

I DOLCI

LE RICETTE

DI

ROSARIO

MENTO


Scuola media Boer Verona Trento

Messina

Classe 3 F

Anno Scolastico 2015/2016

Con la collaborazione della Prof. Maria Paola La Ferla e di Francesco Falliti

La crema pasticcera

INGREDIENTI :

1/2 Litro di latte

100 g. di zucchero

50 g. di amido (di grano o di mais)

8 tuorli

Aromi (buccia di limone grattugiata o fiale)te)

Procedimento:

Mettere a bollire il latte con lo zucchero e gli aromi. Tenere da parte un po' di latte freddo in cui versare l' amido e i tuorli.

Quando il latte bolle filtrare con un colino per evitare i grumi. Rimettere sul fuoco finché non si addensa e mescolare il tutto molto velocemente con la frusta



CUORI DI CIOCCOLATO

Ingredienti:

200 g. di cioccolato fondente

100 g. di burro

3 tuorli

3 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di farina

3 albumi montati a neve

Procedimento:

Sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria.

Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il cioccolato fuso e il cucchiaino di farina. Montare a neve gli albumi. Incorporare tutti gli ingredienti e versare nelle terrine imburrate e infarinate. Infornare a 180° per 8 minuti.



Crepes



INGREDIENTI

3 uova

200 g. di farina

½ l. di latte

Un pizzico di zucchero e di sale

Procedimento

Prima mettere uova e latte, miscelare e poi aggiungere la farina. Cuocere nella padella antiaderente.

GELO DI CANNELLA

Ingredienti

800 g. di acqua

10 g. di cannella

300 g. di zucchero

80 g. di amido

Procedimento

Mettere l'acqua in un pentolino insieme alla cannella.

Portare ad ebollizione per 5 minuti. Filtrare e lasciare raffreddare in frigo per una notte .



Torta paradiso

Ingredienti

200 g. di burro

160 g. di zucchero

7 uova

½ cucchiaino di essenza di vaniglia o buccia di limone

80 g. farina

120 g. di fecola di patate

Una bustina di lievito per dolci

Un pizzico di sale.

Spezzettare il burro e lasciarlo ammorbidire, quindi montare con lo zucchero e il sale. Quando il composto sarà spumoso, unire le uova, uno per volta, sbattendo energicamente (possibilmente con frusta elettrica) e, infine, incorporare la vaniglia.

Mettere in forno a 180° circa 40 minuti.



SALAME DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

4 tuorli

200g di zucchero

250g di burro

4 cucchiaini di cacao

350g di biscotti secchi

PROCEDIMENTO

Montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema bianca e spumosa. Aggiungere il burro fuso e raffreddato. Impastare con le mani incorporando il cacao setacciato e poi i biscotti spezzettati grossolanamente. Lavorare bene e dare la forma del salame. Avvolgere con un foglio di alluminio e mettere in frigo per 3 / 4 ore.



Chiacchiere

250g di farina 00

1uovo

1tuorlo

50g di zucchero

1bicchierino di vino bianco

Zucchero a velo per decorare

Olio di semi più quello per friggere

Procedimento

Unisci in una ciotola la farina, lo zucchero, l'uovo, il tuorlo e 2 cucchiai di olio di semi. Amalgama gli ingredienti e aggiungi il vino poco alla volta, fino ad ottenere un impasto che dovrà restare piuttosto consistente. Traferiscilo su una spianatoia e lavoralo fino a renderlo omogeneo ed elastico. Forma una palla che farai riposare per almeno 30 minuti avvolto nella pellicola. Riprendi l'impasto e inizia a lavorarlo poco per volta stirando con un mattarello fino a renderlo molto sottile. Man mano che lavori l'impasto, conserva il rimanente nella pellicola per non farlo seccare. Con la rotellina dentellata taglia dei rettangoli e, all'interno di ciascuno, pratica 2 tagli centrali e paralleli. Friggi poche chiacchiere per volta in abbondante olio caldo ma non bollente, ritirandole quando avranno un colore appena dorato. Sgocciola e asciuga le chiacchiere su carta assorbente e cospargi con zucchero a velo.



LA BAVARESE

1l. di latte

200g. di zucchero

10 tuorli

20g. di colla di pesce

½ l. di panna

Aromi

procedimento

Bollire il latte con gli aromi. Mettere la colla di pesce in ammollo in acqua fredda.

Montare i tuorli con lo zucchero e aggiungere il latte caldo.

Cuocere a bagnomaria mescolando fin quando il cucchiaino non vela. Togliere dal fuoco e aggiungere la colla di pesce strizzata.

Montare la panna e aggiungerla quando il composto è freddo.



BISCOTTI AL LATTE

INGREDIENTI

500 G. DI FARINA

200 G. DI ZUCCHERO

100 G. DI BURRO

100 ML . DI LATTE

2 UOVA INTERE

1 PIZZICO DI SALE

UNA BUSTINA DI LIEVITO

SCORZA DI LIMONE

PROCEDIMENTO

IMPASTARE GLI INGREDIENTI FINO AD OTTENERE UN IMPASTO MORBIDO. STENDERE LA PASTA E CON LE FORMINE FARE I BISCOTTI. METTERE IN FORNO 170/180°

PER 20 MINUTI



Pan di spagna al cacao

4 uova

150 g. di zucchero

120 g. di farina

30 g. di cacao amaro

1 bustina di lievito per dolci

Sale

Procedimento

Separare gli albumi dai tuorli. Montare i tuorli con lo zucchero fino a formare un composto gonfio e spumoso. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale. Unire i tuorli e la farina con il lievito ed il cacao amaro in polvere. Amalgamare perfettamente ed aggiungere, per ultimi, gli albumi montati a neve mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Versare il composto ottenuto in una teglia di 24 cm imburata ed infarinata e cuocere a 170° per 25 minuti circa.



GELO D' ARANCIA



INGREDIENTI

1 L. DI SUCCO D' ARANCIA

100 g. DI ZUCCHERO

IL SUCCO DI UN LIMONE

80 g. DI AMIDO

PROCEDIMENTO

IN UN PENTOLINO FILTRARE IL SUCCO D' ARANCIA, AGGIUNGERE IL LIMONE, L' AMIDO E LO ZUCCHERO E PORTARE AD EBOLLIZIONE MESCOLANDO. METTERE IN FRIGO IN UNO STAMPINO.



PASTA BRISÉE

500 g di farina

250 g di burro

2 tuorli d'uovo

10 g di zucchero

1 dl di acqua

10 g di sale

PROCEDIMENTO

Ammorbidire il burro per 20 minuti. Disporre la farina a fontana, mettere il burro al centro, aggiungere tuorli, sale, zucchero, acqua e amalgamare con le mani per formare un impasto omogeneo. Dividere l'impasto a metà, avvolgerlo con la pellicola e lasciarlo riposare in frigo per almeno 2 ore. Stendere l'impasto e cuocere in forno con i condimenti scelti.



Pancakes

Ingredienti

350 ml di latte

30 g di burro

2 cucchiaini di lievito per dolci

250 g. di farina

2 uova

1 cucchiaio di zucchero

procedimento

Separare gli albumi dai tuorli. Montare con lo sbattitore

elettrico gli albumi a neve e sbattere leggermente i tuorli.

Mettere la farina in una ciotola con un pizzico di sale e due cucchiaini di lievito per dolci.

In un' altra ciotola mescolare latte, zucchero e burro, aggiungere la farina, gli albumi e tuorli. Ungere la padella con un poco di olio di semi e versare un mestolo di prodotto.

Rigirare e, su di un piatto, riempire con nutella o altro





Creme caramel

Ingredienti

1 L DI LATTE AROMATIZZATO

4 UOVA INTERE

4 TUORLI

150 g DI ZUCCHERO

PER IL CAMELLO: 200 di zucchero, 2 cucchiaini di acqua,
un cucchiaino di succo di limone

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero. Bollire il latte con gli
aromi. Mescolare tutto insieme velocemente.

Per il caramello : versa in un pentolino zucchero acqua e
succo di limone, cuoci a fuoco medio fino a quando sarà
ambrato.

Foderare la teglia con la carta e cuocere in forno a
bagnomaria a 180° per 20 minuti ricoperto da carta
stagnola.

Krapfen

Ingredienti

300 g di farina

60 g di burro

20 g di lievito di birra

Scorza di un limone

Crema pasticcera q.b.

100 ml di latte

50 g di zucchero

2 uova

1 bustina di vanillina

zucchero a velo q.b.

Procedimento

Tagliare il burro a pezzetti e lasciare ammorbidire, setacciare la farina in una ciotola e aggiungere uova, scorza di limone, vanillina, burro. Fare sciogliere il lievito nel latte tiepido con lo zucchero e versare sul composto. Lavorare con le mani per ottenere un impasto omogeneo.

Formare un panetto inciso a croce, coprire con un panno e lievitare per 2 ore. Stendere l'impasto per ricavare una sfoglia di 1 cm. Ritagliare dei dischi con stampo tondo o bicchiere e coprire per far lievitare un'altra ora. Scaldare il tegame con olio o burro e friggere un po' alla volta.

Farcire di crema pasticcera e cospargere di zucchero a velo.



Sfingi di zucca gialla

1kg di zucca gialla

20g di lievito di birra

30g di uva passa

Rosmarino fresco tritato

Farina 00, olio di arachidi, sale, cannella, zucchero q.b.

Procedimento

Pulire la zucca, cuocerla al vapore salandola leggermente, passarla con il passaverdure e lasciarla raffreddare.

Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida. Impastare la zucca con farina, lievito, rosmarino e uvetta fatta rinvenire in acqua tiepida. Ottenere una pastella piuttosto densa e lasciare lievitare per un'ora. Per la frittura versare il composto a cucchiaiate in olio ben caldo fino a doratura. Scolare e asciugare su carta assorbente.

Quando saranno tiepide farle rotolare su zucchero e cannella.



Bignè

INGREDIENTI

200 dl di acqua

100 g di burro

100 g di farina

3 uova

Procedimento

Sciogliere burro e acqua in un tegame. Aggiungere la farina tutta insieme. Mescolare fino a quando si comincerà a formare una pellicola bianca sul fondo del tegame.

Aggiungere le uova uno per volta. Formare delle palline.

Cuocere in forno preriscaldato a 220° per 10/15 minuti poi abbassare a 180° e continuare la cottura per altri 10 minuti .



Pasta frolla

INGREDIENTI

500 g. DI FARINA

150 g. DI ZUCCHERO

250 g. BURRO

2 UOVA INTERE E 2 TUORLI

PROCEDIMENTO

IMPASTARE LA FARINA CON LO ZUCCHERO, UN PIZZICO DI SALE E AROMA.

IMPASTARE CON LA PUNTA DELLE DITA. QUANDO L'IMPASTO E' OMOGENEO AGGIUNGERE LE UOVA . FARE RAFFREDDARE LA PASTA IN FRIGO. QUANDO E' BELLA FREDDA METTERE NELLA TEGLIA E CUOCERLA A 180°



Indice

- 1) La crema pasticcera
- 2) Cuori di cioccolato
- 3) Crepes
- 4) Gelo di cannella
- 5) Torta paradiso
- 6) Salame di cioccolato
- 7) Chiacchiere
- 8) La bavarese
- 9) Biscotti al latte
- 10) Pan di spagna al cacao
- 11) Gelo d'arancia
- 12) Pasta brisèe
- 13) Pancakes
- 14) Creme caramel
- 15) Krapfen
- 16) Sfingi di zucca gialla
- 17) Bignè
- 18) Pasta frolla

