

MARC GROSSMAN
FOTOGRAFIE DI CHARLOTTE LASCÈVE

una merenda a New York

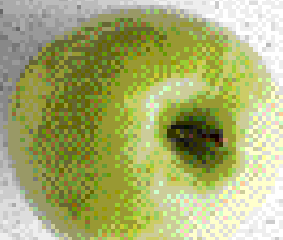
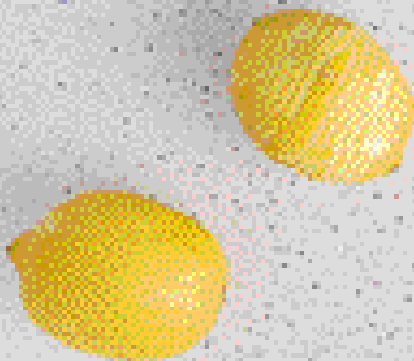
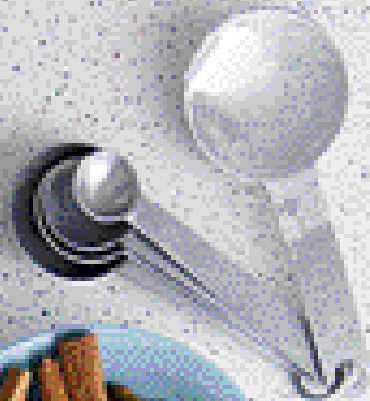
BROWNIES, PIES, CHEESECAKES, PANCAKES & SOCI

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999





SOMMARIO

CAKES & SOCI

<i>cheesecake</i>	6
<i>cheesecake alla frutta</i>	8
<i>cheesecake al cioccolato</i>	10
<i>cheesecake all'italiana</i>	12
<i>carrot cake</i>	14
<i>coffee cakes</i>	16
<i>muffins ai mirtilli</i>	18
<i>rotolini alla cannella</i>	20
<i>pancakes</i>	22
<i>red velvet cupcakes</i>	24
<i>blintz</i>	26

QUADROTTI & BARRETTE

<i>brownies</i>	30
<i>greenies e blondies</i>	32
<i>quadrotti al limone</i>	34
<i>barrette energetiche crude</i>	36
<i>noodle kugel</i>	38

COOKIES

<i>cookies con gocce di cioccolato</i>	42
<i>cookies tutto cioccolato</i>	44
<i>cookies alle noci macadamia</i>	46
<i>cookies con uvetta e cannella</i>	48
<i>cookies bianchi e neri</i>	50
<i>rugelach al cioccolato</i>	52

PIES & SOCI

<i>apple pie</i>	56
<i>torta alla zucca</i>	58
<i>strudel di mele</i>	60
<i>torta alla banana</i>	62
<i>biscotti gelato</i>	64
<i>fagottini fritti alle amarene</i>	66
<i>pop pies</i>	68
<i>whoopie pies</i>	70





PER 12 MUFFINS - PREPARAZIONE: 20 MINUTI

COTTURA: 25 MINUTI

muffins ai mirtilli

Per l'artista Jean-Pierre Ahtuam, Dj e responsabile del Bob's Juice Bar, la ricerca del muffin perfetto è una vera ossessione quotidiana. La sua versione della quintessenza del muffin newyorkese è tanto bella quanto buona.

GLI INGREDIENTI DELLA FARCITURA

100 g di mirtilli
150 g di marmellata di mirtilli

GLI INGREDIENTI SECCHI

320 g di farina tipo 0
50 g di zucchero semolato
1 cucchiaino di lievito in polvere
2 pizzichi di sale

GLI INGREDIENTI UMIDI

325 ml di panna o crème fraîche
175 ml di latte scremato
50 ml di olio di semi di girasole
1 uovo
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
12 stampini per muffins

L'IMPASTO

Scaldate il forno a 200°C. Mescolate gli ingredienti secchi. Mescolate gli ingredienti umidi. Amalgamate il tutto senza lavorare troppo l'impasto. Versate un po' del composto negli stampi, coprite con i mirtilli e un po' di marmellata, poi aggiungete un altro strato di impasto, mirtilli e marmellata e così di seguito finché gli stampi saranno quasi pieni.

LA COTTURA

Infornate per circa 25 minuti. Verificate la cottura infilando un stecchino al centro dei muffins: deve uscirne asciutto.



PER 14 WHOOPIE PIES - PREPARAZIONE: 30 MINUTI - COTTURA: 8 MINUTI - RIPOSO: 15 MINUTI

whoopie pies

Quando ero piccolo, alla mia famiglia piaceva visitare «il paese degli Amish» a Lancaster, in Pennsylvania, non lontano da New York, dove c'erano degli ottimi ristoranti e ci si poteva servire a volontà. Il whoopie pie, uno dei loro dolci tradizionali, secondo le recenti tendenze della «pasticceria nostalgica» oggi è considerato l'erede delle cupcakes.

I BISCOTTI

85 g di burro di cocco ammorbidito
130 g di zucchero di canna
(o 120 g di zucchero semolato
+ 10 g di melassa)
2 pizzichi di sale
2 tuorli
35 g di cacao
100 ml d'acqua
210 g di farina tipo 0
1 cucchiaino di lievito in polvere

LA FARCITURA

2 albumi
2 pizzichi di sale
100 g di sciroppo di zucchero
di canna
100 g di zucchero a velo
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

L'IMPASTO

Scaldare il forno a 200°C. Mescolate la farina, il lievito e il cacao. Sbattete energicamente il burro di cocco e lo zucchero di canna con un robot da cucina o a mano, finché il composto diventa spumoso. Incorporate i tuorli, poi la farina con il lievito e il cacao, il sale e infine l'acqua, continuando a sbattere finché l'impasto diventa omogeneo.

LA COTTURA

Distribuite delle cucchiainate di impasto su una teglia rivestita di carta forno, infornate e cuocete per circa 8 minuti, finché i biscotti si saranno gonfiati e saranno diventati ben sodi. Lasciateli raffreddare.

LA FARCITURA

Sbattete con le fruste elettriche gli albumi con il sale e, quando iniziano a diventare spumosi, aggiungete un po' alla volta lo sciroppo di zucchero di canna. Quando il composto avrà raddoppiato il suo volume, aggiungete poco alla volta lo zucchero a velo e la vaniglia, continuando a sbattere finché il tutto diventa omogeneo e spumoso.

LA LAVORAZIONE

Distribuite la farcitura con un cucchiaino o con una tasca da pasticciare su metà dei biscotti e ricopriteli con l'altra metà.



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it

12,50 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 96621 929



9 788896 621929

