



VALERIA VALLE

CAKE DESIGNER

Ricette e consigli per le
tue torte

GLI IMPASTI	3
PAN DI SPAGNA	4
PAN DI SPAGNA (al cacao)	4
PAN DI SPAGNA (con lievito)	4
PAN DI SPAGNA (al cacao con lievito)	5
PASTA PER BIGNE'	5
PASTA BISCUIT (Rotolo alla svizzera)	6
LE CROSTATE	7
PASTA FROLLA	7
CROSTATA AL SEMOLINO	7
CROSTATA AL COCCO	8
CROSTATA DI MANDORLE E CIOCCOLATO (da Più Dolci nov.07)	9
CROSTATA AL CIOCCOLATO con marmellata d'arance (da Più Dolci ott.05)	10

Dedico questo libro ai miei figli che mi hanno dato lo spunto per appassionarmi nella tecnica della decorazione delle torte e dei dolcetti.

Nel corso degli anni ho avuto modo di approfondire gli studi sulle tecniche di decoro e preparazione dei dolci, realizzando le torte che trovate pubblicate sul sito web

www.cakedesigner.valeriavalle.eu

GLI IMPASTI

PAN DI SPAGNA

Teglia cm 24

4 uova intere
130 gr di zucchero
130 gr di farina

- Montare bene le uova con lo zucchero.
- Aggiungere un po' alla volta la farina setacciata.
- Cuocere in forno già caldo a 180° C per 30 minuti.

PAN DI SPAGNA (al cacao)

Teglia cm 24

4 uova intere
130 gr di zucchero
110 gr di farina
20 gr di cacao

- Montare bene le uova con lo zucchero.
- Aggiungere un po' alla volta la farina setacciata ed il cacao.
- Cuocere in forno già caldo a 180° C per 30 minuti.

PAN DI SPAGNA (con lievito)

Teglia cm 24

4 uova intere
160 gr di zucchero
160 gr di amido
1/2 bustina di lievito

- Montare bene le uova con lo zucchero.
- Aggiungere un po' alla volta l'amido setacciato ed il lievito.

- Cuocere in forno già caldo a 180° C per 30 minuti.

PAN DI SPAGNA (al cacao con lievito)

Teglia cm 24

4 uova intere
160 gr di zucchero
130 gr di amido
30 gr di cacao
1/2 bustina di lievito

- Montare bene le uova con lo zucchero.
- Aggiungere un po' alla volta l'amido setacciato, il lievito ed il cacao.
- Cuocere in forno già caldo a 180° C per 30 minuti

PASTA PER BIGNE'

90 gr di farina
1 pizzico di sale
60 gr di burro
185 gr di acqua
3 uova

- Mettere il burro e l'acqua in un pentolino e scaldare fino a quando il burro sarà fuso.
- Portare ad ebollizione, aggiungere il sale, togliere dal fuoco e versare la farina setacciata tutta in una volta, mescolare bene e rimettere il pentolino sul fuoco.
- Sbattere l'impasto fino a quando si formerà una palla compatta.
- Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire qualche minuto.
- Aggiungere tanto uovo quanto basta per ottenere un impasto morbido. Sbattere fino a quando diventerà liscio e lucente.

- Mettere l'impasto in una tasca da pasticciere con la bocchette a stella, formare delle palline della grandezza desiderata direttamente sulla leccarda rivestita con carta da forno.
- Cuocere a 200°C per 10 minuti, abbassare la temperatura a 180°C e cuocere per altri 12 minuti, spegnere il forno aprirlo leggermente e lasciare al caldo i bignè per altri 5 minuti.
- Sforare e lasciare raffreddare completamente. Farcire a piacere.

PASTA BISCUIT (Rotolo alla svizzera)

Teglia cm 23x32

2 uova

50 gr di zucchero semolato

50 gr di farina

zucchero semolato per spolverizzare

marmellata o nutella per farcire

- Sbattere bene le uova con lo zucchero.
- Incorporare delicatamente la farina setacciata.
- Rivestire una teglia (32x23) con carta da forno e cuocere a 190° C per 10 minuti.
- Mettere un foglio di carta da forno su uno strofinaccio inumidito e spolverizzare con zucchero semolato.
- Mettere la pasta biscuit sulla carta da forno con lo zucchero e togliere delicatamente la carta da forno usata per la cottura.
- Rifilare tutto il bordo.
- Arrotolare per dare la forma, srotolare e farcire a piacere o tagliare a secondo delle esigenze.

LE CROSTATE

PASTA FROLLA

300 di farina
150 gr di zucchero semolato
150 gr di burro a dadini
3 tuorli d'uovo
1 pizzico di sale
1 buccia grattugiata di limone

- Versare in una ciotola la farina setacciata, il sale ed il burro a pezzettini. Amalgamare il burro alla farina fino a quando l'impasto avrà un aspetto granuloso.
- Aggiungere lo zucchero, la buccia grattugiata del limone ed incorporare il tuorli leggermente sbattuti fino ad ottenere un impasto consistente.
- Lasciare riposare al fresco avvolto in una pellicola per 20 minuti.
- Stendere la pasta frolla, farcire con crema o marmellata e cuocere a 160°C per circa 30 minuti.

CROSTATA AL SEMOLINO

Per la pasta frolla:

150 gr zucchero
150 gr burro
1 uovo intero
1 rosso d'uovo
300 gr farina
1 pizzico di sale

- Impastare lo zucchero con il burro e le uova, poi aggiungere la farina.
- Formare una palla e mettere a riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Per la farcia al semolino:

130 gr semolino

130 gr zucchero

1 l di latte

1 bustina di vanillina

4 rossi d'uovo

1 noce di burro

- Far bollire il latte insieme allo zucchero, al semolino e alla vanillina.
- Appena il composto inizia a bollire, togliere dal fuoco e aggiungere il burro e i rossi d'uovo.
- Foderare fino al bordo uno stampo a bordo alto, precedentemente imburrato ed infarinato, con la pasta frolla preparata in precedenza quindi aggiungere il composto ed infornare in forno caldo per 20 minuti a 180°.

Per la crema ganache al cioccolato:

150 gr. panna fresca

150 gr cioccolato fondente

1 cucchiaino di rhum o di caffè

- Portare a bollore la panna e versarla sul cioccolato tagliato a scaglie sottili, e mescolare fino a quando il cioccolato è completamente sciolto quindi aggiungere un cucchiaino di rhum o caffè.
- Spalmare la crema ganache al cioccolato sulla torta precedentemente sfornata e lasciata raffreddare.

CROSTATA AL COCCO

Per la pasta frolla:

150 gr zucchero
150 gr burro
1 uovo intero
1 rosso d'uovo
300 gr farina
1 pizzico di sale

Per la farcia:

200 gr di latte
2 cucchiaini di cocco grattugiato
2 tuorli
2 albumi montati a neve
1 cucchiaino di maizena
1 cucchiaino di cacao
1 bicchierino di brandy
100 gr di zucchero

- Preparare la pasta frolla.
- Mettere il cocco in una ciotola con il latte.
- Unire alla crema ottenuta: i tuorli, la maizena, lo zucchero, il cacao ed il brandy.
- Amalgamare bene tutti gli ingredienti ed aggiungere le chiare montate a neve.
- Cuocere in forno già caldo a 180° C per 20 minuti.

CROSTATA DI MANDORLE E CIOCCOLATO (da Più Dolci nov.07)

Teglia cm 22

Frolla

200 gr di farina
100 gr di burro
60 gr di zucchero
1 uovo e 1 tuorlo
1 pizzico di sale
buccia grattugiata di 1 limone

Farcia al cioccolato

200 gr di mandorle

100 gr di zucchero

150 gr di cioccolato fondente

3-4 cucchiai di latte

2 uova piccole

Decorazione

Zucchero a velo

- Preparare la frolla, avvolgere in una pellicola e lasciare riposare al fresco per 30 minuti.
- Tritare le mandorle con lo zucchero ed aggiungere il cioccolato tritato.
- Unire il latte e le uova e mescolare con cura.
- Imburrare una tortiera e rivestirla con la frolla.
- Versare la farcia nella frolla e decorare il bordo con stelline di pasta frolla.
- Cuocere in forno già caldo a 180° C per 25 minuti.
- Lasciare raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.

CROSTATA AL CIOCCOLATO con marmellata d'arance (da Più Dolci ott.05)

Teglia cm 28

Frolla alle nocciole

150 gr di nocciole tritate fini

300 gr di farina 0

170 gr di burro

1 uovo

130 gr di zucchero a velo

4 cucchiai di acqua fredda

Farcia al cioccolato

350 gr di cioccolato fondente

250 gr di panna fresca liquida

1 bicchierino di liquore Cointreau

3 cucchiaini di marmellata d'arance

- Preparare la pasta frolla lavorando velocemente tutti gli ingredienti.
- Stendere la pasta con un matterello (aggiungere se necessario altra farina).
- Imburrare una teglia di 28 cm, foderarla con la frolla.
- Punzecchiare la frolla con una forchetta, coprirla con carta da forno e riempirla con fagioli secchi.
- Cuocere in forno già caldo a 180°C per 20 minuti, poi togliere la carta e i fagioli e proseguire la cottura per altri 10 minuti.
- Lasciare raffreddare bene prima di togliere dalla teglia.
- Portare a bollore la panna, allontanare dal calore ed aggiungere il cioccolato ed il liquore.
- Lasciare raffreddare la crema mescolando spesso.
- Farcire la frolla con la marmellata, ricoprire con la crema al cioccolato e decorare a piacere (con granella di nocciole, scorzette d'arancia, arancia candita.....).