

**Strudel di mele:** ingredienti per uno strudel da 80 cm.

**Pasta per strudel:** 350g di farina, 1 uova, 50g di burro, sale, pepe, ½ dl di acqua.

**Procedimento.**

- Disporre la farina a fontana, al centro impastate tutti gli ingredienti.
- Confezionate la pasta liscia ed elastica.
- Lasciatela riposare coperta dall'aria, in luogo caldo.



**Ripieno:** 1.200g di mele, 100g di biscotti secchi, 200g di zucchero, 150g di uvetta, 60g di pinoli, 100g di burro.

**Procedimento.**

- Tagliate le mele a fette sottili.
- Disporle in una placca da forno lasciatele asciugare, a 190° per 10 minuti.
- Rinvenite l'uvetta.
- Intiepidite le mele, unite l'uvetta, i pinoli e parte dei biscotti grattugiati.
- Stendete la pasta sottilmente, usando come base un canovaccio.
- Spennellate con burro fuso, e cospargere con i restanti biscotti grattugiati.
- Disponete su tutta la pasta l'impasto di mele, distribuendolo bene.
- Arrotolate in modo uniforme e spennellate con burro fuso,
- Prima di informare cospargere con poco zucchero semolato.
- Infornate a 190° per 40 minuti.

### **Torta sabbiosa con zabaione al Porto.**

Per una tortiera da 24 cm

250g di burro, 250g di zucchero, 150g di farina 00, 150g di fecola, 3 uova, sale, vanillina, 1 punta di lievito, buccia di limone grattugiata, zucchero a velo.

Per lo zabaione: 3 tuorli, 100g di zucchero, 1 dl di porto.

#### **Procedimento:**

- Montare il burro con lo zucchero.
- Una volta reso comatoso e soffice, incorporate i tuorli d'uovo.
- Setacciate le due farine, delicatamente.
- Unite ora gli aromi ed il lievito.
- Poi per ultimo gli albumi montati a neve ferma.
- Il composto ottenuto versatelo nello stampo.
- Lasciate cuocere a 170° C per 20 minuti.
- Togliete dal forno, sformate e cospargete di zucchero a velo.



#### **Per lo zabaione.**

- Montare i tuorli con lo zucchero a bagnomaria.
- Poi unite il vino e con la frusta fate in modo che lo zabaione abbia a crescere.
- Servite caldo.

## **Cheese cake al profumo di ananas**

### Ingredienti per 8 persone:

500g di ricotta di pecora, ½ l di panna fresca, 300g di zucchero, 1 dl di latte, 8 fogli di gelatina animale, 2 buste di vanillina, buccia grattugiata di 1 limone, ½ dl di liquore fruttato, 400g di ananas fresco.

Per il pan di Spagna: 4 uova, 100g di zucchero velo, 100g di farina, 1 vanillina, Alchermes a piacere.



### Procedimento:

Confezionate il pan di Spagna:

Montare le uova con lo zucchero, molto bene, poi setacciare sopra la farina incorporandola delicatamente. Inserite in tortiera e cucinate a 180° C per 20 minuti.

Lasciate raffreddare e poi usate le forme come tampone al dolce.

Per il Cheese cake a freddo:

Lasciate rinvenire in acqua fredda la colla di pesce. Setacciare bene la ricotta e montarla con lo zucchero. Poi unite la gelatina riscaldata nel latte e completamente sciolta.

Mescolate bene. Impreziosite con tutti gli aromi e per ultimo incorporate la panna montata soffice, e non ferma.

Ora riempite la tortiera, precedentemente rivestita con il tampone bagnato di alchermes, con la crema ottenuta e lasciate rassodare in frigo per 3 ore.

Disponete sopra i cubetti di ananas precedentemente saltati in padella.

Servite la torta molto fredda.



**Bavarese alle mandorle con uvetta su biscuit al limone con fragole fresche**

Ingredienti per 6 persone:

Per bavarese ½ l di latte di mandorla, 12g di colla di pesce, 100g di zucchero ( a piacimento), 60g di uvetta, 250g di panna da montare.

Per biscuit: 4 uova, 100g di zucchero a velo, 100g di farina.

Per la bagna: 300g di acqua, 150g di zucchero, buccia di limone.

Per guarnizione: 250g di fragole



**Procedimento:**

Confezionate il biscuit, come per un pan di spagna normale, solo che l'impasto sarà steso su carta da forno unta di burro, alta ½ cm e cotto in forno a 190° per alcuni minuti. Create i tamponi che saranno bagnati con lo sciroppo al limone.

Gli ingredienti dello sciroppo dovranno essere fatti bollire per almeno 10 minuti.

Per la bavarese sciogliete la colla di pesce rammollita in precedenza lasciate raffreddare e poi unite lo zucchero, e la panna montata. Rammollite bene l'uvetta.

Disponete all'interno di uno stampo il tampone di biscuit, bagnatelo e poi disponete metà porzione di bavarese, poi disponete dell'uvetta e completate con altro impasto.

Lasciate coagulare in frigo.

Tagliate le fette di fragola sottili e coprite tutta la superficie.

Servite su piatto di portata.

### **Cialde briciolese con brunoise di fragole**

Per cialde friabili (per 10 pax):

250g di burro, 200g di zucchero, n° 1 buccia di arancia, 2 tuorli, 1 uovo, 250g di farina 00, 80g di fecola, vanillina.

Crema di legame: 250g di panna fresca, 250g di crema bianca, 2 cl di Grand Marnier,

Frutta a scelta: 300g (fragole).

#### **Procedimento.**

Montare il burro con lo zucchero.

Poi incorporate i tuorli e le uova.

Unite le farine e mescolate bene insaporendo con la vanillina e la buccia degli agrumi.

Inserite il preparato in una sacca da pasticceria, poi costruite dei dischi regolari, su placca da forme con carta da forno.

Cucinate in forno a 160°C.

Togliete dal forno e lasciate raffreddare.

Confezionate la crema bianca profumata con Grand Marnier. (1/4 l di latte, 2 albumi, 50g di zucchero, 25g di maizena, buccia di limone). Lasciate raffreddarla bene.

Incorporate la panna fresca montata.

Confezionate ora le cialde, sovrapponendo i dischi di pasta, ed intercalandoli con la crema e la frutta da voi scelta.

Alla fine fate cadere del miele caldo.



### **Crostata di mele e pere gratinata**

Si tratta di una torta a base di pasta frolla, e la frutta impiegata viene ricoperta di crema per poi essere cotta in forno. Si può consumare fredda, ma anche riscaldata.

Ingredienti per una tortiera da 20 cm di diametro.

Per la pasta frolla: 250g di farina, 150g di burro, 125g di zucchero semolato, 2 tuorli, 1 uovo, vanillina e buccia di limone.

Procedimento:

- Disponete la farina a fontana.
- All'interno lavorare il burro con lo zucchero.
- Poi incorporate gli aromi e le uova.
- Solo per ultimo unite la farina.
- Impastate velocemente e lasciate riposare in luogo fresco, protetto dall'aria, non in frigo.
- Foderate uno stampo in modo regolare.



Per la frutta: 250g di mele golden ruggine, 250g di pere William bollite.

Procedimento:

- Tagliate le mele a fette sottili, privata in precedenza della buccia.
- Tagliatela a fette sottile e disponetele su una placchetta da forno
- Lasciate asciugarle nel forno a 200°, per eliminare l'acqua superflua.
- La pera deve essere bollita, poi tagliata a fette sottili.
- Disponetele alla base della tortiera entrambi i frutti.

Per la crema: ½ l di latte, 150g di zucchero, 45g di maizena, 3 uova intere, buccia di limone.

Procedimento:

- Mescolate insieme lo zucchero con le uova.
- Poi unite la maizena, sempre mescolando.
- Versate metà del latte caldo sul preparato.
- Poi una volta stemperato, versate il tutto nella casseruola con il latte bollente.
- Lasciate coagulare e togliere dal fuoco.
- Ricoprite la frutta e mettere in forno a 170° per 40 minuti.

### **Spuma soffice di zucca con pan di spagna croccante alla cannella**

E' un modo per mangiare una spuma in bicchiere, soffice, confezionata fresca e servita con qualsiasi tipo di biscotto. Noi faremo un pan di spagna croccante casereccio.

#### Ingredienti per 4 persone

Pan di spagna: 4 uova, 100g di zucchero, 100g di farina, buccia di limone e arancia, pizzico di cannella.

Per la Crema: 250g di Zucca gialla dolce, 60g di miele d'eucalipto, ½ dl di porto, ½ dl di panna fresca.



#### **Procedimento:**

- Per il pan di spagna, montare le uova con gli aromi e lo zucchero.
- Poi una volta che la massa si è schiarita, setacciare la farina.
- .Disporre il composto in tortiera e infornate a 170° C.
- Togliete dal forno, lasciate raffreddare, tagliate a fette e lasciate tostare in forno cospargendo di cannella.
- Cuocere la zucca in forno asciutta.
- Setacciare bene rendendola finissima. Motivo importa per la riuscita.
- Unite ora tutti gli ingredienti quando è ancora tiepida, ad eccezione della panna.
- Stemperate bene, disporre la crema nel sifone.
- La panna aggiungetela solo quando è fredda.
- Riempite poco più della metà e inserite con due fialette.
- Confezionate la spuma e servite con le fette di biscotto croccante.

## Torta di Pane nobile

Ingredienti per una tortiera di 20 cm

½ l di latte, 180 di pane grattugiato, 180g di zucchero, 60g di burro, 3 uova, 40g di gherigli di noci, 30g di pinoli, 50g di uvetta, 200g di mele golden, buccia di limone, buccia di arancia, 1 busta di vanillina, 2g di sale, ½ tazza di grappa.  
per la tortiera, 30g di burro fuso, 30g di amaretti.



### Procedimento:

- Ungete la tortiera con burro e poi cospargete la superficie con amaretti sbriciolati.
- Tagliate le mele a piccoli dadini.
- In una padella a fondo largo, sciogliete poco burro.
- Saltate le mele, l'uvetta, le noci, i pinoli.
- Irrorate con la grappa.
- In una casseruola, lasciate bollire il latte con lo zucchero.
- Appena bolle lasciate cadere il pane grattugiato.
- Fate bollire per alcuni minuti.
- Togliete dal fuoco e condite con le bucce di agrumi, e la vanillina.
- Unite ora il burro e le uova.
- Mescolate bene, e completate con il preparato della padella.
- Disponete il tutto in tortiera distribuendo bene su tutto.
- Cospargete la superficie con zucchero di canna.
- Infornate a 160° per 30 minuti.
- Togliete dal forno, lasciate intiepidire.
- Servite con frullato di frutta acidula, ananas, di bosco.