiate.

miintorto

*La Zuppa Inglese
della
mia Nonna*



miintorto

Una colazione da leccarsi i baffi..



*Mini Pancakes al
Cocco*

miintorto

10 m Preparazione

15 m Cottura

Ingredienti:

2 uova

Un Bicchiere di latte

6 Cucchiali di zucchero

12 Cucchiali di farina

50 gr di Burro

6 gr di lievito in bustina per dolci.

7 Cucchiali di Cocco disidratato

E' molto semplice questa ricetta non occorre avere molti strumenti per prepararla ma utile avere il "Testo Romagnolo" così si chiama la padella in pietra famosa per cuocere la Piadina, ma che si può usare per cucinare molti cibi in modo dietetico senza aggiunta di altri grassi, oppure la padella da crepes perché la cottura va fatta senza l'uso di olio e burro.

Procedimento:

Per primo fate sciogliere il burro a fuoco lento non fatelo friggere, a parte mescolate lo zucchero con uova, aggiungete la farina e ora potete mettere anche il burro sciolto e mescolate, ora una punta di cannella se vi piace, dopo di che aggiungete il latte, per ultimo il cocco ma molto importante perché daranno un gusto diverso ai nostri pancakes . Pronto il composto cuocete sul "testo romagnolo" deve essere ben caldo prima di mettere a cuocere i Pancakes.

miintorto

Alla fine ho servito con cioccolato fondente fuso a bagnomaria, spolveratina di cocco e zucchero a velo sopra. Buone sono anche con frutta fresca, come fragole o banane.



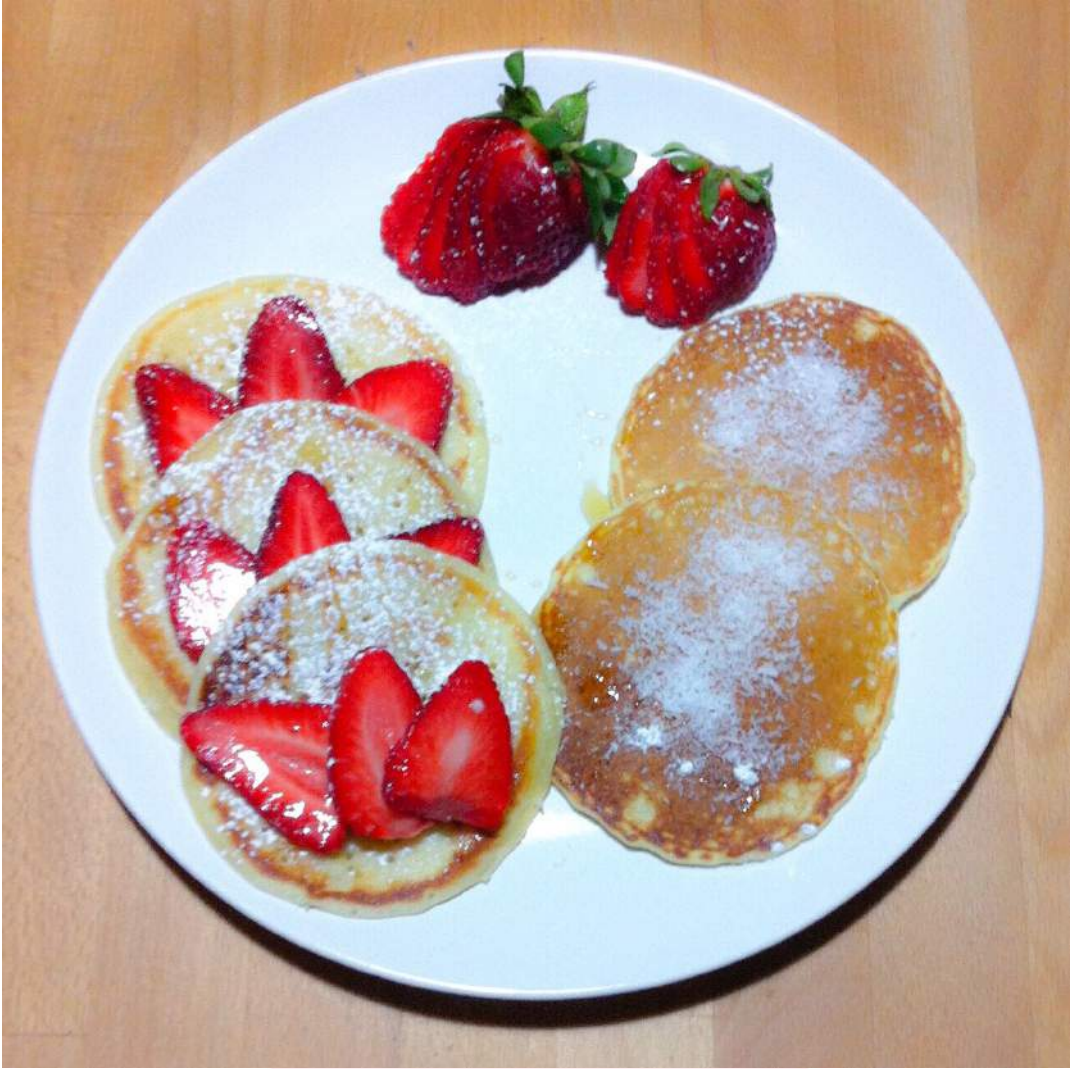
Con cioccolato fuso...

oppure Nutella...

Spolverata di cocco...

miintorto

Spolverata di zucchero a velo...



Miele...

oppure Marmellata...

miintorta

Da Firenze



Schiacciata alla Fiorentina

*La schiacciata alla fiorentina può essere mangiata
semplice oppure farcita con panna montata.*

miintorto

20 m Preparazione

20 m Cottura

Ingredienti:

7 cucchiaini di Farina

5 cucchiaini di Maizena

6 cucchiaini di Zucchero

6 cucchiaini di Olio di Semi

6 cucchiaini di Latte

2 Uova

1 Arancia succo e buccia

1 bustina di Vanillina

1 bustina di Lievito



Per primi mescolate zucchero e uova, poi aggiungete la buccia di arancia e il latte, dopo aver mescolato questi ingredienti fatelo aggiungendo anche con la farina e la maizena mescolate di nuovo e aggiungete il succo di arancia, aggiungete ora vanillina, lievito e l'olio di semi, dopo aver amalgamato bene il tutto in fine le chiare montate a neve e mescolate lentamente dal basso verso l'alto. Io ho usato una teglia grande e mi è venuta bassa voi potete usarne una un po' più piccola e vi verrà più alta. Cottura dai 20 ai 30 minuti dipende dal forno io l'ho cotta per 20 minuti a 180° La Schiacciata alla Fiorentina può essere mangiata così oppure se la tagliate nel mezzo farcita con Panna montata o "Crema Chantilly".

miintorto

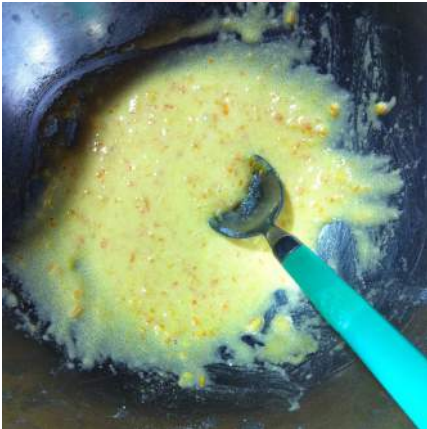
(1)



(2)



(2)



(3)



(3)



(4)



miintorto

(4)



(5)



(6)



(7)



miintorto

Scorzette di Arancia



con

Cioccolato Fondente

miintorta

20 m Preparazione

30 m Cottura

Ingredienti:

Scorze di arancia:

Buccia di un arancia

Zucchero

Acqua

Cioccolato Fuso per le scorzette:

50 g cioccolato fondente (sciolto a Bagnomaria)

P.S.(Controllare sempre gli alimenti confezionati che ci sia scritto **SENZA GLUTINE**)



miintorto

Preparazione scorzette:

Tagliate a striscioline le bucce d'arancia, mettetele in un tegame con dell'acqua fino a coprirle, fate bollire per circa 2 min.; dopo di ch  gettate via l'acqua e ripetete questo procedimento per altre due volte.

Finita la terza bollitura, pesate le bucce scolate; in un tegame mettete zucchero e acqua che siano ciascuno di egual peso delle bucce scolate (es: le bucce 100gr., acqua 100gr, zucchero 100gr.)

Fate cuocere le bucce fino alla completa asciugatura dello sciroppo. Sollevate una per volta le striscioline di buccia, mettetele separate tra loro ad asciugare su carta da forno per circa 30 minuti. Staccatele dalla carta da forno con una palettina e infarinatetele nello zucchero dopo di ch  appoggiatele su una carta da forno pulita e lasciatele a riposo per 15 minuti.

Potete mangiarle cos  semplici oppure, potete bagnarle nel cioccolato fuso, lasciate a riposare fino a quando la cioccolata non sar  indurita.

Sono buonissime!!!

miintorto

(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)



miintorto

(7)



(8)



miintorto

Scorzette di Arancia



Solo 3 ingredienti e tanto buone... offritele ai vostri amici quando vengono da voi, oppure un pensierino per qualche festa. Penso che per Natale regalerò queste. Le arance sono di stagione da Novembre a Maggio.

miintorto



Torta di Banane

miintorto

20 m Preparazione

30 m Cottura

Ingredienti:

200 gr di Farina

100 gr di Zucchero

50 gr Cioccolato Fondente a pezzetti (tagliato al coltello)

1 Uovo

1/2 bicchiere di Latte

100 gr di Burro

1/2 Tazzina da caffè di Pinoli

1/2 Tazzina da caffè di Noci di Macadamia

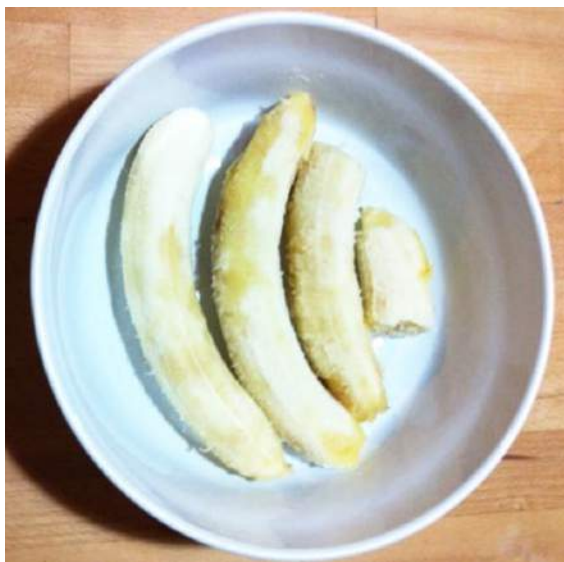
1/2 bicchierino da liquore di Vecchia Romagna

3 Banane mature

Schiacciate con una forchetta le banane farne una polpa, aggiungete uovo e zucchero, mescolate bene gli ingredienti, dopo di ch  aggiungete il burro sciolto in un pentolino, ora aggiungete la farina poco alla volta. Aggiungete la Vecchia Romagna, vanillina, lievito, latte, noci, mandorle e i pezzetti di cioccolato. Lasciate da parte un po' di noci e mandorle per metterle sopra alla torta. Imburrate e infarinate la teglia, rovesciateci tutto il composto.

Cuocete a 180  per 30 minuti circa dipende dal forno.

miintorta



Schiacciate le banane mature con una forchetta e creare una polpa.



Aggiungete l'uovo, lo zucchero e il burro sciolto.



Amalgamate bene la farina aggiunta, mettete anche il latte, lievito, vanillina e la Vecchia Romagna.



Ora i pinoli, le noci di macadamia e il cioccolato fondente tagliato al coltello.

miintorto



Imburrate e infarinate la teglia, aiuta a non fare attaccare la torta alla teglia.



Rovesciate tutto il composto in teglia, in superficie mettete le noci e pinoli lasciati da parte.



Cuocete in forno per 30 minuti circa a 180°



Profumata e gustosissima...

miintorto



Mousse



Frolla



Pasticcera



Ricotta e Crema



Cioccolato



Zuppa

miintorto



Pancakes



Fiorentina



Scorzette



Banane

Queste sono le 10 ricette che vi ho proposto. Ci vediamo nel prossimo libro.

Il mio blog di ricette www.miintorto.it

miintorto