



# TORTE

## D'AMERICA

David Muniz  
David Lesniak

L'arte di preparare brownies,  
cupcakes, whoopies, muffins  
e molto altro

Guido Tommasi Editore

# SOMMARIO

04 Prefazione di Rachel Allen

05 Introduzione

08 Potayto, Potahito  
(qualche informazione importante prima di iniziare)

**26 BROWNIES & BARS**

**40 COOKIES**

**54 SCONES & BISCUITS**

**70 QUICK BREADS**

**84 MUFFINS**

**98 CUPCAKES**

**108 WHOOPIES**

**124 SNACK CAKES**

**138 POUND CAKES**

**152 CHEESECAKES**

**166 LAYERS**

**180 FROSTINGS & FINISHES**

**200 FREE SPIRITS**

222 Indice

224 Ringraziamenti

# PREFAZIONE

## Rachel Allen

Nell'estate del 2008, per girare le puntate della mia trasmissione *Bake*, ho viaggiato in Irlanda e in Inghilterra, andando a trovare vari chef e pasticceri che stessero facendo qualcosa di particolare, spesso straordinario. Un giorno, io e la mia troupe abbiamo invaso la casa di David e David, per vedere a cosa fosse dovuto tutto questo gran parlare di questi due ragazzi con lo stesso nome: avevano risvegliato un bel po' di interesse nei farmers' markets locali con i loro dolci 100% americani. Cinque minuti dopo aver messo piede nella loro splendida casa, stringevo una tazza di caffè caldo in una mano e un morbido brownie al cioccolato nell'altra.

Abbiamo cucinato, registrato e mangiato tutto il giorno e, fortunatamente per me, abbiamo dovuto girare più di un paio di volte la scena in cui assaggiavo gli scones e le cupcakes. Quel giorno li ho lasciati convinti che sarebbero andati avanti e avrebbero fatto grandi cose. Non vedevo l'ora che aprissero la loro bakery ed ero certa che un bel libro sarebbe presto arrivato.

I due David non conoscono le mezze misure. Il loro stile non è solo generoso, ma strabordante. Se qualcosa dev'essere morbido e colante, che lo sia sul serio. Se c'è di mezzo il cioccolato, che sia cioccolato alla massima potenza. Mi piace il loro modo di concepire i dolci, senza disperdere il gusto o ricorrere a ingredienti light. È una cucina senza compromessi, e il risultato è eccezionale. In ogni ricetta si sente il loro tocco personale, restando sempre nel solco della pasticceria americana tradizionale.

I due David hanno fatto della loro bakery, Outsider Tart, uno dei migliori locali del Regno Unito per chi vuole dolci di quelli seri. Hanno attirato nel loro bel negozio clientela proveniente da ogni dove, decisa ad assaggiare i loro famosi whoopies, le cupcakes, i cookies e tutto il resto. Adesso ci svelano i loro segreti in questo libro pieno di fantastiche ricette, innovative, di grande effetto e per veri golosi che non scendono a compromessi. Molte delle ricette dovrebbero riportare un'avvertenza: vi consiglio di assaggiare gli Snickers brownies e la Blackout cake. No, vi consiglio di assaggiarli tutti!

# INTRODUZIONE

## DUE RIGHE DAL DAVID N. 1

Due americani, David&David, decidono di trasferirsi a Londra e aprire un negozio di dolci. Urca. Ma chi glielo ha fatto fare? Molto spesso ci chiediamo la stessa cosa. Il David n. 1 è più vecchio e più saggio. Essendo cresciuto in New Jersey, appena fuori New York, la sua istruzione era un po' più progredita di quella del David n. 2 (da qui in avanti AD, l'Altro David), che avendo studiato a Hattiesburg, Mississippi, credeva che "Grease" (che si pronuncia esattamente come "Greece", Grecia) fosse uno stato europeo. Da noi è risaputo che il sistema scolastico in Mississippi è a uno dei livelli più bassi tra i 50 stati. E per questo il David n. 1 sarà il vostro autore. Ma non fatevi ingannare: AD è il cervello dietro l'organizzazione, essendo stato per tutta la sua vita adulta imprenditore di successo. Il David n. 1 (quello alto e bello) ha alle spalle studi di architettura. Il n. 1 rende belle le cose, il n. 2 ci mette i soldi. Quel che si dice un aiuto prezioso.

Anni dopo il nostro incontro nel 2002, AD ebbe l'opportunità di gestire una radio a Londra. Non sapendo niente di radio, la considerò una di quelle occasioni che capitano una volta nella vita, e concordammo che sarebbe stata un'avventura a due. Quindi nell'ottobre del 2005 salpammo per Londra. Letteralmente. Il fatto è che abbiamo due grossi cani, Mabel e Otis, della stessa cucciolata, che non sono mai stati lontani l'uno dall'altra, e tanto meno da noi. Otis è nato con problemi cardiaci che hanno richiesto un paio di interventi chirurgici e relative medicazioni. Di conseguenza, non può essere sedato, rendendo praticamente impossibile qualsiasi volo transoceanico. E nave fu. Dopo 6 lunghi giorni in cui non vedemmo nient'altro che acqua (M&O avevano una graziosa cuccia a poppa), ci stabilimmo a Richmond, un quartiere di Londra.

Quando eravamo ancora a New York, ci era balenata l'idea di aprire una pasticceria. Non avevamo progetti definiti ma avevamo tirato fuori un nome e perfino qualche logo. All'epoca eravamo liberi professionisti e, così pareva, lavorativamente soddisfatti. Fare sogni a occhi aperti non era male, ma non avevamo mai pensato seriamente di metterli in pratica. Arrivati a Londra, AD cercava di prendere confidenza con il suo nuovo lavoro. Fino a quel momento, io non conoscevo altro all'infuori di architettura e design e non sapevo se quella fosse davvero la strada che volevo perseguire. Negli Stati Uniti, passavamo i weekend tra pentole e padelle. Non cucinavamo mai in settimana: troppi ristoranti, troppi take-away, troppe consegne a domicilio. Ma adoravamo andare a caccia di utensili e di ingredienti e ricercare la perfezione in quello che stavamo preparando: i weekend erano la soluzione ideale. Lo sbarco in territorio britannico non fermò la nostra ricerca gastronomica.

Per nostra fortuna, Richmond ha un grazioso mercato di prodotti locali affacciato sul Tamigi, uno scorcio londinese da cartolina. La maggior parte dei fine settimana andavamo al mercato per comprare di tutto, poi ce ne tornavamo a casa a gustarceli. Finimmo con lo scoprire i mercati di tutta Londra e ampliammo la nostra cerchia per includerli tutti. Andavamo in giro, cucinavamo, mangiavamo. Consapevoli che il nostro girovita si stava espandendo senza sosta, iniziammo a mandare i frutti del nostro lavoro all'ufficio di AD ogni settimana. Dopo circa un mese, ci accorgemmo di avere un ottimo riscontro e le cose iniziarono a prendere forma. Visto che l'ufficio era piuttosto vasto e diversificato, ritenemmo di avere un campione

piuttosto affidabile. Iniziammo a pensare... perché non provare a vendere al mercato quello che sfornavamo? Quanto poteva essere difficile? Considerate alcune delle cose che avevamo assaggiato, potevamo supporre di avere almeno un minimo di successo. Fino a quel momento, nessuno aveva sputato niente (o almeno così ci avevano detto) e a quel punto avevamo abbastanza fiducia per pensare che questa nuova idea avrebbe anche potuto funzionare. Quindi decidemmo di metter su una bancarella. E dove se non a Richmond? Prima ancora che ce ne rendessimo conto, era nato **OUTSIDER TART**. Non proprio qualificati, sicuramente non del posto né alla moda quanto avremmo voluto, decidemmo di fare ciò che conoscevamo meglio e svelare tutta la nostra americanità, convinti che non avremmo dovuto offrire altro se non il meglio della cucina americana. Avevamo piani grandiosi per trasformare un hobby in una vocazione? No, non esattamente.

Dopo settimane di aspettative e preparativi, installammo la nostra bancarella nell'East Sheen nel marzo 2007. Per prepararci, cercammo ogni genere di ricetta, per stabilire cosa sarebbe potuto piacere a un pubblico più ampio del nostro fedele campione locale. Quando ci chiedevano se preparavamo dolci tradizionali inglesi, chiedevamo quali fossero e poi ci dirigevamo agli scaffali della libreria per scovare un equivalente americano. Stavamo cercando di ricomporre il più possibile la divisione culinaria e culturale che ci separava. Per ovvie ragioni non era poi così difficile trovare collegamenti diretti. Alcune cose, però, stavano meglio nel loro paese di origine. Il grasso di rognone, per esempio, usato per le *mince pie* tradizionali, faceva il suo viaggio transatlantico per arrivare negli States in pessime condizioni, e allora per cosa? In cambio di una Christmas cake? Personalmente non vedevamo ragione di sfornare prodotti con una vita sullo scaffale maggiore di una

settimana, non parliamo di 52. O più. Alcune cose funzionavano, altre no. Ma nel frattempo stavamo imparando. L'ispirazione migliore arrivava sempre dalle ricette di famiglia, se non sempre dalla nostra, dalle nostre famiglie adottive disperse per l'America. Quindi proseguimmo nella lettura, pagina dopo pagina, imparando le ricette locali, le storie regionali, le tradizioni familiari e tutto ciò che aveva a che vedere con burro e zucchero. Ad ogni modo la lezione fu molto semplice: per i migliori risultati non è necessario avere la tecnica migliore. La nostra speranza è che condividendo la nostra esperienza e i nostri metodi riconoscerete la differenza tra i fondamentali di una ricetta e tutte le aggiunte. I primi sono un po' più rigidi (anche i fondamentali possono variare), ma le seconde sono del tutto soggettive, a vostra completa discrezione. Vi diamo giusto qualche consiglio, ma non siamo qui per darvi ordini! Vogliamo darvi gli strumenti e la fiducia perché possiate prendere il vostro ritmo e procediate a vostra discrezione fino a creare da soli le vostre ricette preferite.

A chi importa se non conoscete la tecnica esatta per incorporare gli ingredienti o le ragioni per cui il lievito sprigiona la sua magia? Vi è piaciuto? I vostri bambini si divertono mentre cucinate insieme? Ai vostri amici piace prendervi in giro quando i risultati sono meno che straordinari? Vi piace stendere la glassa con il vostro partner mentre bisticciate sulla disposizione migliore degli zuccherini per una festa di cui non sapete un bel niente mentre lui o lei giurano di avervene parlato? Perché usare l'uva passa di Corinto che odiate e non l'uvetta sultanina? O ancora meglio, perché usare la frutta se va bene il cioccolato? Se volete le fibre mangiate qualche noce!

O per andare ancor più dritti al punto... non usate mai una ricetta come se fosse il verbo rivelato. Non lo è. In cucina le sostituzioni vengono fatte per necessità (logistica) o per

volontà (semplicemente così). Capiteranno, non importa quanto vi impegnerete per evitarle. Sappiate che la pasticceria non è la scienza esatta che qualcuno vuole farvi credere. Quando sarete costretti o sceglierete di adattare una ricetta, l'unico "trucco" è mantenere le proporzioni dell'impasto di base simili a quelle originali. Un pochino di più di questo o di quell'altro non fa mai male. Altrimenti come si spiegherebbero migliaia di ricette per la stessa cosa? Raddoppiare il burro? Non è una buona idea. Raddoppiare le noci? Fate pure. Una cosa può causare problemi, l'altra è solo una questione di gusti. Per noi, i risultati migliori vengono da dentro, e sono il riflesso del vostro stato d'animo in un determinato momento. Anche il mercato gioca un ruolo importante, perché alcuni ingredienti potrebbero non essere disponibili quando penseresti che lo siano, o il suddetto partner potrebbe aver comprato arance quando avevi chiaramente, chiaramente specificato che servivano i limoni. Chiaramente. Nondimeno, la ricerca fa la sua parte, perché ti porta nuove idee e ti dà la fiducia per provare una novità o cambiare il metodo per ottenere qualcosa di meglio o di diverso. Ma state tranquilli, il mondo dell'architettura la chiama pratica per un motivo. Lo stesso succede in cucina. Non cercate di diventare il miglior pasticcere, ma il migliore che potete diventare semplicemente provandoci. Ancora, ancora e ancora.

## **DUE RIGHE DAL DAVID N. 2**

Spesso ci chiedono: come avete iniziato a sfornare? Per me, è stato un processo in due fasi. Prima di tutto ho avuto l'esigenza di cucinare quando la mia cara sorella Elena, per noi Nen, quasi mi uccise con un pranzo quando avevo 10 anni. Immaginate la scena: un angioletto lasciato da solo con sua sorella molto più grande mentre i genitori sono in vacanza. Nen, cara, decise di preparare il mio piatto preferito, il *picadillo*, un chili cubano

con un sacco di uvetta, olive e capperi. L'unico problema era che la ricetta di mia madre era in spagnolo, di cui mia sorella non sa una parola, a parte "gracias". Capito come andrà a finire? La cena è servita, e anche alla tenera età di 10 anni è evidente da come si stanno mettendo le cose che quello che mi viene messo davanti è completamente sbagliato. Non volendo urtare i sentimenti di mia sorella (vi avevo detto che ero un angioletto), il nostro cane, Ace, divenne il beneficiario dei suoi sforzi e si dimostrò più che felice di collaborare. Almeno all'inizio. Due ore dopo il poveretto era fiacco e con la pancia piena di gas. Dopo una visita dal veterinario, si era ripreso del tutto, ma la cucina di mia sorella ha ancora una pessima reputazione.

Qualche annetto dopo (diciamo 2 decenni e mezzo), ho incontrato AD. Mi ha invitato da lui, preparando una cena straordinaria. Era andata benissimo, dovevo ricambiare. La mia cena fece decisamente colpo. Gli propinai tutto quello che sapevo fare. Primo l'Elvis sandwich, con burro di arachidi, miele, banana e bacon, fritto per arricchirlo un po'. Ma non era mica finita: poi servii un sandwich PBBJ: burro di arachidi, bologna fritta e marmellata. Volevo giocarmi tutte le carte. AD sopravvisse e decise comunque di rimanere nei paraggi. Avvertì che avevo bisogno di un hobby che testimoniassero la mia natura "nevrotica e compulsiva". Dolce vero? Il tempo in cucina non lo cambierei per nulla al mondo, perché quell'hobby è diventato la mia passione. Si sente di gente che è soddisfatta del suo lavoro, ma fino ad allora non avevo realmente capito. Abbiamo passato anni a imparare a e fare esperimenti in cucina, ma mi sembrano solo pochi giorni. Abbiamo passato il tempo a nutrire e (speriamo!) rendere felici i nostri clienti. Senza AD, non avrei mai trovato il mio posto, la cosa che non mi sembra sforzo o lavoro, ma mi rende felice.

Spero che questo libro vi riempia la pancia e vi faccia sorridere per un bel po'.



# VANILLA WHOOPIES

Quando siete in vena di qualcosa di semplice e buono, che non sia cioccolato, fate un tentativo con questi. In caso di crisi d'astinenza, potete aggiungere all'impasto anche 225 g di gocce di cioccolato piccole. Se la crisi d'astinenza è più grave e avete voglia di osare, preparate anche un'infornata di Classic Whoopies, poi prendetene uno (per chi arriva direttamente a questa pagina sono al cioccolato) e uno alla vaniglia e uniteli farcendoli con qualsiasi cosa vi piaccia.

A New York c'è un dolce locale che si trova in ogni pasticceria o caffè che si chiama Black and White: una specie di cookie grande, spugnoso e che sa vagamente di vaniglia che viene ricoperto per metà di glassa bianca (presumibilmente alla vaniglia) e per metà di glassa scura (presumibilmente al cioccolato). Noi non li amiamo molto. Per noi, potreste anche mangiare una spugna (sì, proprio una di quelle del lavandino). Ma un whoopie Half & Half ci ricorda casa, solo un bel pezzo meglio. Potete anche usare questo come metà dell'impasto per i Marbled Whoopies di AD, come vi dicevo all'inizio di questo capitolo. Da soli sono deliziosi, ma personalmente niente ci annoia più del total vaniglia. **Per circa 15**

## INGREDIENTI

farina 00  
*575 g / 20 oz / 3¾ cups*  
bicarbonato di sodio  
*2 cucchiaini e ¼*  
sale kosher  
*½ cucchiaino*  
latticello  
*240 ml / 8 fl oz / 1 cup*  
estratto di vaniglia  
*2 cucchiaini*  
burro, ammorbidito  
*175 g / 6 oz / ¾ cup*  
zucchero granulato  
*280 g / 10 oz / 1¼ cups*  
uova grandi  
*3*

Scaldare il forno a 180°C. Rivestite due teglie di carta forno.

In una ciotola media, mescolate la farina, il bicarbonato e il sale. In una caraffa graduata grande di vetro, mescolate il latticello e la vaniglia. Mettete da parte entrambi.

Con il robot da cucina, lavorate il burro e lo zucchero finché il composto è leggero e spumoso, per circa 6-8 minuti. Unite un uovo alla volta a velocità media, sbattendo bene dopo ogni aggiunta. Riducete di nuovo la velocità e unite il composto con la farina e quello con il latticello, alternandoli, iniziando e terminando con gli ingredienti secchi e mescolando solo fino ad amalgamare appena il tutto. Con un porzionatore per gelato grande, formate delle palline di impasto sulle teglie, distanziandole di circa 7,5 cm l'una dall'altra.

Cuocete per 15-18 minuti o finché i whoopies risultano elastici al tatto (leggermente meno se avete appiattito l'impasto). Saranno gonfi e sodi ma ancora morbidi. Fate raffreddare sulle teglie per circa 10 minuti prima di far raffreddare del tutto su una griglia.

# BLACK AND WHITE (OR NOT) CHEESECAKE

Non è sempre tutto bianco e nero, vero? Come suggerisce il nome, questa ricetta marmorizzata è incredibilmente versatile. Sono almeno tre ricette in una, e questa volta senza nessuna nostra aggiunta personale. Se avete voglia di darvi da fare, scegliete la versione bicolor per un dessert davvero spettacolare che lascia a bocca aperta. Non siete dell'umore giusto per un po' di lavoro in più? Allora usate solo un tipo di cioccolato per entrambe le dosi indicate. O, come ci piace dire, raddoppiate la posta in gioco. Più ricca di così non si può, quindi siete avvisati: ne basterà una fettina. O forse no. *È una cheesecake grande, dovrebbe bastare per 12*

## INGREDIENTI

### Per la base di biscotto:

farina 0

*160 g / 5½ oz / 1 cup*

cacao amaro

*4 cucchiaini*

zucchero granulato

*6 cucchiaini*

lievito in polvere

*¾ di cucchiaino*

burro, ammorbidito

*115 g / 4 oz / ½ cup*

tuorli, leggermente sbattuti

*2*

### Per le creme:

formaggio spalmabile

*900 g / 32 oz / circa 8 cups*

zucchero granulato

*280 g / 10 oz / 1¼ cups*

maizena

*3 cucchiaini*

sale kosher

*¼ di cucchiaino*

uova grandi

*5*

panna acida

*225 g / 8 oz / 1 cup*

estratto di vaniglia

*2 cucchiaini*

panna densa

*240 ml / 8 fl oz / 1 cup*

gocce di cioccolato fondente e bianco

*225 g / 8 oz / circa 1½ cups ciascuno*

Scaldare il forno a 180°C. Imburrate uno stampo per cheesecake a fondo removibile di 23 x 8 cm. Rivestite il fondo e parzialmente i lati di alluminio.

Per la base, mescolate la farina, il cacao, lo zucchero e il lievito nel robot da cucina. Unite il burro e lavorate a bassa velocità fino ad avere un composto sbriciolato. Amalgamate i tuorli, uno alla volta: il composto sarà ancora sbriciolato. Premetelo bene sul fondo dello stampo, facendolo risalire un po' anche lungo le pareti. Punzecchiatelo in vari punti con una forchetta. Infornate per 15-20 minuti o finché è sodo. Fate raffreddare.

Per le creme, lavorate il formaggio a velocità media finché è liscio. Mescolate in una ciotola lo zucchero, la maizena e il sale, poi uniteli gradualmente al formaggio. Unite un uovo alla volta a bassa velocità, sbattendo bene dopo ogni aggiunta. Unite la panna acida, la vaniglia e la panna. Per la versione bianca e nera, dividete il composto in due ciotole. Fondete separatamente i due tipi di cioccolato. Mescolate in una ciotola il cioccolato fondente e nell'altra quello bianco. Versate metà del composto "nero" sulla base di biscotto. Tenete la crema "bianca" 30 cm al di sopra dello stampo e versatela direttamente al centro della crema nera. Versandola dall'alto la crema si spingerà verso i bordi risalendo leggermente. Ripetete. Per una versione tutta bianca o tutta nera, mescolate il cioccolato scelto alla crema e versate sulla base.

Infornate per 60 minuti o finché si rassoda: di norma si gonfia in maniera uniforme e si crepa sui bordi. Se si scurisce troppo in fretta, coprite con l'alluminio. Il centro tremolerà, ma voi non vacillate: fidatevi, è pronta, si rapprenderà raffreddandosi. Fate raffreddare completamente nello stampo prima di riporre in frigorifero per almeno 4 ore, o meglio ancora per una notte.



# INDICI

## **BROWNIES & BARS** 26

Snickers Brownies 29  
Hepburns 30  
Mile High Brownies 31  
Chocolate Cherry Cheesecake  
Brownies 32  
Toffee Walnut Blondies 34  
Guinness Brownies 35  
Oatmeal Caramel Crumble Bars 37  
Apricot Bars 38

## **COOKIES** 40

Chocolate Snickerdoodles 42  
Peanut Butter Cookies 44  
Neiman Marcus (NM) Cookies 45  
Sugar Saucers 47  
XXX-rated Chocolate Chip  
Cookies 49  
Oatmeal Maple Cookies 50  
Tongass Forest Cookies 51  
Nut Job Cookies 53

## **SCONES & BISCUITS** 54

Lemon Lavender Scones 57  
Abuela's Ham and Cheese  
Biscuits 58  
Oatmeal Raisin Scones 60  
Apple Cheddar Scones 61  
Peach Jam Scones 63  
Chocolate Scones 64  
Maple Corn Drop Biscuits 66  
Sour Cream Spiced Pecan  
Biscuits 67  
AD's Famous Buttermilk Biscuits 69

## **QUICK BREADS** 70

Lemon Drizzle 72  
Cinnamon Loaf 74  
Date Nut Bread 75  
Oatmeal in a Slice 77  
Bam Bread 78  
Pennsylvania Dutch Spice Loaf 80  
Orange Loaf 81  
Golden Pumpkin Loaf 83

## **MUFFINS** 84

Texas Corn Cream muffins 86  
Lemon Blueberry Streusel  
Muffins 89  
Ginger Spice Muffins 90  
Banana Bran Muffins 91  
Alabama Biscuit Muffins 93  
Apricot Cardamom Muffins 94  
Mixed Up Muffins 95

Breakfast Puffs 96

## **CUPCAKES** 98

Coconut Milk Cupcakes 100  
Cranberry Cupcakes 102  
Milk Chocolate Cupcakes 103  
Chocolate Chip Cupcakes 105  
White Chocolate Raspberry  
Cupcakes 106

## **WHOOPIES** 108

Carrot Whoopies 110  
Oatmeal Whoopies 112  
Red Velvet Whoopies 113  
Vanilla Whoopies 115  
Classic Whoopies 116  
Pumpkin Whoopies 117  
Banana Nut or Banoffee  
Whoopies 118  
Shoo Fly Whoopies 121  
Classic/Caramel Whoopie  
Cream 122  
Chocolate Whoopie Cream 122  
Jam Whoopie Cream 123  
Orange Cream Filling 123

## **SNACK CAKES** 124

Bipartisan Cake 125  
Blueberry Sour Cream Coffee  
Cake 128  
Peanut Butter Crunch Cake 129  
NYC Crumb Cake 130  
Kunegunda's Cake 133  
Nutmeg Coffee Cake 134  
Butterscotch Pecan Crumb  
Cake 135  
Rhubarb Strawberry Coffee  
Cake 136

## **POUND CAKES** 138

Babka 140  
Banana Bourbon Pound Cake 141  
Mom's Apple Cake 142  
Boulder Bundt Cake 144  
British Evacuation Cake 145  
Orange Date Pound Cake 147  
Fresh Fruit 'Coffee' Cake 148  
Sand Torte Pound Cake 149  
Trisha's Two Cents 150

## **CHEESECAKES** 152

Red Velvet Cheesecake 154  
Bananas Foster Cheesecake 156  
Pumpkin Cheesecake 157

Black and White (or not)

Cheesecake 158  
Praline Cheesecake 161  
Cherry Almond Cheesecake 162  
Clotted Cream Cheesecake 163  
Ricotta Tart 164

## **LAYERS** 166

Mom's Banana Layers 168  
Almond Layers 170  
Coconut Buttermilk Layers 171  
Orange Spice Layers 172  
Walnut Espresso Layers 173  
Coke Layers 175  
Peanut Butter Layers 176  
Rhubarb Layers 177  
Graham Cracker Layers 178

## **FROSTINGS & FINISHES** 180

Boston Cream 182  
Natilla 183  
Marshmallow Meringue 184  
Rhubarb Strawberry Pudding 185  
Spiced Pecans 185  
Barry's Ginger Pecan Cream  
Cheese 186  
White Chocolate Frosting 187  
Southern Peanut Butter  
Frosting 188  
Caramel Frosting 189  
Cocoa Buttercream 190  
Vanilla Buttercream 191  
Chocolate Sour Cream Fudge  
Frosting 192  
Dark Chocolate Glaze 193  
Peach Jam 194  
Almond Paste 195  
Sweetened Whipped Cream 196  
Chocolate Whipped Cream 197  
Lemon Curd 198  
Orange Curd 198  
Lime Curd 199  
Grapefruit Curd 199

## **FREE SPIRITS** 200

Blackout Cake 202  
Strawberry Meringue Torte 205  
Abuela's Italian Cream Cake 207  
Ugly Cake 209  
Doberge 210  
Apple Stack Cake 212  
Cannoli Cake 215  
Lady Baltimore Layers 217  
King Charles Pudding Receipt 220

- A**  
 Abuela's Ham and Cheese Biscuits 58  
 Abuela's Italian Cream Cake 207  
 AD's Famous Buttermilk Biscuits 69  
 Alabama Biscuit Muffins 93  
 Almond Layers 170  
 Almond Paste 195  
 Apple Cheddar Scones 61  
 Apple Stack Cake 212  
 Apricot Bars 38  
 Apricot Cardamom Muffins 94
- B**  
 Babka 140  
 Bam Bread 78  
 Banana Bourbon Pound Cake 141  
 Banana Bran Muffins 91  
 Banana Nut or Banoffee Whoopies 118  
 Bananas Foster Cheesecake 156  
 Barry's Ginger Pecan Cream Cheese 186  
 Bipartisan Cake 125  
 Black and White (or not) Cheesecake 158  
 Blackout Cake 202  
 Blueberry Sour Cream Coffee Cake 128  
 Boston Cream 182  
 Boulder Bundt Cake 144  
 Breakfast Puffs 96  
 British Evacuation Cake 145  
 Butterscotch Pecan Crumb Cake 135
- C**  
 Cannoli Cake 215  
 Caramel Frosting 189  
 Carrot Whoopies 110  
 Cherry Almond Cheesecake 162  
 Chocolate Cherry Cheesecake Brownies 32  
 Chocolate Chip Cupcakes 105  
 Chocolate Scones 64  
 Chocolate Snickerdoodles 42  
 Chocolate Sour Cream Fudge Frosting 192  
 Chocolate Whipped Cream 197  
 Chocolate Whoopie Cream 122  
 Cinnamon Loaf 74  
 Classic/Caramel Whoopie Cream 122  
 Classic Whoopies 116  
 Clotted Cream Cheesecake 163
- Cocoa Buttercream 190  
 Coconut Buttermilk Layers 171  
 Coconut Milk Cupcakes 100  
 Coke Layers 175  
 Cranberry Cupcakes 102
- D**  
 Dark Chocolate Glaze 193  
 Date Nut Bread 75  
 Doberge 210
- F-G**  
 Fresh Fruit 'Coffee' Cake 148  
 Ginger Spice Muffins 90  
 Golden Pumpkin Loaf 83  
 Graham Cracker Layers 178  
 Grapefruit Curd 199  
 Guinness Brownies 35
- H-K**  
 Hepburns 30  
 Jam Whoopie Cream 123  
 King Charles Pudding Receipt 220  
 Kunegunda's Cake 133
- L**  
 Lady Baltimore Layers 217  
 Lemon Blueberry Streusel Muffins 89  
 Lemon Curd 198  
 Lemon Drizzle 72  
 Lemon Lavender Scones 57  
 Lime Curd 199
- M**  
 Maple Corn Drop Biscuits 66  
 Marshmallow Meringue 184  
 Mile High Brownies 31  
 Milk Chocolate Cupcakes 103  
 Mixed Up Muffins 95  
 Mom's Apple Cake 142  
 Mom's Banana Layers 168
- N**  
 Natilla 183  
 Neiman Marcus (NM) Cookies 45  
 Nut Job Cookies 53  
 Nutmeg Coffee Cake 134  
 NYC Crumb Cake 130
- O**  
 Oatmeal Caramel Crumble Bars 37  
 Oatmeal in a Slice 77  
 Oatmeal Maple Cookies 50  
 Oatmeal Raisin Scones 60
- Oatmeal Whoopies 112  
 Orange Cream Filling 123  
 Orange Curd 198  
 Orange Date Pound Cake 147  
 Orange Loaf 81  
 Orange Spice Layers 172
- P**  
 Peach Jam 194  
 Peach Jam Scones 63  
 Peanut Butter Cookies 44  
 Peanut Butter Crunch Cake 129  
 Peanut Butter Layers 176  
 Pennsylvania Dutch Spice Loaf 80  
 Praline Cheesecake 161  
 Pumpkin Whoopies 117  
 Pumpkin Cheesecake 157
- R**  
 Red Velvet Cheesecake 154  
 Red Velvet Whoopies 113  
 Rhubarb Layers 177  
 Rhubarb Strawberry Coffee Cake 136  
 Rhubarb Strawberry Pudding 185  
 Ricotta Tart 164
- S**  
 Sand Torte Pound Cake 149  
 Shoo Fly Whoopies 121  
 Snickers Brownies 29  
 Sour Cream Spiced Pecan Biscuits 67  
 Southern Peanut Butter Frosting 188  
 Spiced Pecans 185  
 Strawberry Meringue Torte 205  
 Sugar Saucers 47  
 Sweetened Whipped Cream 196
- T**  
 Texas Corn Cream muffins 86  
 Toffee Walnut Blondies 34  
 Tongass Forest Cookies 51  
 Trisha's Two Cents 150
- U-X**  
 Ugly Cake 209  
 Vanilla Buttercream 191  
 Vanilla Whoopies 115  
 Walnut Espresso Layers 173  
 White Chocolate Frosting 187  
 White Chocolate Raspberry Cupcakes 106  
 XXX-rated Chocolate Chip Cookies 49

Un libro e due insegnanti d'eccezione: ecco quel che serve per trovare l'America. Quell'America che ci ha fatto scoprire e perdere la testa per muffins, cupcakes, brownies... e che, incredibile ma vero, ne sforna sempre una dietro l'altra! Finalmente potrete carpire i trucchi per realizzare una di quelle favolose torte a strati che sembrano miracolosamente contravvenire alla legge di gravità, vi chiederete come avete potuto sopravvivere senza i brownies, padroneggerete alla perfezione le cheesecake e, se ancora vi mancavano, scoprirete cosa sono i whoopies, rimanendone immediatamente folgorati.

L'America, e i suoi dolci strepitosi, vi sembreranno davvero dietro l'angolo.



25,00 €  
IVA inclusa

ISBN: 978 88 96621 691



Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

