

CORALIE FERREIRA

Plastic
Poetry



IL CASTELLO

PREFAZIONE

All'ora della colazione, della merenda o dopo i pasti, non c'è niente di meglio di un bel dessert. Innamorata di tutto ciò che è dolce fin da piccolissima, ho sempre avuto un debole per le vetrine delle pasticcerie. Oggi sono autrice e food stylist e passo ore e ore in cucina, cercando ispirazione nelle tecniche e nelle associazioni di sapori per creare le mie ricette. In questo libro ho riunito più di 100 ricette irresistibili, dal più piccolo biscotto croccante alla grande torta di compleanno.

La pasticceria fatta in casa non deve essere una prova di forza: bastano pochi ingredienti base di buona qualità, due o tre utensili ben imburrati, un pizzico di pazienza e tanto amore. Se a volte può richiedere gesti tecnici, tempo e un po' di concentrazione, questo non la rende meno creativa. Non esitate a seguire la vostra ispirazione personalizzando le ricette base: passate da un sapore all'altro, profumate i vostri impasti e composti con un pizzico di spezie o di scorza di limone, combinate le consistenze... l'importante è rispettare le proporzioni iniziali per evitare brutte sorprese.

Se questo libro mette in primo piano la pasticceria classica, in particolare quella italiana e francese, con ricette di crostate e dolci da condividere in famiglia, dessert monoporzione e biscotti per soddisfare i piccoli piaceri quotidiani, non mancano anche ricette portate dal mare e diventate imprescindibili, come la cheesecake, la carrot cake e altre... E allora, semplicemente, visto che preparare e gustare dolci è piacevole e confortante, vi invito a dedicare un po' del vostro tempo alla pasticceria fatta in casa!

CORALIE



SOMMARIO

le basi

Pasta frolla.....	16
Frolla alle mandorle	16
Pasta sfoglia.....	17
Pasta choux.....	18
Impasto per savarin.....	20
Impasto per frittelle	20
Impasto per gaufres	21
Impasto per plumcake.....	21
Meringa all'italiana.....	24
Meringa alla francese	24
Pasta di mandorle	25
Pasta genoise.....	26
Pasta dacquoise.....	26
Savoardi.....	28
Crema pasticcera	29
Crema chiboust.....	29
Crema inglese.....	30
Crema al burro leggera.....	32
Crema di mandorle.....	32
Crema chantilly.....	33
Salsa al caramello	34
Salsa ai frutti di bosco.....	34
Salsa al cioccolato	34
Bavarese alla crema	36
Bavarese alla frutta.....	36
Glassa reale.....	37
Glassa a specchio al cioccolato.....	37
Ganache al cioccolato.....	38

torte grandi

Torta quattro quarti.....	42
Torta allo yogurt.....	44
Torta fondente al cioccolato.....	46
Fondente alle castagne	48
Dolce a piani al cioccolato	50
New York Cheesecake ai frutti di bosco.....	52
Carrot cake.....	54
Brownie	56
Torta rovesciata con noci pecan e cranberry	58
Charlotte ai lamponi	60
Rotolo alla marmellata.....	62
Clafoutis alle ciliegie.....	64
Fondente mandorla e arancia	66
Plumcake al limone	68
Plumcake dello scoiattolo	70
Pane speziato.....	72
Galette des rois	74
Tronchetto di Natale	76
Pavlova al lampone e maracuja.....	78
Dolce pralinato al cioccolato.....	80



pasticcERIA monoporzione

Vacherins ai mirtilli e ribes nero.....	84
Babà al rum.....	86
Millefoglie classica.....	88
Mini bigné alla vaniglia.....	90
Éclairs al cioccolato.....	92
Religieuses al caramello.....	94
Paris-Brest.....	96
Tortini con cuore cremoso al cioccolato.....	98
Soufflé al cioccolato.....	100
Fraisiers.....	102
Mousse ricca al cioccolato.....	106
Dessert al caffè.....	107
Dessert al lampone e lime.....	110
Dessert al tè matcha con sesamo nero....	111

crostate

Crostata meringata al limone.....	114
Crostatine esotiche.....	116
Crostata alle fragole.....	120
Crostatine pistacchio e lampone.....	121
Crostata di mele.....	122
Crostatine pralinate al cioccolato.....	124
Flan parisien.....	126
Torta Bourdaloue.....	128
Crostata con fichi e noci pecan.....	132
Crostatine con susine gialle, vaniglia e fava tonka.....	133
Crostata al cioccolato, caramello e fior di sale.....	134
Tarte tatin di mele.....	136
Crostata al rabarbaro.....	138
Crostatine alle pesche con crema al vtorrone.....	140
Crostata al cioccolato e lamponi.....	142

biscotti e piccola pasticceria

Macarons.....	146
Cookies fondenti.....	150
Cookies cioccolato e nocciola.....	151
Biscotti ripieni cioccolato e nocciola.....	152
Tuiles alle mandorle.....	154
Biscotti glassati.....	156
Frolle alla vaniglia.....	160
Frolle alla marmellata.....	161
Palets bretons.....	161
Biscotti al cioccolato con le crepe.....	162
Frolle alla frutta secca.....	166
Frolle speziate di Natale.....	167
Speculoos.....	168
Baci di dama.....	170
Amaretti.....	172
Shortbreads.....	174
Meringhe colorate e profumate.....	176

Frittelle alla vaniglia.....	178
Cannelés.....	180
Financiers.....	182
Madeleines.....	184
Scones.....	186
Muffin al cioccolato.....	188
Cupcakes gianduia e cioccolato.....	192
Millionnaires shortbreads.....	193
Ice cream sandwich.....	194

APPENDICI

Indice.....	196
Qualche consiglio.....	200
Gli utensili indispensabili.....	201
Ringraziamenti.....	202
Tavole delle equivalenze.....	203

le basi



PASTA FROLLA



FROLLA ALLE MANDORLE



PASTA SFOGLIA



FROLLA ALLE MANDORLE AROMATIZZATA



PASTA FROLLA

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

RIPOSO: 30 MINUTI

Per 500 g di pasta

- 250 g di farina
- 1 uovo
- 125 g di burro
- 125 g di zucchero semolato
- 1 pizzico di sale

Togliete il burro dal frigorifero 15 minuti prima di iniziare la preparazione.

Versate la farina in una ciotola, aggiungete il burro a cubetti e lavorate gli ingredienti tra i palmi delle mani fino a ottenere un composto bricioloso. Create una fontana al centro della farina e aggiungete lo zucchero, il sale e l'uovo. Mescolate senza lavorare la pasta troppo a lungo.

Formate una palla e appiattitela un po' fino a ottenere un disco. Avvolgetela in uno strato di pellicola e mettetela in frigorifero per 30 minuti.

Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato e bucherellatela con una forchetta. Mettetela poi nella tortiera, facendola aderire bene ai bordi.

Potete cuocere la vostra pasta in bianco (10 minuti) o farcita, in forno ventilato a 175 °C.

FROLLA ALLE MANDORLE

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

RIPOSO: 35 MINUTI

Per 400 g di pasta

- 200 g di farina di grano tenero
- 15 g di farina di mandorle
- 1 uovo piccolo (40 g)
- 100 g di burro a temperatura ambiente
- 50 g di zucchero a velo
- 1 pizzico di sale

In un robot da cucina dotato di sbattitore piatto mettete il burro a pezzetti e lo zucchero a velo e lavorate a bassa velocità fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungete la farina e il sale setacciati e aumentate la velocità per mescolare bene. Mantenendo in funzione il robot, aggiungete l'uovo e la farina di mandorle.

Togliete la pasta dal robot e lavoratela leggermente. Formate una palla, appiattitela un po' fino a ottenere un disco, poi avvolgetela in uno strato di pellicola. Mettetela in frigorifero per 30 minuti.

Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato e mettetela nella tortiera facendola aderire bene ai bordi. Prima di usarla mettetela in frigorifero per 5 minuti.

Se infornate la pasta in bianco, fatela cuocere per 10 minuti a 180 °C. Aromatizzate la pasta sostituendo 10 g di farina con la stessa quantità di cacao amaro, oppure sostituendo la farina di mandorle con farina di nocciole o di cocco.

PASTA SFOGLIA

PREPARAZIONE: 50 MINUTI

RIPOSO: 1 NOTTE

IN FRIGORIFERO: 3 ORE

Per 600 g di pasta

- 300 g di farina
- 150 ml di acqua a temperatura ambiente
- 150 g di burro di buona qualità
- 100 g di burro fuso
- 5 g di sale

Mettete la farina sul piano di lavoro, aggiungete il sale e l'acqua e lavorate per qualche minuto con la punta delle dita. Unite il burro fuso e impastate fino a ottenere una palla, che avvolgerete in uno strato di pellicola e metterete in frigorifero per tutta la notte.

Il giorno successivo, togliete il burro e la palla di pasta dal frigorifero e lasciateli rinvenire per 30 minuti a temperatura ambiente: il burro deve essere morbido.

Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato formando un quadrato piuttosto grande, poi accanto spalmate il burro formando un quadrato più piccolo. Mettete il burro al centro del quadrato di pasta, quindi ripiegate gli angoli della pasta fino al centro dello strato di burro, in modo da racchiuderlo bene.

Stendete la pasta per il lungo con il mattarello (deve formare un rettangolo lungo tre volte la sua larghezza) e piegatela in tre. Fate ruotare la pasta stesa di un quarto di giro in senso antiorario e stendetela di nuovo formando un rettangolo, che ripiegherete in tre, avvolgerete in uno strato di pellicola e metterete in frigorifero per 1 ora (facendo attenzione a non girare la pasta tra una fase e l'altra).

Mettete la pasta sul piano di lavoro infarinato, stendetela di nuovo formando un lungo rettangolo e piegatela in tre. Fatela ruotare di un quarto di giro in senso antiorario e stendetela di nuovo formando un rettangolo. Ripiegate ancora in tre, avvolgetela in uno strato di pellicola e mettetela in frigorifero per 1 ora.

Infine, stendete la pasta sul piano di lavoro, ripetete un'ultima volta la rotazione e lasciate riposare la pasta in frigorifero per 1 ora.

Stendete sottilmente la pasta sul piano di lavoro, trasferitela in una tortiera o in una teglia rivestita di carta forno.

Per cuocere la pasta, infornatela in forno preriscaldato a 200 °C, poi abbassate subito la temperatura del forno a 180 °C.

PASTA CHOUX

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

RIPOSO: 20 MINUTI

COTTURA: 20 MINUTI

Per una ventina di gusci da farcire

- 140 g di farina
- 4 uova (200 g)
- 150 ml di latte
- 100 ml di acqua
- 110 g di burro
- 2 cucchiari di zucchero semolato
- 1 pizzico di sale

Preriscaldate il forno a 250 °C in modalità ventilata.

In una pentola versate il latte e l'acqua. Aggiungete il burro a pezzetti, il sale e lo zucchero. Portate a bollore e mescolate.

Fuori dal fuoco, aggiungete la farina in una volta sola e mescolate per incorporarla bene. Rimettete la pentola sul fuoco a fiamma bassa e fate asciugare la pasta mescolando continuamente per 5 minuti: dovrà staccarsi dai bordi.

Trasferite in una ciotola la pasta ottenuta e mescolatela per qualche minuto finché non si raffredderà. Incorporate poi un uovo alla volta mescolando bene tra un'aggiunta e l'altra.

Riempite di pasta una tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 8 mm. Su una teglia rivestita di carta forno formate dei mucchietti rotondi del diametro di circa 3 cm.

Spegnete il forno, infornate e lasciate riposare la preparazione per 20 minuti. Riaccendete a 180 °C e fate cuocere per 20 minuti aprendo lo sportello a fine cottura per lasciar fuoriuscire l'umidità: i bigné devono essere dorati e ben sodi.

Se volete completare i vostri gusci con una copertura croccante, fate riferimento alla ricetta di pag. 90 .



IMPASTO PER SAVARIN

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

RIPOSO: 1 ORA

Per 500 g di impasto

- 200 g di farina
- 6 g di lievito di birra secco
- 2 uova
- 60 ml di latte tiepido
- 90 g di burro a pomata
- 45 g di zucchero semolato
- 3 g di sale

In una tazza stemperate il lievito nel latte tiepido. In un'altra tazza fate sciogliere il sale con 1 cucchiaino di acqua tiepida.

In un robot da cucina dotato di gancio per impastare versate lo zucchero e il sale disciolti. Aggiungete il lievito stemperato nel latte e mescolate a bassa velocità.

Versate la farina nel recipiente del robot da cucina e iniziate a impastare aumentando la velocità. Aggiungete le uova e impastate per 5 minuti. Infine, incorporate il burro a pezzetti e continuate a lavorare l'impasto finché non incollerà più: deve risultare morbido ed elastico.

Riempite per tre quarti uno stampo per babà e lasciate lievitare l'impasto e temperatura ambiente per 1 ora.

IMPASTO PER FRITTELLE

PREPARAZIONE: 20 MINUTI

RIPOSO: 1 ORA E 45 MINUTI

Per una trentina di frittelle

- 350 g di farina
- 8 g di lievito di birra fresco
- 1 uovo
- 40 g di burro a pomata
- 40 g di zucchero semolato
- 70 ml di latte
- 70 ml di acqua
- 1 pizzico di sale
- 1 litro di olio per friggere
- Zucchero semolato o a velo per spolverare

Sbriciolate il lievito di birra in una tazza e stemperatelo con un po' di latte.

In una ciotola mescolate la farina, lo zucchero semolato e il sale, poi aggiungete a poco a poco il resto del sale e l'acqua, mescolando con una frusta. Unite l'uovo e mescolate. Incorporate poi il burro e il lievito stemperato, quindi impastate fino a ottenere una pasta ben liscia e omogenea. Lasciatela riposare per 2 ore sotto uno strofinaccio umido.

Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato fino a ottenere uno spessore di 1,5 cm, poi tagliate dei dischi del diametro di 2 cm, lasciateli riposare per 30 minuti sotto lo strofinaccio, poi friggeteli in olio profondo a 180 °C.

IMPASTO PER GAUFRES

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 10 MINUTI

RIPOSO: 2 ORE

Per 6 persone

- 275 g di farina
- ½ bustina di lievito secco
- 2 uova intere + 4 albumi
- 400 ml di latte intero
- 1 bacca di vaniglia
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 150 g di burro fuso
- 30 g di zucchero di canna
- 1 pizzico di sale

Versate il latte in una pentola. Incidete la bacca di vaniglia per il lungo, prelevate i semi con la lama di un coltello e aggiungeteli al latte insieme alla bacca. Portate a bollore.

In una ciotola setacciate la farina insieme al lievito, al sale e allo zucchero di canna.

In un'altra ciotola sbattete le uova intere, versateci sopra il latte alla vaniglia lasciato intiepidire e aggiungete l'estratto di vaniglia. Unite a poco a poco il composto a base di farina mescolando con una frusta, quindi aggiungete il burro fuso.

Montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente alla preparazione un po' per volta. Lasciate riposare la pasta in frigorifero per 2 ore.

Eliminate la bacca di vaniglia dalla pasta e fate cuocere le gaufres nell'apposita padella ben calda.

IMPASTO PER PLUMCAKE

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

COTTURA: 1 ORA E 10 MINUTI

Per 1 plumcake

- 300 g di farina
- ½ bustina di lievito secco
- 4 uova
- 200 g di burro a pomata
- 150 g di zucchero di canna
- Burro e farina per lo stampo

Preriscaldate il forno a 250 °C.

In una ciotola lavorate il burro e lo zucchero per 2 minuti, fino a ottenere un composto ben cremoso. Unite un uovo per volta, mescolando bene tra un'aggiunta e l'altra. Versate la farina e il lievito e mescolate di nuovo.

Trasferite l'impasto in uno stampo imburrato e infarinato. Infornate, abbassate la temperatura del forno a 180 °C e fate cuocere per 1 ora e 10 minuti.

Potete aromatizzare l'impasto con scorza di limone, estratto di vaniglia, gocce di cioccolato, canditi marinati nel rum, frutta secca...