

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

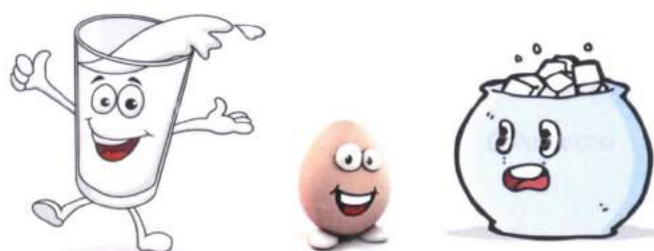
UNA BUSTINA DI LIEVITO

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

