

★ ★ ★

ALTA SCUOLA DI CUCINA

KENWOOD

[_RICETTE](#) [_TECNICHE](#) [_UTENSILI](#) [_INGREDIENTI](#) [_TENDENZE](#)

2016
00



comfort Food

L'arte di coccolarsi a tavola si impara
cucinando. Le migliori ricette, dolci e salate,
che deliziano l'anima e il palato

L'ESPRESSO COME VUOI TU.

SUPERAUTOMATICHE PER CAFFÈ ESPRESSO



MAX INFORMATION 7



DAL CHICCO ALLA TAZZINA, AL SEMPLICE TOCCO DI UN TASTO.


Le macchine superautomatiche De'Longhi macinano i grani di caffè al momento dell'erogazione: il complesso organolettico di ogni chicco si esprime in pieno con la minima dispersione delle molecole volatili e la massima salvaguardia dell'aroma in tazzina. Scopri di più sul chicco di caffè e l'eccellenza delle torrefazioni su www.torrefazionidelonghi.it

De'Longhi

Better Everyday

Nei corsi Master of Food, Slow Food si affida alle superautomatiche De'Longhi.

PARTNER TECNICO

 Slow Food educa

SOSTENITORE



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

PARTNER



Salone Internazionale
del Gusto



Più di 1000 utenti Kenwood Club ci hanno già raccontato cosa pensano della nostra rivista. Se hai suggerimenti o richieste, dopo aver letto gli articoli, ti invitiamo a completare la nostra brevissima survey. Trovi tutte le indicazioni a pagina 37. Grazie

La struttura

La rivista è suddivisa in sezioni:

_collezioni di gusto è un menu completo dall'antipasto al dolce, che attinge alla stagionalità e alla tradizione; **_ready_steady_cook** è, invece, una raccolta di ricette per pasti informali: pause pranzo veloci, brunch e cene leggere; non mancano, poi, le ricette **_free from** per una cucina gustosa e salutare.

Nella seconda parte della rivista si entra, invece, nel vivo della community e della sperimentazione guidata da professionisti, che mettono esperienza, abilità e stile al servizio di Kenwood. Ne è un esempio la sezione **_chef to chef**, uno spazio in cui ricette dolci o salate ogni volta diverse sono spiegate passo a passo con l'aiuto di testi dettagliati e fotografie che illustrano i passaggi più importanti.

Particolarmente interessante è la rubrica **_officina**, due pagine che raccolgono le attrezzature necessarie per realizzare una determinata specialità, con anche tanti suggerimenti per sfruttare al meglio la Cooking Chef. In chiusura troverete un'utilissima sezione dedicata alle **_basi di cucina** utilizzate nelle ricette della rivista.



Le ricette



Attrezzature Kenwood

Tutte le ricette hanno l'indicazione dei prodotti Kenwood, in dotazione o opzionali, necessari per la loro realizzazione. Nell'ultima pagina è consultabile la legenda completa.



Approfondimento

Questo simbolo indica invece un approfondimento riguardo alla ricetta stessa, un ingrediente o un particolare passaggio.

I link

Tutte le parti linkabili sono facilmente riconoscibili grazie al testo colorato di rosso o evidenziate con un'icona specifica:



Clicca qui!

Questi link rimandano direttamente alla sezione delle **_basi di cucina**. Qui saranno presenti altri rimandi che renderanno semplice il ritorno al punto di lettura originario.

SOMMARIO

00_2016

collezioni di gusto

Comfort food, coccolarsi
con il cibo dall'antipasto al dolce

06



ready_steady_cook

Come cambiano farcitura
e impasto nei panini gourmet

12

free from

Cake, pancake e crostate:
buoni e leggeri

18



chef to chef

Torta alla nocciola e cacao
con copertura di marzapane
di Cristian Broglio

22

officina

28

basi di cucina

30



LE RICETTE

00
2016

ANTIPASTI

Soufflé di asparagi, parmigiano ed emmentaler 7

PRIMI

Lasagne allo zafferano con formaggi freschi e pomodorini 8

SECONDI

Polpette morbide di pollo con le mandorle 9

DOLCI

Crostatine di mele 21

Macarons 35

Pan di spezie al malto di riso 20

Pancake al latte di avena 21

Tiramisù con pan di Spagna al cacao 10

Torta alla nocciola e cacao con copertura di marzapane 23

PANINI

Croissant con tomino filante e zucchine fritte 14

Panini al latte farciti 15

Panino marittimo con palamita e cipolle caramellate 16

Panino mediterraneo con salsa allo yogurt 13

Panino pugliese 16

Sandwich all'italiana 13

BASI

Besciamella 30

Croissant 34

Pan di Spagna al cacao 31

Pane ai cereali 32

Pane di Altamura 32

Pane in cassetta 33

Panini morbidi alle olive 31

Panini al latte 33

Pasta all'uovo allo zafferano per lasagne 30

— collezioni di gusto



comfort FOOD

Soffici soufflé, lasagne creative, polpette gourmet e per finire un goloso tiramisù bicolore per una domenica ricca di gusto

Soufflé di asparagi, parmigiano ed emmentaler



persone 4 prep. 15 min. cottura 50 min.

_200 g di asparagi verdi **_300 ml** di panna fresca **_30 g** di amido di mais **_40 g** di burro **_5** uova medie
_60 g di parmigiano **_120 g** di emmentaler **_sale**

Mettete 1 litro d'acqua nella ciotola, posizionate il Cestello per cottura a vapore, programmate il massimo della temperatura e la velocità di mescolamento a 3, chiudete con il coperchio e portate a ebollizione.

Pulite gli asparagi e tagliateli a rondelle. Metteteli nel Cestello, copriteli e cuocete per 8-10 minuti. Montate il Food processor con il disco per grattugiare e grattugiate il parmigiano e, separatamente, l'emmentaler.

Togliete il disco, inserite le lame e frullate gli asparagi fino a renderli una purea.

Sciogliete 20 g di burro, spennellate gli stampini e cospargeteli con poco emmentaler tritato. In una terrina mescolate l'amido di mais con una parte di panna fredda. Nella ciotola con la Frusta a filo impostate la temperatura a 100°C e scaldate la panna rimasta; unite poi l'amido sciolto, continuando a mescolare.

Quando la crema inizierà ad addensarsi azzerate la temperatura e, sempre mescolando, aggiungete 20 g di burro e la crema di asparagi. Trasferite il composto in una terrina e lasciate raffreddare.

Separate i tuorli dagli albumi mettendo questi ultimi nella ciotola fredda e pulita. Incorporate al composto di asparagi 1 tuorlo alla volta, poi unite il parmigiano e l'emmentaler rimasto. Salate e insaporite con pepe e noce moscata a piacere. Montate gli albumi con la Frusta a filo, impostando la velocità a 6 e il timer per 2 minuti. Unite gli albumi montati al composto freddo, mescolando delicatamente. Versate negli stampini a 2/3 di altezza, decorate a piacere con qualche pinolo e infornate a 180°C per 20-25 minuti.





Per le ricette della **pasta** e della **besciamella**
clicca qui! e vai alla sezione basi di cucina



Lasagne allo zafferano con formaggi freschi e pomodorini



persone 4 prep. 15 min. cottura 30 min.

_300 g di pasta all'uovo allo zafferano per lasagne **_300 ml** di besciamella **_250 g** di mozzarella
_80 g di ricotta **_60 g** di parmigiano **_200 g** di pomodorini ciliegia **_60 g** di pistacchi sgusciati e spellati
_2 cucchiai di olio d'oliva extravergine **_20 g** di scalogno **_basilico** **_burro** **_sale**

Tritate finemente lo scalogno con il Tritatutto. Nella ciotola inserite il Gancio con spatola a spirale, unite l'olio e lo scalogno. Fate soffriggere a 110°C per 5 minuti, velocità di mescolamento 3. Unite i pomodorini tagliati a metà, alzate la temperatura a 120°C e cuocete per altri 3-4 minuti; salate leggermente.

Inserite il Food processor e tritate grossolanamente i pistacchi con il tasto Pulse. Togliete i pistacchi e tritate la mozzarella a velocità 2, poi asciugatela su carta da cucina. Inserite nel Food processor il disco per grattugiare e grattugiate il parmigiano. Unite la mozzarella, la ricotta e metà del parmigiano alla besciamella intiepidita. Aggiungete il basilico tagliato a julienne, parte dei pistacchi e i pomodorini. Mescolate lentamente fino ad amalgamare il tutto.

Scottate le strisce di pasta in acqua bollente salata per 2 minuti, scolatele raffreddandole in acqua fredda e asciugatele. Imburrate delle terrine tonde di circa 12 cm di diametro, componete la lasagna arrotolando a girella la pasta e riempiendo l'interno con il composto di formaggi e pomodorini. Cospargete con i pistacchi e il parmigiano rimasti e qualche fiocchetto di burro. Gratinare in forno a 180°C per 15 minuti.

Polpette morbide di pollo con le mandorle



persone **4** prep. **15 min.** cottura **60 min.**

300 g di petto di pollo **1** carota **1** zuccina **100 g** di bietole **40 g** di parmigiano **3** uova
200 ml di **besciamella** **4** cucchiaini di olio d'oliva extravergine **1** spicchio d'aglio **100 g** di mandorle
a lamelle **100 g** di pangrattato **1** cucchiaio di erbe fresche tritate (maggiorana, timo, prezzemolo, ecc.)
latte olio di semi per friggere noce moscata sale e pepe

Inserite il Tagliaverdure con il disco per sminuzzare grossolanamente e tagliate la carota e la zuccina. Tagliate le bietole a striscioline con il coltello. Nella ciotola con Gancio con spatola a spirale scaldate un filo d'olio a 80°C con l'aglio per alcuni minuti, unite il pollo tagliato a tocchetti e rosolate alzando la temperatura a 140°C. Cuocete per circa 7-8 minuti, velocità di mescolamento 1. Togliete il pollo e nella stessa ciotola con un filo di olio d'oliva rosolate le verdure con un pizzico di sale, a 120°C per 6 minuti, velocità di mescolamento 1.

Montate il Tritacarne con il disco medio e passatevi il parmigiano; tritate anche la carne di pollo. Raccogliete il tutto in una terrina, unitevi le verdure, 1 uovo e la besciamella. Insaporite con sale, pepe, noce moscata e le erbe fresche tritate. In una terrina sbattete le uova rimaste con qualche cucchiata di latte. Formate delle polpette tonde, passatele nell'uovo e quindi nel pangrattato mescolato alle mandorle. Friggetele in olio di semi fino a dorarle, scolatele su carta assorbente da cucina e servitele calde con, a piacere, una purea di patate.

Il contrasto morbido e croccante rende il piatto più appetitoso



Per la ricetta della **besciamella**
clicca qui! e vai alla sezione basi di cucina

IN ALTERNATIVA POTETE DECORARE IL TIRAMISÙ CON NOCCIOLE TRITATE



Tiramisù con pan di Spagna al cacao



persone 4 prep. 10 min. cottura 10 min.

_650 g di pan di Spagna al cacao **_200 g** di mascarpone **_200 g** di panna fresca **_120 g** di zucchero **_80 g** di tuorli **_2 g** di gelatina **_1** baccello di vaniglia **_100 ml** di caffè **_200 ml** di Rum

Ammollate la gelatina in acqua fredda. Nella ciotola mettete lo zucchero con 60 ml d'acqua impostando la temperatura a 120°C, senza alcun gancio; continuate la cottura finché lo zucchero si sarà sciolto e avrà raggiunto la temperatura impostata.

In un'altra ciotola mettete i tuorli con i semi della vaniglia, montateli a velocità massima per 10 minuti versando lo zucchero a filo. Unite la gelatina strizzata e sciolta per pochi secondi a bagnomaria, mescolando quanto basta per amalgamare. Montate la panna nella ciotola con la Frusta a filo a velocità media per 5-6 minuti. Incorporate ai tuorli il mascarpone e la panna mescolando con la Spatola per pasticceria.

Tagliate a fette il pan di Spagna e formate con il coppapasta dei dischetti della misura dei bicchieri che utilizzerete per il dolce. Bagnateli leggermente con il caffè mescolato al Rum. Formate gli strati nei bicchieri con il pan di Spagna e la crema al mascarpone. Terminare con la crema e ponete in frigorifero a rassodare. Al momento di servire cospargete, a piacere, con cacao in polvere, codette di cioccolato fondevole e granella di zucchero.



Per la ricetta del **pan di Spagna**
clicca qui! e vai alla sezione
basi di cucina



_ready_steady_cook

Panino *MON AMOUR* come più ti piace

Dalle farciture più classiche a quelle più fantasiose. Ma per la buona riuscita di un panino è fondamentale scegliere bene anche il pane: in cassetta, al latte, alle olive... l'importante è puntare su abbinamenti equilibrati



Panino mediterraneo con salsa allo yogurt

persone 4 prep. 10 min. cottura 6 min.



_4 panini morbidi alle olive **_2** fette di petto di pollo spesse **_spinacini freschi**
_8 pomodorini di Pachino **_100 g** di robiola di capra **_1** cetriolo **_1** limone
_olio d'oliva extravergine **_sale e pepe**
per la salsa allo yogurt

_125 ml di yogurt bianco intero
_1 cucchiaino di semi di cumino
_2 cucchiaini di succo di limone
_2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
_3 steli di erba cipollina
_1 spicchio d'aglio **_sale e pepe**

Nella ciotola con il Gancio con spatola a spirale versate 2 cucchiaini d'olio, impostate la temperatura a 120°C con velocità di mescolamento in cottura 1, unite il pollo tagliato a striscioline sottili, alzate la temperatura a 140°C e fate rosolare per 2 minuti. Abbassate nuovamente a 120°C e cuocete per 3-4 minuti. Insaporite con un pizzico di sale e pepe.

Preparate la salsa allo yogurt emulsionando per qualche minuto nella ciotola con Frusta a filo lo yogurt con un filo d'olio, una macinata di pepe, l'aglio, l'erba cipollina tritata, il succo di limone, il cumino e il sale. Montate il Food processor con la lama per affettare grosso e affettate il cetriolo; tagliate i pomodorini al coltello. Ponete le verdure in una ciotola e conditele con un po' d'olio e succo di limone.

Tagliate i panini a metà e farciteli con la robiola, gli spinacini, il pollo, i pomodori e il cetriolo. Serviteli con la salsa.



Sandwich all'italiana



persone 4 prep. 15 min. cottura 18 min.

_12 fette di pane in cassetta **_250 g** di fesa di tacchino **_8** fette di bresaola **_8** foglie di lattuga **_2** pomodori **_2** uova **_2** cucchiaini di olio d'oliva extravergine **_rucola** **_parmigiano** **_burro**
per la salsa verde **_100 g** di prezzemolo **_40 g** di basilico **_3** filetti d'acciuga **_1** cucchiaino di capperi dissalati **_1** spicchio d'aglio **_150 g** di olio d'oliva extravergine **_sale**

Ponete le uova nella ciotola, ricopritele con acqua, impostate la temperatura a 100°C e cuocete per 8 minuti; scolatele, fatele raffreddare e sgusciatele. Inserite nella ciotola con Gancio a spirale l'olio e scaldate a 120°C. Unite il tacchino a striscioline, alzate la temperatura a 140°C e cuocete per 5 minuti, velocità di mescolamento in cottura 2, mescolando almeno una volta con una spatola.

Preparate la salsa verde: versate tutti gli ingredienti tranne l'olio nel Food processor e frullate. Riportate con la spatola il composto al centro dalle pareti del recipiente. Impostate a velocità 3 e versate lentamente l'olio fino a ottenere una salsa densa. Spalmate le fette di pane con del burro ammorbidito e tostatele sotto il grill del forno.

Farcite una fetta di pane con un po' di salsa, la lattuga, il pomodoro a fette e il tacchino. Coprite con una seconda fetta di pane, spalmatela con della salsa e farcitemela con le uova a fette, la bresaola, scaglie di parmigiano e la rucola. Chiudete il sandwich con l'ultima fetta di pane e ricavate due triangoli. Preparate così anche gli altri sandwich.



Per la ricetta dei **panini alle olive** **clicca qui!** e vai alla sezione basi di cucina



Per la ricetta del **pane in cassetta** **clicca qui!** e vai alla sezione basi di cucina



Per la ricetta dei **croissant** **clicca qui!**
e vai alla sezione basi di cucina

Croissant con tomino filante e zucchine fritte



persone 4 prep. 10 min. cottura 15 min.

4 croissant **4** tomini stagionati **2** zucchine piccole **2** uova **60 g** di pecorino **lattuga** **farina** bianca "00" **olio d'oliva** extravergine **sale** e pepe **per la maionese** **3** tuorli **1** cucchiaino di senape **1** cucchiaino di succo di limone **1** cucchiaino d'aceto bianco **200 ml** di olio di semi d'arachide **sale**

Lavate le zucchine, asciugatele ed eliminate le estremità. Inserite nel Food processor il disco grosso per affettare e tagliate le zucchine. Togliete il disco grosso, inserite quello per grattugiare e grattugiate il pecorino. Nella ciotola con la Frusta a filo sbattete leggermente le uova, salate, pepate e unite il pecorino. Passate le fettine di zuccina nell'uovo, poi nella farina, quindi nuovamente nell'uovo. Friggetele in abbondante olio d'oliva bollente, poi adagiatele su carta assorbente, lasciandole asciugare. Lavate e asciugate la lattuga.

Preparate la maionese. Sbattete i tuorli nel Food processor con la senape, unite il succo di limone, 1 cucchiaino d'acqua e l'aceto bianco. Salate leggermente e azionate a velocità 3 unendo a filo l'olio di semi d'arachide, finché la salsa si sarà addensata. Aggiustate di sale, se necessario. Grigliate i tomini 3-4 minuti per lato su una piastra in ghisa bollente. Aprite a metà i croissant e spalmate ciascun lato con poca maionese; farcite con la lattuga, le zucchine fritte e il tomino ancora caldo e filante e servite subito.

Panini al latte farciti



persone **4** prep. **10 min.** cottura **10 min.**

_12 panini al latte **_50 g** di prosciutto crudo di Parma **_50 g** di bresaola **_50 g** di prosciutto cotto **_80 g** di ricotta **_burro** **_rucola** **_robiola** **_soncino** **_semi di canapa** **_semi di papavero** **_semi di chia** **_sale e pepe**

per la crema di carciofi **_2** carciofi **_1** spicchio d'aglio **_aceto di mele** **_olio d'oliva extravergine** **_sale e pepe**

per la maionese light **_2** tuorli **_200 g** di yogurt bianco magro **_1/2** cucchiaino di succo di limone **_150 ml** di olio d'oliva extravergine **_150 ml** di olio di semi **_sale e pepe**

Pulite i carciofi eliminando le foglie più dure, la parte fibrosa del gambo e la barba interna. Tagliateli in quattro parti e sciacquateli. Inserite la ciotola senza gancio, unite i carciofi, coprite a filo con l'acqua e aggiungete l'aceto di mele. Cuocete a 140°C fino a quando saranno teneri. Scolate i carciofi e frullateli nel Food processor con l'aglio, un po' d'olio, un pizzico di sale e poco pepe fino a ottenere una crema liscia.

Preparate la maionese: sbattete i tuorli nel Food processor con un pizzico di sale, pepe e il succo di limone a velocità 3. Miscelate l'olio d'oliva con quello di semi, poi incorporateli a filo ai tuorli, sempre sbattendo a velocità 3 fino a ottenere un'emulsione densa. Unite infine lo yogurt e azionate per pochi secondi per amalgamare. Tagliate i panini a metà e spalmate un po' di burro solo sulle basi. Cospargete con un po' di sale e pepe le superfici imburrate.

Fate ora una mousse: nel Food processor tritate finemente il prosciutto cotto, unite la ricotta e azionate nuovamente per qualche secondo.

Farcite 4 panini con la mousse, la rucola e i semi di canapa. Farcite altri 4 panini con robiola, bresaola e crema di carciofi e guarnite con semi di papavero. Farcite i restanti 4 panini con prosciutto di Parma, soncino, maionese light e semi di chia. Ricomponete infine i panini e fissateli con degli stecchini.



Per la ricetta dei **panini al latte** **clicca qui!** e vai alla sezione basi di cucina



Panino marittimo con palamita e cipolle caramellate



persone 4 prep. 10 min. cottura 20 min.

_12 fette di pane in cassetta ai cereali
_400 g di palamita al naturale **_2** cipolle di Tropea
_1 limone non trattato **_2** cucchiaini scarsi di zucchero **_20 g** di burro **_soncino**

Private le cipolle della buccia e tagliatele a metà. Mettete nella ciotola 1 litro d'acqua e inserite il Cestello per cottura a vapore con le cipolle. Chiudete con il coperchio e portate a temperatura di 100°C, velocità di mescolamento 3. Cuocete per 8 minuti. Fate intiepidire e tagliate le cipolle ancora a metà.

Nella ciotola con Gancio con spatola a spirale caramellate lo zucchero con il burro a 140°C, unite le cipolle e cuocete per 4-5 minuti. Riducete la scorza del limone a listarelle e tostate il pane.

Componete i panini a torretta, alternando una fetta di pane, uno strato di palamita, qualche foglia di soncino, un po' di cipolla caramellata e di buccia di limone, quindi un'altra fetta di pane e di nuovo gli ingredienti fino a terminare con l'ultima fetta di pane.



Per la ricetta del **pane ai cereali** **clicca qui!** e vai alla sezione basi di cucina

Panino pugliese

persone 4 prep. 10 min. cottura 17 min.



_4 fette di pane di Altamura **_200 g** di friarielli
_200 g di cime di rapa **_2** salsicce medie **_ricotta** salata **_olio d'oliva extravergine** **_1** spicchio d'aglio **_peperoncino** **_sale**

Mondate e lavate le cime di rapa. Pulite i friarielli eliminando le foglie più grandi e i gambi troppo lunghi, lavateli più volte in acqua fresca e lasciateli scolare. Tagliateli grossolanamente al coltello.

Mettete nella ciotola con Gancio a spirale l'olio d'oliva con lo spicchio d'aglio schiacciato e il peperoncino. Lasciate soffriggere a 120°C per 1-2 minuti, aggiungete i friarielli, le cime di rapa e 2-3 cucchiaini d'acqua. Cuocete per circa 8 minuti con il coperchio, velocità di mescolamento in cottura 2. Togliete il coperchio, salate e lasciate evaporare l'eventuale acqua di cottura in eccesso, aumentando la temperatura a 140°C per 2-3 minuti. Trasferite il tutto in una ciotola, eliminate l'aglio e lasciate intiepidire.

Mettete nella ciotola con Frusta gommata le salsicce sbriciolate e rosolate a 140°C per 3-4 minuti a velocità di mescolamento in cottura 3. Grattugiate la ricotta con il rullo per grattugiare i formaggi o con il disco per sminuzzare inserito nel Food processor. Tagliate le fette di pane a metà, scaldatele leggermente e farcite ogni panino con le salsicce e le verdure cotte, completando con abbondante ricotta salata grattugiata.



Per la ricetta del **pane di Altamura** **clicca qui!** e vai alla sezione basi di cucina

Il pane di Altamura vanta il marchio Dop. Il pane e il grano devono essere prodotti nel territorio murgiano relativo ai comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola e Minervo Murge.



_ready_steady_cook

Una farcitura saporita e accattivante



free from

DOLCI SENZA GLUTINE, ZUCCHERO, LATTOSIO

Senza non significa meno. Certo, alcuni ingredienti mancano, ma al loro posto arrivano sulle nostre tavole prodotti ugualmente buoni. Per chi è intollerante e per chi vuole sperimentare in cucina



O

tutto o niente! E allora che siano davvero dolci per tutti, per chi ancora crede di doverne fare a meno e non sa che ci possono essere delle valide alternative.

Sogni che diventano realtà per chi è intollerante e non vuole rinunciare a un goloso fine pasto o a un dolce risveglio, per chi è alla ricerca di dessert equilibrati e leggeri, per chi ha detto stop allo zucchero e per chi, in generale, ama sperimentare senza porsi dei limiti.

Se vi ritrovate in almeno una di queste categorie, allora mettetevi alla prova con le nostre ricette. I morbidi pancake al latte di avena, naturalmente privi di lattosio, sono l'ideale a colazione perché nutrono senza appesantire, mentre il pan di spezie senza zucchero è un'ottima soluzione sia al mattino sia per una merenda leggera e salutare. Infine, non poteva mancare anche una ricetta gluten free: una golosa crostatina di mele con farine alternative, capace di competere anche con le torte tradizionali. I "dolci senza" sono il frutto di un'appassionata ricerca che ha come obiettivo principale quello di fornire valide soluzioni a bisogni specifici, ma che a livello di gusto possono essere apprezzate da tutti: intolleranti e non, e persino da chi crede che lo zucchero sia l'anima del dolce.

CROSTATINE DI MELE

IL MALTO DI RISO: POCO DOLCE, PIÙ SALUTARE RISPETTO ALLO ZUCCHERO

Pan di spezie al malto di riso

persone **6** prep. **10 min.** cottura **50 min.**



_400 g di farina di segale (integrale o semi-integrale) **_2** cucchiaini di miele
_200 g di malto di riso **_1** arancia non trattata **_1** cucchiaino di anice
_1 cucchiaino di cannella **_1/2** cucchiaino di zenzero secco **_1** bustina di lievito per dolci **_20 g** di burro

Nel Tritatutto macinate finemente le spezie. Nella ciotola mettete 1/2 bicchiere d'acqua e il miele, unite il malto e scaldate a 20°C. Aggiungete la farina, il lievito, la buccia dell'arancia grattugiata e le spezie. Impastate con la Frusta K per 3 minuti a velocità 2.

Mettete l'impasto in uno stampo da plumcake di 24 cm imburrato e infarinato e cuocete in forno a 180°C per circa 50 minuti. Dopo aver sfornato e aver atteso circa 10 minuti, mettete il pan di spezie su una gratella a fate raffreddare. In un contenitore chiuso il pan di spezie si conserva per diversi giorni.



Il Tritatutto è l'attrezzo ideale per macinare grossolanamente o in polvere le spezie che insaporiranno i vostri piatti.



Crostatine di mele

(foto a pag. 19)

persone **4** prep. **15 min.** cottura **26 min.**



_80 g di farina di riso **_50 g** di farina di mandorle **_30 g** di amido di mais **_80 g** di zucchero di canna integrale **_80 g** di burro **_2** uova **_1** cucchiaino di buccia di limone grattugiata **_1/2** cucchiaino di lievito per dolci **_sale**

per il ripieno **_600 g** di mele acidule tipo Renetta **_1** mela non trattata **_2** cucchiaini di zucchero di canna integrale **_3** fettine di zenzero **_1/2** baccello di vaniglia

Setacciate insieme la farina di riso, l'amido di mais e il lievito nella ciotola con la Frusta K, unite la farina di mandorle, la buccia di limone e un pizzico di sale e azionate a bassa velocità quanto basta a miscelare gli ingredienti secchi. Unite il burro ammorbidito, lo zucchero e le uova, e impastate a velocità 3 finché l'impasto inizierà a compattarsi. Avvolgete il composto nella pellicola e fatelo riposare al fresco per almeno 45 minuti.

Lavate le mele Renette, tagliatele in quattro e togliete il torsolo. Tagliatele a fettine nel Food Processor con il disco per affettare grosso. Mettete nella ciotola 1 cucchiaino di zucchero, 2 di acqua, lo zenzero e i semi estratti dalla vaniglia. Unite le mele e cuocete a 120°C per 5-6 minuti o comunque finché le mele saranno tenere, mescolando durante la cottura con una spatola. Togliete lo zenzero e fate raffreddare.

Mettete la frolla tra due fogli di carta da forno e stendetela con il mattarello a 1/2 cm di spessore. Tagliate la pasta con un tagliapasta poco più grande degli stampini e rovescietela su 4 stampini monoporzione imburrati e infarinati aiutandovi con la carta.

Versate il ripieno di mele. Affettate l'ultima mela e disponetela sulle crostate. Cospargete con lo zucchero rimasto e infornate per 20 minuti a 180°C. Se la mela dovesse scurirsi troppo coprite con un foglio di alluminio.

Pancake al latte di avena



persone **4** prep. **15 min.** cottura **25 min.**

_150 g di farina "0" o semintegrale **_2** uova **_2** cucchiaini di olio di mais + **1/2** cucchiaino per spennellare **_2** cucchiaini di zucchero di canna integrale **_2** cucchiaini di lievito per dolci **_1/4** di cucchiaino di cannella in polvere **_200 ml** di latte d'avena **_sale**

Nella ciotola con la Frusta a filo miscelate la farina con il latte d'avena, coprite con la pellicola trasparente e lasciate riposare per qualche ora (potete prepararlo la sera prima e farlo riposare in frigorifero).

Trascorso il tempo di riposo, mettete nella ciotola la pastella e tutti gli altri ingredienti e amalgamate con la Frusta a filo a bassa velocità. Ungete con un po' d'olio un padellino antiaderente, versate un po' d'impasto (devono risultare delle frittelle più spesse delle crêpes), fate cuocere per circa 2-3 minuti e poi girate e fate dorare dall'altro lato.

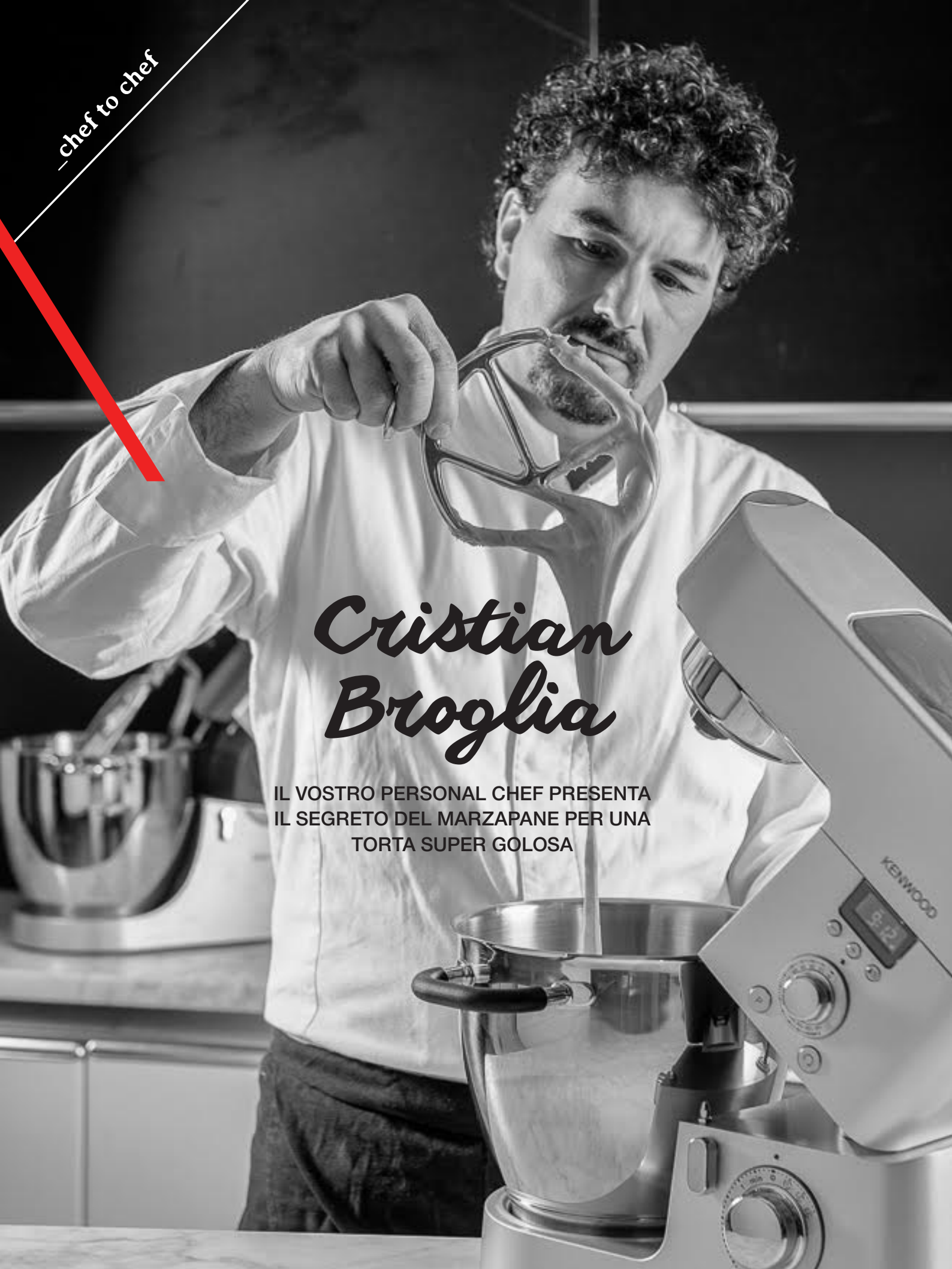
Impilatele su un piatto mettendo, a piacere, del miele fluido o del succo d'acero fra una e l'altra, oppure servite con marmellata di arancia amara.



—chef to chef

Cristian Broglia

IL VOSTRO PERSONAL CHEF PRESENTA
IL SEGRETO DEL MARZAPANE PER UNA
TORTA SUPER GOLOSA



Torta alla nocciola e cacao con copertura di marzapane



persone 8 prep. 60 min. cottura 45 min.

per il pan di Spagna

- _ 250 g di uova (circa 5)
- _ 180 g di zucchero semolato
- _ 180 g di farina bianca "00"
- _ 20 g di fecola di patate
- _ 30 g di pasta di nocciola
- _ burro

1. Nella ciotola con la Frusta a filo montate le uova a velocità media, unite lo zucchero a pioggia e montate ancora alla massima velocità per 10 minuti fino a ottenere una spuma soffice e aerata.

2. Incorporatevi quindi la pasta di nocciola.

3. Setacciate la farina con la fecola e amalgamatele alla massa montata in tre momenti con l'aiuto di una spatola, senza lavorare troppo.

4. Imburrate e infarinate una tortiera da 26-28 cm di diametro, versatevi il composto e infornate a 180°C per 25 minuti circa.



1.



2.



3.



4.



Grazie alla configurazione e al particolare intreccio dei fili in acciaio inox, la Frusta a filo è insostituibile per ottenere dei preparati spumosi e soffici, come l'impasto per il pan di Spagna.

**per la crema
alla nocciola**

_250 ml di latte _60 g di tuorlo
(circa 3) _50 g di zucchero
semolato _15 g di amido di mais
_15 g di pasta di nocciola
_60 g di panna fresca

**per la crema
al cacao**

_250 ml di latte _50 g di tuorlo
(circa 2-3) _50 g di zucchero
semolato _20 g di amido di mais
_20 g di cacao amaro in polvere
_60 g di panna fresca

1. Nella ciotola con la Frusta gommata versate lo zucchero e il tuorlo e montate a velocità 4. Aggiungete anche l'amido e poi la pasta di nocciole e continuate a montare fino a ottenere un composto spumoso.

2. Versate il latte, regolate la temperatura a 90°C e la velocità a 1. Impostate 10 minuti sul timer e lasciate sobbollire. Terminate mescolando energicamente con una frusta a mano per qualche secondo. Lasciate raffreddare.

3. Nella ciotola con la Frusta a filo montate la panna e incorporatela alla crema fredda con una spatola, poi mettetela il tutto in un sac-à-poche.

4. Preparate la crema al cacao seguendo lo stesso procedimento di quella alla nocciola, ma sostituendo il cacao alla pasta di nocciole. Mettetela in un altro sac-à-poche.



_chef to chef

per la decorazione

_300 g di marzapane
_40 g di sciroppo di glucosio
_4 g di colorante alimentare
marrone in polvere
_zucchero a velo

1. Lavorate con la Frusta K il marzapane con lo sciroppo di glucosio. Aggiungetevi 2 g circa di colorante marrone e impastate fino a ottenere una tonalità color nocciola. Togliete metà dell'impasto e aggiungete il resto del colorante; impastate ancora fino a ottenere una tonalità marrone scuro. Lavorate di nuovo i due impasti a mano spolverizzandoli con un po' di zucchero a velo.

2. Formate 2 cilindri lunghi e intrecciateli tra loro creando una spirale.

3. Appiattite la spirale ottenuta, passatela alla Sfogliatrice al massimo della larghezza e assottigliate fino a ottenere delle sfoglie variegata e sottili.

4. Tagliate dei rettangoli più lunghi del diametro della torta, sovrapponeteli leggermente e appiattite le pieghe sovrapposte con l'aiuto di un mattarello e un po' di zucchero a velo. Otterrete così una sfoglia unica e grande abbastanza per foderare la torta.



per il montaggio

- _ 150 g di marmellata di arance
- _ cioccolato fondente
- _ nocciole caramellate

- 1.** Tagliate il pan di Spagna orizzontalmente in tre parti, ottenendo dei dischi uguali.
- 2.** Cospargete la crema al cacao sul disco che andrà alla base.
- 3.** Sovrapponete un altro disco di pan di Spagna e cospargetevi la crema alla nocciola. Chiudete con l'ultimo disco.
- 4.** Spalmate la marmellata di arance leggermente diluita con poca acqua su tutta la superficie della torta. Foderate con la sfoglia di marzapane e sigillate bene i bordi appiattendoli eventuali grinze. Decorate con cioccolato a scaglie e nocciole caramellate.



PER TAGLIARE IL PAN DI SPAGNA USATE UN COLTELLO SEGHETTATO





i macarons

Tutte le attrezzature necessarie per realizzare in un batter d'occhio queste squisite miniature golose





Per la ricetta dei **macarons** **clicca qui!** e vai alla sezione basi di cucina

1 TERMOMETRO DA CUCINA

È indispensabile per tenere sotto controllo la temperatura dello sciroppo per la meringa.

2 TAPPETINO PER MACARONS

È da preferirsi alla carta da forno perché permette di essere più precisi e ottenere gusci più simili tra loro.

3 FRUSTA A FILO

Permette di montare in modo uniforme gli albumi a neve ferma: il composto apparirà asciutto e lucido e i picchi non perderanno la loro consistenza.

4 COLORANTI ALIMENTARI

Ideali per dare ai macarons tinte pastello sempre diverse.

5 SPATOLA IN SILICONE

I movimenti della spatola devono essere rotatori dal basso verso l'alto e dal bordo verso il centro: occorre però fermarsi in tempo prima che la meringa si sgonfi troppo, altrimenti non si otterranno i caratteristici "collarini" dei gusci.

6 FRUSTA K

Mescola con estrema facilità le miscele cremose per dolci. Per ottenere il miglior risultato possibile, assicuratevi che i grassi utilizzati siano a temperatura ambiente.

Dai raffinati colori pastello, i macarons sono il dolce perfetto per un regalo da fare alle amiche



Idee per la presentazione

Forma ed effetto cromatico giocano a favore dei macarons, con cui è possibile creare composizioni di grande appeal. Indispensabili aiuti sono le alzatine: perfette quelle a più piani che permettono di realizzare vere e proprie torri di macarons. Un'alternativa più semplice è quella di utilizzare i vasi in vetro per biscotti. Per un'idea regalo, scegliete delle scatoline.

Dove acquistarli

I macarons sono una delle ultime novità ad aver conquistato le pasticcerie italiane. Ma è a Parigi, nella patria natale, che si trovano veri e propri templi dedicati a questa dolce miniatura. Molto celebre fra i turisti è la pasticceria **Ladurée** (www.laduree.fr), che si distingue per il suo stile bon ton e un po' girly. Paragonabili a vere opere d'arte sono quelli di **Lenôtre** (www.lenotre.com) e di **Hermé** (www.pierreherme.com), mentre se vi piacciono i gusti esotici e innovativi provate quelli di **Aoki**.





gancio a spirale



sfogliatrice



frusta gommata



Pasta all'uovo allo zafferano per lasagne

per **300 g** di impasto prep. **5 min.**

- _ **200 g** di farina bianca "00"
- _ **2** uova grandi
- _ **1** bustina di zafferano
- _ **1** cucchiaino di olio d'oliva extravergine
- _ sale

1. Nella ciotola con il Gancio a spirale inserite le uova con lo zafferano e mescolate a bassa velocità; unite la farina, l'olio e un pizzico di sale. Impastate a velocità media per 5 minuti. Togliete l'impasto dalla ciotola, avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare coperto per circa 1 ora in frigorifero.

2. Sistemate la Sfogliatrice nella presa frontale e passatevi poco impasto alla volta, formando le sfoglie non troppo sottili. Stendetele su un piano infarinato, tagliate delle strisce alte 3 cm con una rotellina rigata e lasciatele asciugare per 10 minuti.

Besciamella

per **300 ml** di besciamella prep. **5 min.** cottura **15 min.**

- _ **300 ml** di latte
- _ **30 g** di farina bianca "00"
- _ **30 g** di burro
- _ noce moscata
- _ sale

1. Fondete il burro nella ciotola con la Frusta gommata impostando la temperatura a 60°C.

2. Spegnete e aggiungete la farina setacciata. Impostate la velocità di mescolamento in cottura 1 e mescolate fino a quando la farina si sarà completamente assorbita. Impostate la temperatura a 120°C e lasciate cuocere per 1 minuto, fino a quando il roux avrà assunto un bel colore nocciola.

3. Versate il latte a filo e proseguite la cottura continuando a mescolare fino a raggiungere la consistenza desiderata. Aggiustate il sapore con sale e noce moscata.



Per tornare alla ricetta delle **lasagne allo zafferano** **clicca qui!**



Per tornare alle ricette delle **lasagne allo zafferano** e delle **polpette morbide di pollo** **clicca qui!**



frusta a filo



spatola per pasticceria



gancio a spirale



Pan di Spagna al cacao

per **650 g** di impasto prep. **10 min.** cottura **25 min.**

- _ **150 g** di farina bianca "00"
- _ **150 g** di zucchero
- _ **6** uova
- _ **30 g** di cacao amaro in polvere
- _ **20 g** di burro

1. Montate le uova con lo zucchero nella ciotola con la Frusta a filo per 10 minuti alla massima velocità, finché saranno ben gonfie e spumose. Unite delicatamente con la Spatola per pasticceria la farina e il cacao setacciati.

2. Imburrate una tortiera da 22 cm di diametro e infarinatela. Versatevi il composto e infornate a 180°C per 25 minuti.

Panini morbidi alle olive

per **850 g** di impasto prep. **25 min.** cottura **30 min.**

- _ **300 g** di farina bianca "0" (W 240)
- _ **150 ml** d'acqua
- _ **20 g** di malto d'orzo
- _ **5 g** di lievito di birra
- _ **20 g** di olio d'oliva extravergine
- _ **80 g** di olive nere denocciolate
- _ **10 g** di sale

per la biga

- _ **170 g** di farina bianca "0" (W 340)
- _ **5 g** di lievito di birra
- _ **100 ml** d'acqua

1. Preparate la biga impastando velocemente gli ingredienti indicati nella ciotola con il Gancio a spirale. Coprite con un canovaccio e lasciatela lievitare per circa 12 ore. Trascorso il tempo di lievitazione della biga, toglietela dalla ciotola e versate tutti gli altri ingredienti, tranne le olive. Impastate a velocità 1 per 3 minuti. Unite la biga e continuate a impastare a velocità 1 per 10 minuti.

2. Aggiungete quindi le olive, ben asciutte e tagliate a metà, lavorando delicatamente perché le olive non tingano l'impasto. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume (circa 1 ora).

3. Dividete l'impasto in 4 parti e ricavate dei filoni che poi taglierete a piccoli zoccolotti di circa 30 g l'uno. Fate lievitare ancora per circa 50 minuti, quindi infornate a 180°C per circa 30 minuti.



Per tornare alla ricetta del **tiramisù con pan di Spagna al cacao** [clicca qui!](#)



Per tornare alla ricetta del **panino mediterraneo con salsa allo yogurt** [clicca qui!](#)



gancio a spirale



Pane ai cereali

per **1 kg** di impasto prep. **25 min.** cottura **40 min.**

_50 g di farina di segale **_50 g** di farina integrale
_50 g di germe di grano **_50 g** di farina d'orzo
_50 g di farina di farro **_50 g** di farina di grano saraceno **_150 g** di farina bianca "0" **_10 g** di lievito di birra **_20 g** di semi di cumino **_130 ml** d'acqua **_250 ml** di latte **_10 g** di zucchero **_12 g** di sale
per la biga **_60 g** di farina forte tipo Manitoba **_40 ml** d'acqua **_3 g** di lievito di birra
per decorare **_1** uovo **_semi** di sesamo **_semi** di girasole **_fiocchi** d'avena **_olio** per la teglia

1. Preparate la biga. Ponete tutti gli ingredienti nella ciotola con Gancio a spirale e impastate velocemente a velocità 2. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per 12 ore. Unite alla biga le farine con il cumino e il latte in cui avrete sciolto lo zucchero e il lievito; versate in ultimo l'acqua in cui avrete sciolto il sale. Impastate fino a ottenere un amalgama liscio e compatto. Coprite nuovamente con un canovaccio e fate riposare per circa 20 minuti.

2. Dividete la pasta in 3 parti, formate i filoni di pane tirando la pasta in forma rettangolare, ripiegate le punte al centro, quindi arrotolate il lato lungo su se stesso: otterrete dei cilindri che adagerete negli stampi da pane in cassetta precedentemente unti con olio d'oliva, avendo cura di mettere la chiusura dei rotoli di pasta rivolta verso il basso. Distribuite sulla superficie spennellata con l'uovo sbattuto i semi indicati per la decorazione. Mettete a lievitare la pasta coperta con un canovaccio finché raddoppierà il suo volume (40 minuti). Cuocete in forno a 200°C per 40 minuti.



Per tornare alla ricetta del **panino marittimo con palamita e cipolle caramellate** **clicca qui!**



gancio a spirale



Pane di Altamura

per **800 g** di impasto prep. **25 min.** cottura **30 min.**

_400 g di semola di grano duro rimacinata
_300 ml d'acqua
_100 g di lievito madre
_3 g di lievito di birra
_12 g di sale

1. Nella ciotola con Gancio a spirale mettete il lievito di birra e l'acqua. Versate 300 g di semola e impastate a velocità 1 fino a ottenere un composto omogeneo e morbido. Fate lievitare per 3 ore coperto con un canovaccio. Unite all'impasto la restante semola, il lievito madre spezzettato e il sale.

2. Impastate energicamente a velocità 1. Coprite con un canovaccio e fate lievitare per 1 ora. Mettete poi l'impasto in frigorifero per 12 ore.

3. Mettetelo sulla spianatoia infarinata con la semola, appiattitelo in forma più o meno rettangolare, poi piegatelo in due delicatamente; girate di 90° e piegate nuovamente in due. Fatelo riposare per 15 minuti coperto. Formate due pagnotte, spolverizzatele con la semola, copritele con la pellicola trasparente e fate lievitare per circa 1 ora.

4. Trasferitele in una teglia con carta da forno, incidete la superficie con 3 piccoli solchi e infornate per 5 minuti a 230°C, poi abbassate a 200°C e proseguite per 10 minuti; abbassate a 185°C e cuocete per 15 minuti.



Per tornare alla ricetta del **panino pugliese** **clicca qui!**



gancio a spirale



Pane in cassetta

per **800 g** di impasto prep. **25 min.** cottura **30 min.**

- _ **1/2 kg** di farina bianca "0" (W 240)
- _ **20 g** di strutto o burro
- _ **260 ml** d'acqua o latte
- _ **5 g** di sale
- _ **15 g** di lievito di birra
- _ **10 g** di zucchero o miele
- _ burro per la teglia

1. Mettete nella ciotola la farina, unite lo strutto, il lievito stemperato in 1/2 bicchiere d'acqua, lo zucchero e, poi, il sale sciolto nell'acqua rimasta. Inserite il Gancio a spirale e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Coprite con un canovaccio e fate riposare per 1 ora. A metà lievitazione schiacciatelo per sgonfiarlo.

2. Spianate l'impasto, che avrete diviso in 2 parti, con un mattarello in modo da ottenere rettangoli di 30x20 cm. Ripiegate le punte di ciascun rettangolo al centro fino a fargli raggiungere le dimensioni dello stampo (26x10 cm). Avvolgete il lato lungo su se stesso ottenendo un cilindro.

3. Adagiate i cilindri negli stampi imburati con la chiusura in basso. Coprite e fate lievitare per 40 minuti. Infornate a 195°C per 30 minuti.



gancio a spirale



Panini al latte

per **900 g** di impasto prep. **25 min.** cottura **30 min.**

- _ **400 g** di farina bianca "00" (W 260) _ **250 ml** di latte
- _ **40 g** di burro _ **30 g** di olio d'oliva extravergine
- _ **7 g** di zucchero _ **7 g** di miele _ **10 g** di lievito di birra
- _ **1** uovo per spennellare _ **10 g** di sale
- per la biga** _ **100 g** di farina bianca "00" (W 260)
- _ **50 ml** di latte _ **5 g** di lievito di birra

1. Preparate la biga impastando nella ciotola con Gancio a spirale gli ingredienti indicati a velocità 1. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per circa 12 ore.

2. Unite il resto degli ingredienti e lavorate per 10 minuti a velocità 1 fino a ottenere un amalgama liscio e omogeneo. Lasciate lievitare per circa 1 ora coperto con un canovaccio.

3. Dividete l'impasto in piccole porzioni di circa 70 g l'una (ne otterrete circa 12); stendetele su un tagliere fino a formare tanti filoncini e formate con questi tante "S". Ponetele distanziate su una placca ricoperta con carta da forno fino al raddoppio del volume (circa 45 minuti).

4. Infornate il pane a 180°-190°C per 30 minuti, spennellandolo con l'uovo dopo circa 20 minuti di cottura.



Per tornare alla ricetta del **sandwich all'italiana** **clicca qui!**



Per tornare alla ricetta dei **panini al latte farciti** **clicca qui!**



frusta K



Croissant

per **1,2 kg** di impasto prep. **30 min.** cottura **18 min.**

- _ **450 ml** d'acqua
- _ **30 g** di sale
- _ **75 g** di panna fresca
- _ **1 kg** di farina bianca "00"

per il panetto

- _ **1,5 kg** di burro
- _ **450 g** di farina bianca "00"

1. Per il panetto, nella ciotola con la Frusta K a velocità 1 lavorate la farina e il burro. Date al composto ottenuto la forma di un panetto di 2 cm di spessore. Per il pastello, nella ciotola impastate con la Frusta K tutti gli ingredienti a velocità media per 2 minuti. Amalgamate il tutto fino a ottenere un impasto morbido ed elastico.

2. Mettete il composto su una superficie leggermente infarinata e stendetelo con il mattarello in modo da ottenere una striscia oblunga, leggermente più larga del panetto di burro e lunga poco più del doppio. Disponete il burro su una metà e ripiegateci sopra l'altra metà. Chiudete le estremità con il mattarello. Avvolgete con la pellicola trasparente e lasciate riposare.

3. Premete delicatamente con il mattarello, quindi stendete fino a ottenere un rettangolo dello spessore di 2 cm circa, di lunghezza circa doppia della larghezza. Ripiegate 1/3 della striscia verso l'alto e un altro terzo verso il basso, e sigillate i bordi con il mattarello. Coprite e lasciate raffreddare in frigorifero per 20 minuti. Mettete la pasta su una

superficie leggermente infarinata, con i bordi sigillati perpendicolari al piano di lavoro. Ripetete altre cinque volte la sequenza spianatura, piegatura e raffreddamento, girando la pasta di 90° (un quarto di giro) dopo ogni sequenza. Se il burro dovesse emergere dalla pasta, cospargete con altra farina e fate raffreddare in frigorifero.

4. Dopo aver fatto riposare la pasta sfoglia per 1 ora in frigorifero, stendetela a 5 mm di spessore, dandole una forma rettangolare con il lato corto di 20 cm. Con una rotella tagliapasta ricavate dei rettangoli isosceli di altezza pari al lato corto. Allungate i triangoli con le mani e arrotolateli dalla base verso la punta. Sigillate bene la punta con una leggera pressione. Cuocete in forno a 200°C per 18 minuti.



Per tornare alla ricetta del **croissant con tomino filante e zucchine fritte** **clicca qui!**



frusta a filo



frusta K



Macarons

per 8 persone prep. 40 min. cottura 15 min.

_200 g di farina di mandorle _200 g di zucchero a velo _160 g di albumi _200 g di zucchero semolato _75 ml d'acqua _8 g di cacao amaro in polvere _colorante rosso

per la ganache al cioccolato fondente

_100 g di cioccolato fondente _100 ml di panna fresca _10 g di burro

per la ganache alla fragola

_100 g di cioccolato bianco _100 ml di panna fresca _10 g di burro _5 ml di sciroppo di fragola _colorante rosso

1. Per la meringa, versate nella ciotola 80 g di albumi e montateli a neve ben ferma con la Frusta a filo. Partite da una velocità bassa e aumentatela gradualmente fino a 4. Mettete in un pentolino lo zucchero semolato e l'acqua, senza mescolarli, e portate a ebollizione. Quando la temperatura supera i 105°C, portate a 6 la manopola della velocità in cui si stanno montando gli albumi. Una volta raggiunti i 118°C, arrestate la cottura dello zucchero poggiandolo su una superficie fredda. Riducete la velocità a 5 e versate lo sciroppo caldo a filo sugli albumi. Continuate a tenere in funzione la Kenwood fino a quando la meringa si sarà raffreddata.

2. Setacciate la farina di mandorle con lo zucchero a velo; ripetete l'operazione un paio di volte. Versateli nella ciotola e unite l'albume rimasto. Con la Frusta K mescolate fino a ottenere una pasta di mandorle densa. Separate il composto di mandorle in due parti; aggiungete a una parte una punta di cucchiaino di colorante rosso e all'altra metà il cacao in polvere.

3. Dividete in due parti anche la meringa. Per ciascuna delle due parti procedete in questo modo: con l'aiuto della spatola in silicone prendete 1/3 circa di meringa e incorporatela alla pasta di mandorle per ammorbidirla un poco. Con la restante meringa procedete al macaronage: prendete 1/3 di meringa e incorporatelo al composto con movimenti rotatori dal basso verso l'alto e dal bordo verso il centro. Stessa cosa con il restante terzo. La consistenza finale deve essere liscia e omogenea, non troppo fluida. Disponete sulla piastra da forno l'apposito tappetino in silicone per macarons. Riempite il sac-à-poche con l'impasto e formate dei dischetti. Lasciate asciugare i gusci: saranno pronti quando toccandoli non risulteranno più appiccicosi. Cuocete in forno per 15 minuti a 150°C. Toglieteli dal forno e trasferite il tappetino con i macarons su un piano freddo.

4. Per la ganache al cioccolato (per i gusci al cacao), in un pentolino mettete panna e burro e scaldate a fuoco lento, spegnendo subito prima dell'ebollizione. Tritate il cioccolato e unitelo alla panna calda mescolando, in modo che il cioccolato si sciogla. Trasferite nella ciotola e montate il composto con la Frusta K, a velocità 4, per 10 minuti. Mentre il composto si raffredda occorrerà ridurre la velocità. Versate il composto nel sac-à-poche. Per la farcia alla fragola (per i gusci rosa), preparate la ganache al cioccolato bianco secondo il procedimento descritto sopra. Alla fine unite lo sciroppo e, se occorre, un po' di colorante. Riempite il sac-à-poche. Farcite i macarons con le ganache e conservateli in frigorifero.




Per tornare all'officina dei **macarons**
clicca qui!


Legenda delle attrezzature

ATTREZZATURE IN DOTAZIONE NEL MODELLO FULL OPTIONAL *


Frusta a filo grosso 

Frusta gommata 


Frusta K 

Gancio a spirale 

Gancio con spatola a spirale 

** Cestello per cottura a vapore 


* Frullatore Thermoresist 


* Food processor 

* Bilancia elettronica 

ATTREZZATURE OPTIONAL

 Centrifuga


 Macinagranaglie

 Passapomodoro
/Passaverdure


 Pelapatate

 Sfogliatrice


 Sorbettiera

 Spatola per pasticceria

 Spremiagrumi

 Taglia a dadini

 Tagliapasta

 Tagliaverdure con 7 dischi

 Tagliaverdure/
Grattugia con 5 rulli

 Torchio per la pasta

 Trafila

 Tritacarne

 Tritatutto

A seconda del modello di Cooking Chef Kenwood, la dotazione delle attrezzature può variare.

* Food processor, Frullatore e Bilancia elettronica sono acquistabili anche come attrezzature optional

** Il Cestello per cottura a vapore è acquistabile come ricambio

© **Food Editore**
marchio di Food srl
Via Mazzini, 6 - 43121 Parma

Ricette
Cristian Broglio
(pag. 23), Licia Cagnoni
(da pag. 7 a pag. 10)

Fotografie
Silvia Censi
(da pag. 5 a pag. 11)

questionario

— — — — —
★ ★ ★
ALTA SCUOLA
DI CUCINA

— — — — —
KENWOOD



Cosa ne pensi della rivista Alta Scuola di Cucina?
Condividi con noi le tue impressioni e i tuoi suggerimenti:
siamo pronti ad ascoltarti e a migliorarci.
I feedback più interessanti diventeranno protagonisti
della nostra community.

<http://www.survey.delonghi.com/index.php/988335/lang-it-informal>

Grazie per il tempo che ci stai dedicando:
la tua opinione è importante per noi!

Kenwood Marketing Team

