



PEGGY PORSCHEN

*le cupcakes
di Peggy*

FOTOGRAFIE DI
GEORGIA GLYNN SMITH

*A Max, che
è dolce come
una cupcake*



SOMMARIO

Le cupcakes di Peggy 5

consigli 7

le cupcakes 8

Paradiso di cioccolato • Sticky Toffee • Red Velvet

Cioccolato con cuore di lamponi • Fragole & champagne

Limone & lamponi • Foresta nera • Chiffon alla vaniglia

Fragole & panna • Banoffee • Pecan Pie

Carote & noci • Eton Mess • Strudel di mele • Gianduia

Caramello salato • Tiramisu • Mela caramellata • Vin brulé

Meringa al limone • Prugne • Zucca speziata

Cosmo • Marshmallow rosa • Pan di zenzero

frosting & sciroppi 59

ringraziamenti 64



LE CUPCAKES DI PEGGY

Sono felice di presentare quello che, a oggi, è il mio libricino più simpatico, *Le cupcakes di Peggy*. Questo libro propone una selezione di prim'ordine delle mie ricette preferite di cupcakes, tutte preparate e servite al mio negozio di Belgravia, a Londra, il *Peggy Porschen Parlour*. Con queste venticinque ricette avrete la cupcake adatta a ogni occasione: dai classici estivi, come l'Eton Mess e la meringa al limone, alle proposte più amate in autunno, come la mela caramellata e la zucca speziata. Volevo che le ricette fossero il più semplice possibile, pur mantenendo i famosi gusti da gourmet delle mie cupcakes. Tutti gli ingredienti sono reperibili nei supermercati ben forniti e i metodi sono semplici e non mettono soggezione; le ricette sono quindi adatte a cuochi di qualsiasi livello. Anche se non potete venire al *Parlour*, spero che questo libro vi consenta di godervi un po' di Peggy Porschen ogni volta che ne avete voglia!

Fare dolci è sempre stata la mia passione; per me è la terapia migliore ed evoca splendidi ricordi d'infanzia, quando preparavo dolci con mia mamma a casa, in Germania. Spero che vi divertiate tanto quanto me a preparare, decorare e (la cosa più importante) assaggiare le mie cupcakes, e che questo libro sia una preziosissima fonte di ispirazione a casa vostra per molti anni a venire.





CONSIGLI

ingredienti

- Per avere i risultati migliori, usate ingredienti di buona qualità, come uova di galline allevate all'aperto, burro (non margarina) ed essenze di buona qualità (non aromi).
- Per avere una buona consistenza è importante usare la farina 00; non siate tentati di usare una farina forte (come la 0) perché otterreste un impasto duro.
- Tutti gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente, a meno che la ricetta non specifichi altrimenti. Se necessario, potete ammorbidire un po' il burro nel microonde con l'apposito programma, mentre le uova intiere si possono scaldare leggermente in una ciotola d'acqua tiepida per 10 minuti.

tempi e temperature

- Queste sono solo indicazioni di massima. Ricordate che possono esserci grandi differenze tra un forno e l'altro. Le temperature che vi do qui sono per forni convenzionali, perciò dovrete ridurle di 10–15°C se usate il forno ventilato.
- In generale, le cupcakes lievitano in modo più omogeneo se le si cuoce nella parte bassa del forno.
- Girate le teglie a metà cottura per avere una cottura uniforme.

attrezzatura

- L'uso di teglie di buona qualità e pirottini per cupcakes non troppo sottili farà la differenza nel prodotto finale. Io uso i pirottini un po' più piccoli di quelli standard per muffins, perciò usando quelli per muffins si ottengono circa 18 cupcakes.
- Da quanto è leggero e spumoso l'impasto, dipende anche il numero di cupcakes che otterrete: più è leggero, più rende.

dosi

- Usate sempre i cucchiai dosatori, non un cucchiaino o un cucchiaino qualunque! Un cucchiaino dosatore corrisponde a 5 ml esatti, e un cucchiaino a 15 ml, perciò se non avete il cucchiaino dosatore usate 3 cucchiaini.
- Se non diversamente specificato, dovrete sempre pareggiare il contenuto del cucchiaino con la lama di un coltello o la punta del dito.
- Alcune ricette di questo libro usano uova medie, altre grandi; in genere un uovo medio, sgusciato, pesa 50 g, uno grande 60 g. Se avete uova di dimensioni diverse, calcolate il peso totale delle uova previsto dalla ricetta, sgusciate quelle che avete e pesatele.



Questa è la mia versione di un classico americano: il morbido impasto e il frosting di formaggio sono un'accoppiata perfetta.

RED VELVET

ingredienti

120 g di burro, ammorbidito
 320 g di zucchero
 ½ cucchiaino di sale
 i semi di 1 baccello di vaniglia
 o 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
 2 uova grandi
 275 g di farina
 2 cucchiaini di cacao in polvere
 260 g di latticello
 7 cucchiaini (1 bottiglietta da 38 ml) di colorante alimentare liquido rosso
 1 cucchiaino e ½ di aceto di vino bianco
 1 cucchiaino e ¼ di bicarbonato

per



Scaldate il forno a 175°C e mettete i pirottini in due teglie da 12 muffins ciascuna.

Mettete il burro, lo zucchero, il sale e la vaniglia in una ciotola e lavorateli fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Sbattete leggermente le uova in una brocca e aggiungetele poco alla volta al composto a base di burro, sempre sbattendo rapidamente. Se il composto inizia a separarsi o impazzire, aggiungete 2–3 cucchiaini di farina prima di versarci altro uovo, per legarlo di nuovo.

Setacciate la farina con il cacao in un'altra ciotola. Mescolate il latticello e il colorante alimentare in una brocca. Aggiungete metà degli ingredienti secchi all'impasto, mescolando con lo sbattitore a bassa velocità, e poi metà del latticello, il resto degli ingredienti secchi e infine il latticello rimasto. Fate attenzione a non lavorare troppo il composto. Mescolate l'aceto e il bicarbonato in una ciotolina e incorporatelo, in fretta ma con delicatezza, al composto. Riempite i pirottini per due terzi con una tasca da pasticciere o un cucchiaino.

Infornate per 15–20 minuti, in base al forno. Le cupcakes sono cotte quando sembrano asciutte in superficie e sono elastiche. Nel dubbio, infilatevi un coltello o uno stuzzicadenti: dovrebbe uscire pulito. Lasciatele raffreddare un po' nella teglia prima di trasferirle su una griglia a raffreddare del tutto.

per decorare

Usate il frosting di formaggio alla vaniglia a pag. 59 e completate con qualche briciola di impasto delle cupcakes.

PAN DI ZENZERO

ingredienti

250 ml di latte parzialmente scremato

il succo e la scorza finemente grattugiata di 1 arancia non trattata

150 g di zucchero di canna
un bel pizzico di sale

300 g di golden syrup

150 g di melassa scura

4 cucchiaini di zenzero

4 cucchiaini di cannella

2 cucchiaini di pimento

180 g di burro freddo tagliato a pezzi

1 cucchiaino di bicarbonato

350 g di farina autolievitante

3 uova medie

60 ml di sciroppo
(vedi pag. 63)

per

24

Scaldate il forno a 170°C e mettete i pirottini in due teglie da 12 muffins ciascuna.

Unite al succo d'arancia latte in quantità sufficiente a ottenere 300 ml di liquido e versatelo in una pentola con la scorza d'arancia, lo zucchero, il sale, il golden syrup, la melassa e le spezie. Portate a ebollizione su fuoco dolce, mescolando senza interruzione. Togliete dal fuoco e aggiungete il burro, mescolando con una frusta finché è sciolto.

Setacciate la farina e il bicarbonato in una ciotola capiente e aggiungete il composto liquido leggermente raffreddato. Mescolate con delicatezza con una frusta. Aggiungete un uovo alla volta e mescolate bene fino a ottenere un composto liscio e ben amalgamato. Versatelo in una brocca e riempite i pirottini per tre quarti.

Infornate per 20–22 minuti, in base al forno. Le cupcakes sono cotte quando sono alte ed elastiche. Nel dubbio, infilatele un coltello: dovrebbe uscirne pulito.

Una volta cotte, lasciatele riposare per qualche minuto fuori dal forno e spennellatele con lo sciroppo mentre sono ancora calde. Sformatele e lasciatele raffreddare completamente su una griglia.

per decorare

Usate il frosting di formaggio al limone a pag. 60 e completate con un omino di pan di zenzero.



Scura, umida e
speziata, questa
cupcake ha un
sapore che si
sviluppa nel tempo:
il giorno dopo è
addirittura migliore.



“LE MIGLIORI CUPCAKES
DEL MONDO”

- *Vanity Fair*

ISBN 978 88 67530 151



9 788867 530151

€ 10



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it