i dolci di casa mia

Maurizio Santin
Fotografie di Silvia Luppi

PICCOLI SPUNTINI
Guido Tommasi Editore
dal 1999

sommario

Zabaione gelato al porto 6
Flan alla vaniglia 8
Torta di mele all'antica 10
Torta farcita con panna e cioccolato 12
Tarte Pont-Neuf 14
Gratin di frutta 16
Fondente al cioccolato amaro 18
Bignè friabili e chantilly al cioccolato 20
Brownies con crema soffice al burro di arachidi 22
Caprese con crema chantilly 24
Cheesecake all'ananas 26
Cremino 28
Crêpes 30
Crostata alla marmellata 32
Crostata banane e cocco 34
La crostata di mele di mia moglie 36
Crostata alle mandorle e amarene con crema inglese alla vaniglia 38
La mia Tatin 40
Linzer 42
Meringata 44
Mousse al cioccolato, nocciole pralinate e lingue di gatto 46
Pavlova di frutta fresca estiva 48
Pesche gratinate 50
Salame di cioccolato 52
Semifreddo al caffè 54
Strudel 56
Torta di riso 58
Torta semplice alle fragole 60
Torta morbida alle pere, cannella e zabaione caldo profumato alla grappa "williamine" 62
Quattro quarti alle mele verdi e vaniglia 64

introduzione

I dolci di casa mia è un libro dedicato a dolci semplici da preparare nella propria cucina, per coccolare familiari, bambini e amici.

Non servono mille o più ingredienti particolari, tecniche sofisticate o strumentazioni da laboratorio: solo materie prime semplici e di qualità, la cucina di casa e un pizzico di passione.

Dolci belli nella loro autenticità e soprattutto golosi, a volte legati alla tradizione italiana, a volte a quella straniera e altre ancora a quella di famiglia.

Sono un pasticcere da sempre legato all'idea che "il dolce deve essere soprattutto buono", una frase che racchiude, molto semplicemente, l'essenza della pasticceria per come la intendo io. E qui la semplicità e la bontà la fanno da padrone.

Buona lettura e buoni dolci…

Clickwear

Brownies con crema soffice al burro di arachidi

Il brownie ormai è di casa anche da noi! In effetti sarebbe stato difficile non lasciarsi tentare dal quel morbido cioccolato allo stato puro… La ganache al burro di arachidi è un abbinamento che al primo morso sorprende e al secondo ti ha già conquistato.

PER 25-30 BROWNIES

Per il brownie

145 g di cioccolato al 70%
260 g di burro morbido
250 g di zucchero semolato
150 g di farina 00
140 g di noci sgusciate
260 g di uova
i semi di ½ baccello di vaniglia

Per la ganache montata al cioccolato bianco e burro di arachidi

350 g di panna fresca
50 g di cioccolato bianco
20 g di burro di arachidi

PER IL BROWNIE

Scogliete a bagnomaria il cioccolato, tritato grossolanamente, insieme al burro.
A parte, in una ciotola o in una planetaria, sbattete le uova con lo zucchero e i semi della vaniglia.
Unite il composto con il cioccolato fuso e quello con le uova e lavorate costantemente con una spatola, incorporandoli con movimenti regolari dal centro verso l'esterno. Quando il composto sarà omogeneo, aggiungete la farina setacciata, lavorando con una spatola; in ultimo incorporate le noci a pezzi.
Versate l'impasto in una teglia foderata con carta forno e infornate a 170°C per circa 35-45 minuti. Il brownie è pronto quando la superficie è asciutta e l'interno sodo ma non secco.

PER LA GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO E BURRO DI ARACHIDI

Portate a ebollizione150 g di panna.
Mettete in una ciotola resistente al calore il cioccolato bianco tritato grossolanamente e il burro di arachidi e versateci sopra la panna calda; mescolate con una spatola fino a completo scioglimento, quindi raffreddate con il resto della panna liquida.
Lasciate riposare in frigorifero almeno 12 ore prima di utilizzarla.
Montate la ganache in una planetaria.

PER SERVIRE

Tagliate i brownies nella tipica forma a cubotto e decorateli con un generoso ciuffo di ganache, servendovi di un sac à poche.

Crostata alle mandorle e amarene con crema inglese alla vaniglia

Il guscio di frolla accoglie un morbido ripieno di crema di mandorle arricchita dalle amarene sciroppate, che fanno da nota di contrasto e danno un tocco di colore.

PER 2 CROSTATE DI 18 CM

Per la pasta frolla classica
500 g di farina 00
300 g di burro morbido
240 g di zucchero semolato
10 g di miele
100 g di farina di mandorle
90 g di uova
i semi di ½ baccello di vaniglia
½ cucchiaino di sale Maldon

Per la crema pasticcera
500 g di latte
130 g di zucchero semolato
40 g di farina 00
120 g di tuorli
1 baccello di vaniglia

Per la crema di mandorle
300 g di crema pasticcera
250 g di burro morbido
250 g di farina di mandorle
250 g di zucchero a velo
3 uova

Amarene sciroppate sgocciolate

Per la crema inglese alla vaniglia
250 g di panna fresca
250 g di latte
110 g di tuorli
65 g di zucchero semolato
1 baccello di vaniglia

PER LA PASTA FROLLA CLASSICA
Vedi ricetta a pag. 32.
Dopo il riposo in frigorifero, stendete la frolla, rivestite uno stampo da crostata e cuocete in bianco a 160°C.

PER LA CREMA PASTICCERA
Vedi ricetta a pag. 30.

PER LA CREMA DI MANDORLE
Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente fino ad avere una consistenza liscia e cremosa; quindi lavorate con la frusta, o in una planetaria, il burro, la farina di mandorle e lo zucchero a velo setacciato fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete le uova, mescolando delicatamente, e infine la crema pasticcera a temperatura ambiente. Coprite con la pellicola a contatto diretto e lasciate riposare in frigorifero prima di utilizzarla.

PREPARAZIONE DEL DOLCE
Riempite il guscio di frolla con la crema di mandorle, distribuite a piacere le amarene all'interno della crema e cuocete in forno a 170°C fino a colorazione.

PER LA CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA
Schiacciate leggermente la vaniglia con il dorso di un coltello e incidete il baccello nel senso della lunghezza, recuperate i semi e uniteli ai tuorli.
Fate bollire la panna e il latte in una casseruola capiente con il baccello di vaniglia precedentemente svuotato dei semi. Rompete i tuorli con una frusta prima di aggiungere lo zucchero e mescolate facendo attenzione a incorporare meno aria possibile. Versate il liquido bollente, filtrandolo con un setaccio, sul composto di tuorli e zucchero. Rimettete sul fuoco e, mescolando con una spatola, portate alla temperatura di 82°C. Eventualmente passate al setaccio e omogeneizzate con un mixer a immersione.

PER SERVIRE
Servite una fetta di crostata con una generosa quantità di crema inglese alla vaniglia.

Salame di cioccolato

Il salame di cioccolato fa impazzire i bambini, ma gli adulti ne sono altrettanto golosi. Con la presentazione che vi suggerisco, diventa anche un'idea originale per quando volete portare un dolce a casa di amici.

PER 1 SALAME MEDIO-GRANDE

Ingredienti

3 tuorli
200 g di zucchero semolato
200 g di burro
100 g di cioccolato al 55%
300 g di biscotti secchi
50 g di nocciole tostate e tritate grossolanamente
rum, a piacere
fecola e una rete da salumiere, per la presentazione

Lavorate bene il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto soffice e cremoso.
Incorporate i tuorli uno alla volta e lavorate ancora un poco.
Aggiungete al composto il cioccolato fuso; lavorate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, aromatizzate con il rum e infine aggiungere i biscotti spezzettati e le nocciole.
Trasferite su un foglio di carta forno, arrotolate l'impasto dandogli la forma di un salame e riponete in frigorifero.
Togliete la carta forno, inserite il cilindro in una rete da salumiere e passate nella fecola per richiamare la stagionatura.

PICCOLI SPUNTINI
Guido Tommasi Editore
dal 1999
www.guidotommasi.it

Qual è il segreto per preparare una buona torta?
E se, oltre che buona, fosse anche bella, facile ma assolutamente non banale?
Non è impossibile: avete solo bisogno di una mano che vi guidi con sicurezza e sapienza tra i meandri della pasticceria moderna, senza inutili complicazioni. Avete bisogno di Maurizio Santin!
In questo libro ci sono i suoi dolci preferiti di sempre, che presto diventeranno anche i vostri cavalli di battaglia per stupire e deliziare.

12,50 €
IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 090

9 788867 530090