

I.I.S. FILIPPO BRUNELLESCHI - ACIREALE

Istituto Economico e Tecnico per il Turismo

OPEN DAY:

SABATO 16 DICEMBRE 2017

SABATO 13 GENNAIO 2018

MARTEDI 23 GENNAIO 2018



ANNO SCOLASTICO 2017/2018

RICETTARIO
BIENNIO COMUNE

I.I.S. FILIPPO BRUNELLESCHI - ACIREALE

Istituto Economico e Tecnico per il Turismo



ANNO SCOLASTICO 2017/2018

HANNO PARTECIPATO ALLA STESURA DEL RICETTARIO IL BIENNIO DEL TURISTICO
GUIDATO DALLA PROFESSORESSA CARMELA RUSSO

RICETTARIO
BIENNIO COMUNE

Torta Pan Di Stelle

Martina Anastasi 1b

Ingredienti per uno stampo di 22 cm di diametro:

- Biscotti Pan Di Stelle 450 g
 - Panna fresca liquida 600 g
 - Cioccolato fondente 100 g
 - Zucchero a velo 80 g
 - Latte intero 70 g
- PER INZUPPARE:**
- Latte intero q.b.
- PER GUARNIRE**
- Zucchero a velo q.b.
 - Cacao amaro in polvere q.b.

Preparazione:

Per prima cosa tritate i 100 g di cioccolato fondente e tenetelo da parte. Sbriciolate 200 g di Biscotti Pan di Stelle in una ciotola, bagnateli con i 70 g di latte e mescolate per amalgamare il composto.

Adagiate un anello per dolci del diametro di 22 cm su un vassoio rivestito con carta da forno. Versate le briciole di biscotti e distribuite uniformemente all'interno dell'anello dell'anello, pressando il composto con il dorso del cucchiaio. Lasciate rassodare la base in frigorifero per 20 minuti. Versate la panna liquida in una ciotola, aggiungete 80 g di zucchero a velo e montatela con una frusta elettrica finché non sarà soda. Una volta trascorso il tempo di riposo della base, versate sopra un paio di cucchiai di panna montata, livellate con il dorso di un cucchiaio la superficie.

Prendete i biscotti Pan di Stelle, inzuppateli nel latte e poi adagiateli sulla torta disponendoli a raggiera, lungo il perimetro e aggiungete al centro un po' di cioccolato tritato prima di inserire altri biscotti.

Aggiungete parte del cioccolato tritato a pioggia proseguite con un secondo strato di panna montata. Livellate bene con il dorso del cucchiaio e proseguite distribuendo un altro strato di biscotti, sempre inzuppati nel latte. Proseguite con uno strato di cioccolato tritato e adagiate al centro i Pan di Stelle interi rimanenti, sempre inzuppati, ricoprite tutto con la panna, fino a raggiungere il bordo dell'anello.

Livellate bene con la spatola per ottenere una superficie liscia. Lasciate compattare la torta in freezer per almeno 2 ore. Trascorso il tempo di riposo riprendete il dolce e distribuite su tutta la superficie il cacao amaro in polvere, setacciandolo con un colino. Successivamente bisogna creare il decoro con uno stencil: disegnate delle stelline su un foglio ricreando il motivo dei biscotti Pan di Stelle. Adagiate sopra le sagome di un foglio trasparente e con un taglierino incidete la sagoma delle stelline sul lucido. Trasferite la torta su un piatto da portata. Adagiate lo stencil sulla torta e spolverizzate lo zucchero a velo. Infine la torta Pan di Stelle è pronta.

Il Ragù

INGREDIENTI:

- 1 COSTA DI SEDANO
- 1 CAROTA
- 1 CIPOLLA BIANCA DI PICCOLE DIMENSIONI
- 4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- 1 RAMETTO DI ROSMARINO
- 400 G DI MACINATO DI MANZO
- 100 G DI MACINATO DI MAIALE
- 100 ML DI VINO ROSSO
- 1 KG DI PASSATA DI POMODORO
- PEPE NERO MACINATO
- 50 ML DI LATTE INTERO

Lavare il sedano e la carota e pelare la cipolla. Tritare tutte le verdure finemente.

Fare soffriggere a fiamma bassa nella pentola con olio, carote e sedano per 10 minuti.

A metà cottura aggiungere un pizzico di sale.

Quando le verdure avranno soffritto, alzare la fiamma e aggiungere la carne, poco alla volta.

Aggiungere il vino rosso e proseguire la cottura a fiamma vivace in modo che non evapori completamente. Questa fase è molto importante perché si formano i composti di aromatici che rendono buono il ragù.

Ad evaporazione completata aggiungere la passata di pomodoro, sale e pepe.

Coprire la pentola e fare bollire.

Abbassare il fuoco e fare cuocere il ragù per 3 ore.

Assaggiarlo e regolarlo di sale.

Aggiungere il latte, mescolare bene fino a raggiungere la completa cottura, spegnere e fare riposare.

Giada Trombetta 1°B

PASTA CON IL PESTO

- 320 g di pasta
- 250 g di Ricotta Santa Lucia Galbani
- 1 mazzetto di basilico
- 2 spicchi d'aglio
- 40 g di pinoli
- 250 g di pomodorini
- Olio extra vergine d'oliva
- Sale e pepe
- Semi di finocchio

PREPARAZIONE

Per preparare la pasta al pesto levate e asciugate le foglie di basilico, mettetele in un mixer insieme ad uno spicchio d'aglio, i pinoli e generoso olio extra vergine d'oliva.

Frullate e aggiungete olio quanto basta per ottenere una salsa fluida e profumata.

In una padella antiaderente mettete 5 cucchiai di olio extravergine, i semi di finocchio tritati, lo spicchio d'aglio rimanente e ancora un paio di foglie di basilico: fate insaporire un paio di minuti. Cuocete le linguine molto al dente, aggiungete la Ricotta Santa Lucia. Amalgamate bene aggiungendo l'acqua di cottura prelevata e portate a cottura. Servite la vostra pasta al pesto ben calda.

Difficoltà: **bassa**

Preparazione: **20min**

Cottura: **35min**

Dosi per: **12 persone**

TORTA ALLA NUTELLA

Ingredienti per uno stampo da 24 cm

- **Nutella** 250g
- **Farina 00** 150g
- **Farina di nocciole** 50g
- **Zucchero** 100g
- **Latte intero** 150g
- **Lievito in polvere per dolci** 16g
- **Uova medie** 4
- **Burro (ammorbidito)** 60g
- **Cacao amaro in polvere** 50g
- **Caffè solubile (in granuli)** 1 cucchiaino
- **Sale fino** q.b

Per decorare

- **Nutella** 200g
- **Mascarpone** 300g

PREPARAZIONE

Per realizzare la torta alla nutella ponete il burro ammorbidito in una ciotola munita di frusta, unite lo zucchero per ottenere una crema.

Dividete gli albumi dai tuorli e poi li unite all'impasto.

Stemperate la nutella con il latte tiepido, aggiungete il caffè e mescolate fin quando non si scioglie.

Setacciate la farina, il lievito e il cacao in polvere e aggiungete la farina di nocciole, trasferite l'impasto in una ciotola, a parte montate a neve gli albumi con un pizzico di sale. Imburrate e foderate con carte da forno, una teglia di 24 cm, versate l'impasto all'interno e livellate la superficie con una spatola.

Cuocete in forno a 180° per 35min.

A cottura ultimata, sfnorate la torta e lasciatela raffreddare prima di metterla su un piatto.

Occupatevi della crema: ponete il mascarpone in una ciotola, aggiungete la nutella e mescolate.

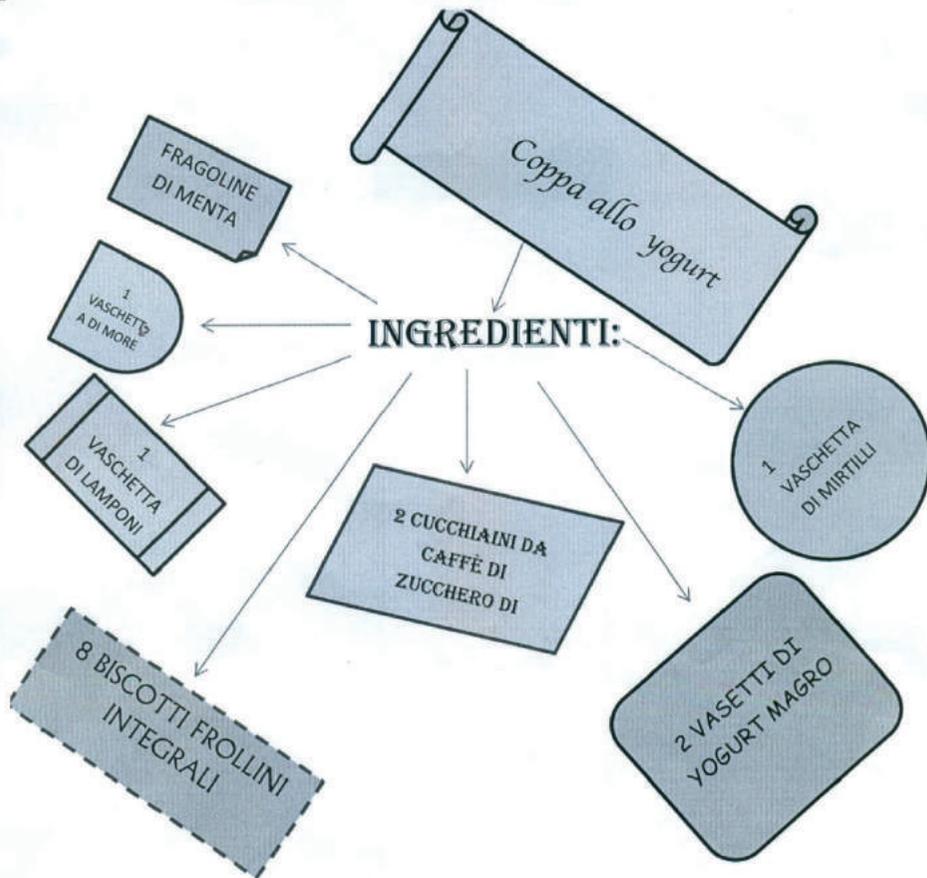
Ponete la torta su un piatto e guarnite la superficie con crema di nutella e mascarpone.

La vostra torta è pronta per essere gustata.

01 / 12 / 2017

Giulia D'Amico

1°A



PREPARAZIONE :

INIZIARE CON LO SPEZZARE I FROLLINI INTEGRALI,

AGGIUNGETE ALLO YOGURT MAGRO DELLO ZUCCHERO DI CANNA

QUINDI MESCOLATE BENE IL TUTTO .

PRENDERE ADESSO 4 COPPE DI VETRO, SUL FONDO METTERE QUALCHE PEZZETTINO

DI FROLLINO VERSARE QUALCHE CUCCHIAIO DI CREMA ALLO YOGURT E IN SEGUITO AGGIUNGERE IL MIX I FRUTTA. INFINE SERVITE LA VOSTRA COPPA DI YOGURT CON DECORAZIONI DI FRAGOLINE ALLA MENTA !!.

Carmen Scalia I B

PASTA ALL'AMATRICIANA



- 320 g di pasta corta tipo maccheroni
- 250 g di Ricotta Santa Lucia Galbani
- 1 lattina di pelati
- ½ cipolla bianca
- 150 g di pancetta
- 2/3 melanzane
- qualche foglia di basilico
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe

PREPARAZIONE:

PER PREPARARE LA PASTA ALL'AMATRICIANA PRENDETE UNA PADELLA ANTIADERENTE E METTETE QUALCHE CUCCHIAIO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E UNITEVI LA CIPOLLA TRITATA E LA PANCETTA SMINUZZATA.



QUANDO LA PANCETTA COMINCERA' AD ESSERE ROSOLATA E LA CIPOLLA APPASSITA, AGGIUNGERE LE MELENZANE E UNITEVI LA LATTINA DI PELATI, SALE, PEPE E QUALCHE FOGLIA DI BASILICO. CONTINUATE LA COTTURA PER 20 MINUTI



AGGIUNGETE LA RICOTTA SANTA LUCIA, E AMALGAMATE ANCORA. SERVITE LA VOSTRA PASTA ALL'AMATRICIANA SUBITO, BEN CALDA.



CUOCETE IN ABBONDANTE ACQUA SALATA I MACCHERONI, SCOLATELI AL DENTE E UNITELI AL SUGO, MESCOLANDO BENE.

Martina Paladino I B

PEPERONI ROSSI RIPIENI

INGREDIENTI¹



PREPARAZIONE

Sbollentate i peperoni rossi e, successivamente, tagliateli a metà.

Friggete la cipolla e i pomodori.

Inzuppate il pane nel latte e strizzatelo.

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore aggiungendo alcune olive nere, sale q.b. e parmigiano q.b.

Infine, riempite i mezzi peperoni con l'impasto e dei pezzetti di formaggio, e spolverate con del pangrattato.

Infornare a 180°.

Aurora Motta | B

¹ N.B. Le quantità dipendono dal numero di peperoni da riempire.

RICETTA

CREPES

- 125g di Farina
- 375g di latte intero
- 3 uova
- 45 g di burro fuso
- 20 g di zucchero semolato
- un baccello di vaniglia
- olio di semi
- 60 g di nutella

PREPARAZIONE

- setacciate la farina per dolci.
- incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza con un coltello ed estraetene i semi con un cucchiaino.
- in un'acapiente ciotola a parte amalgamate le uova, il latte, lo zucchero il sale e i semi di vaniglia con un frullatore fino a ottenere un'emulsione omogenea.
- aggiungete la farina per dolci e il burro fuso, quindi mescolate ancora.
- coprite la ciotola con della pellicola e riponetela in frigorifero per circa 5 minuti.

Giorgia Cannavò | B

Sbriciolata di salsiccia e patate al forno

INGREDIENTI:

5 Patate Medie

2 Salsicce Di Maiale

150g Scamorza Aff.

2 cucchiari Parmigiano

2 cucchiari Pangrattato

1 rametto Rosmarino

q.b. Origano & Sale fino

PREPARAZIONE:

1. Pela le patate; sciacquale sotto acqua corrente e tagliale a dadini. Lessale per 15 minuti da quanto l'acqua giunge a bollire.

2. Elimina il budello dalle salsicce e sbriciolale grossolanamente. scola le patate. Unisci patate e salsicce sbriciolate.

3. Aggiungi il sale, l'origano e il parmigiano. Unisci anche il pangrattato e metà della scamorza a dadini. Mescola e amalgama gli ingredienti.

4. Rivesti uno stampo rotondo o rettangolare con carta forno. Aggiungi le patate e salsiccia sbriciolata. Cospargi con parmigiano e aggiungi la restante scamorza e gli aghetti del rosmarino.

INFINE:

Inforna a 200° per circa 30-40 minuti fino a doratura.
(se non preferite la salsiccia di maiale potete usare quella di pollo o tacchino, potete anche sostituire la scamorza con la provola.

Cheesecake alla Nutella

200 gr Nutella

100 ml panna

150 gr cioccolato fondente

500 gr philadelphia

4 fogli di gelatina

80 gr zucchero

250 gr mascarpone

100 gr riso soffiato al cioccolato

PROCEDIMENTO :

- In un pentolino fondere il cioccolato fondente, unendo il riso soffiato.
- mettete la gelatina a mollo in acqua fredda per 10 min.
- mescolate la philadelphia con il mascarpone.
- prendete un paio di cucchiari di panna liquida, strizzate i fogli di gelatina e uniteli alla panna.
- aggiungete il composto precedente al ripieno principale. Montate la panna restante alla crema di formaggio.
- sciogliete la Nutella in qualche cucchiario di crema di formaggio.
- distribuite il riso sulla tortiera e fatela riposare in frigo per 30 min.
- riprendetela e versateci il ripieno. Spalmare la Nutella sopra il ripieno.

TORTA PAN DI STELLE

Fazio Gabriele I B

PRESENTAZIONE

La torta Pan di stelle è un dolce supergolosissimo composto da un'alternanza di strati di biscotti Pan di stelle imbevuti nel latte, nutella e panna montata.

INGREDIENTI

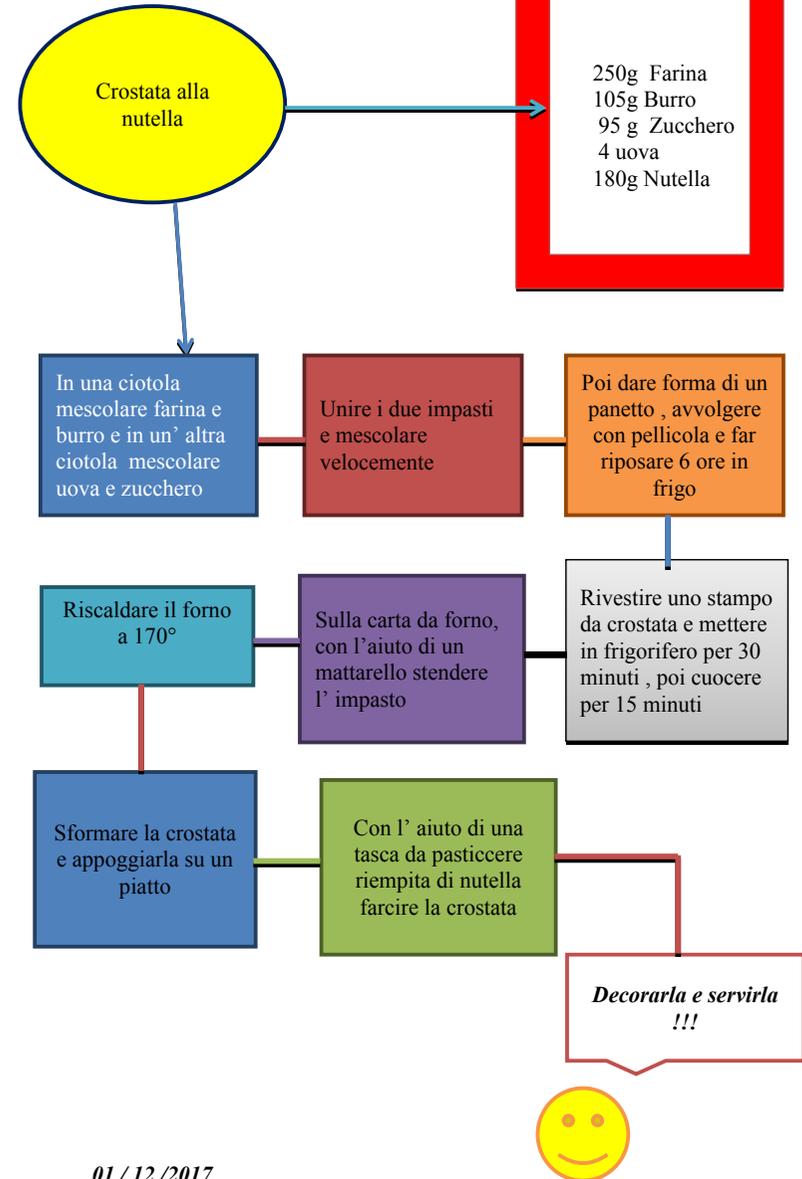
- 500 grammi di biscotti pan di stelle
- 400 grammi di nutella
- 500 ml di panna fresca
- 50 grammi di zucchero a velo
- 150 ml di latte
- 1 tazzina di caffè
- Cacao amaro

preparazione

1. Montate la panna di latte con lo zucchero a velo fino a che sia bella gonfia e soda
2. Inzuppate velocemente i pan di stelle nel latte e caffè
3. Foderate con i biscotti la base di uno stampo a cerniera, cercate di fare uno strato ben uniforme e, se occorre, spezzate i biscotti per riempire tutti gli spazi vuoti. Sciogliete la nutella a bagnomaria e versatela a filo sopra i biscotti. Spalmate la nutella così da ottenere uno strato sottile. Versate sulla nutella la panna, spalmate fino ad ottenere uno strato uniforme.
4. Coprire con uno strato di biscotti, sempre inzuppati nel latte e caffè. Versate ancora uno strato di nutella e uno di panna.
5. Coprite con uno strato di biscotti, sempre inzuppati nel latte e caffè. Versate ancora uno strato di panna montata. Ricoprire spolverizzando con il cacao amaro e mettete la torta pan di stelle in frigo per 2 ore.
6. Togliete la torta dallo stampo e poggiarla su un piatto da portata.
7. Stendere la pasta di zucchero e ritagliare delle stelline che andrete ad apporre sulla superficie della torta.
8. Poggiare dei biscotti pan di stelle su tutti i bordi della torta, tagliare a fette e servire.

INGREDIENTI :

- 250g Farina
- 105g Burro
- 95 g Zucchero
- 4 uova
- 180g Nutella



01 / 12 / 2017
Ylenia Mannino
1ª



I MACARON

ingredienti

240 g di nutella
200 g di farina di mandorle
260 g di zucchero in polvere
4 albumi
Acqua
Colori alimentari

I macaron sono pasticcini molto delicati per la loro preparazione a base di meringa. Un dessert raffinato e delicato, dall'animo francese e dalla forma accattivante

PREPARAZIONE

1 setacciare lo zucchero a velo e la farina di mandorle in una ciotola

mescolare per bene e versate gli albumi fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo tenete il composto da parte

3 montate gli albumi con la frusta dopo prendete una ciotola con i bordi alti versatevi lo zucchero e mescolate. Quindi fate sciogliere a fuoco dolce. Quando sarà arrivato alla temperatura indicata (118 °) versate lo sciroppo sugli albumi fino a quando si otterrà un composto cremoso .Aggiungere il colorante in polvere e mescolate delicatamente .

4 Procedete poi con la preparazione della crema ganache che utilizzerete per farcire i macaron Fate sciogliere il cioccolato bianco. Versate la panna e la vaniglia. amamescolate

5 Unite la panna al cioccolato mettetela in una sac à poche e farcite i macaron

Buon appetito 

WAFFLE

2 UOVA

7g DI BURRO

300ml DI LATTE

ESSENZA DI VANIGLIA

60 GR DI ZUCCHERO

1 PIZZICO DI SALE

250 gr DI FARINA 00

PROCEDIMENTO

SEPARARE GLI ALBUMI DAI TUORLI E MONTARE I BIANCHI A NEVE FERMA CON UN PIZZICO DI SALE

A PARTE MONTARE I TUORLI CON LO ZUCCHERO

AGGIUNGERE AI TUORLI ANCHE IL BURRO FUSO INTIEPIDITO

INFINE AGGIUNGERE LA FARINA E AMALGAMARE

UNIRE ANCHE VANIGLIA E LATTE

UNIRE I BIANCHI MONTARLI AMALGAMANDO DELICATAMENTE

FARE SCIogliere UNA NOCE DI BURRO SULLA PIASTRA GIÀ CALDA

VERSARE UNA QUANTITA' DI PASTELLA TALE DA RICOPRIRE LA PIASTRA

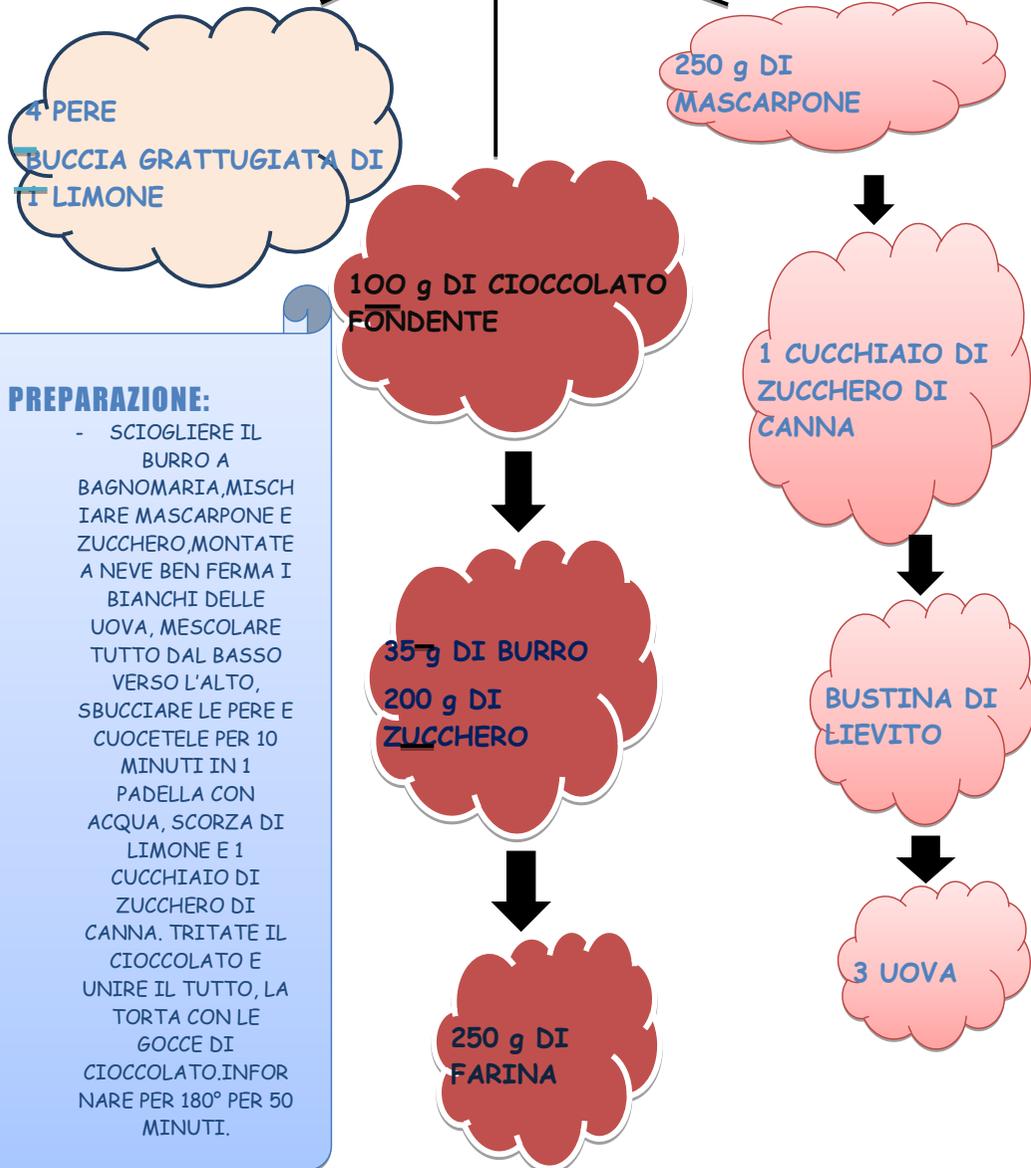
PREPARAZIONE 15 MINUTI

TEMPO DI COTTURA 15 MINUTI

TOTALE 30 MINUTI

ALEO MARIA 1^A

TORTA FOX
GOCCE AL
CIOCCOLATO



PREPARAZIONE:

- SCIogliere il burro a bagnomaria, mischiare mascarpone e zucchero, montate a neve ben ferma i bianchi delle uova, mescolare tutto dal basso verso l'alto, sbucciare le pere e cuocetele per 10 minuti in 1 padella con acqua, scorza di limone e 1 cucchiaino di zucchero di canna. Tritate il cioccolato e unire il tutto, la torta con le gocce di cioccolato. Infornare per 180° per 50 minuti.

Torta kinder Pinguì

La torta **kinder Pinguì** è un dolce al cioccolato, panna e crema di nocciole ispirato alla famosa merendina. perfetta da offrire ai vostri ospiti come merenda o dessert, al taglio mostra tutta la sua golosità: si alternano strati di pan di spagna al cioccolato e una ricca farcitura con panna montata e crema di cioccolato.

Farina: 150g	Zucchero: 110g
Lievito istantaneo per dolci: 1/2 bustina	Uova: 4
Olio di girasole: 50 ml	Latte: 50ml
Cacao: 30g	Nutella: 300g
Panna fresca: 250ml	Cioccolato fondente: 200g

1 Dividete i tuorli dagli albumi e montate i tuorli con lo zucchero. Setacciate la farina con il lievito e il cacao e unitele al composto. Unite anche il latte e l'olio di girasole, montate i tuorli a neve unitele al composto e in fine versate in uno stampo

2 Cuocete in forno caldo statico a 150°C per 50 minuti. Togliete dal forno e lasciate freddare. nel frattempo montate la panna e lasciate ammorbidire la crema di nocciole a bagnomaria.

3 Dividete la torta in tre parti sottili. riposizionate una parte nello stampo, versateci metà della crema e metà della panna montata. Coprire con la seconda base e farcite con le creme rimanenti. Coprite con l'ultimo strato e lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti almeno.

4 Sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Quando la torta sarà rassodata copritela con uno strato sottile di cioccolato. Riponete in frigo per almeno altri 90 minuti

Giuffrida Daniele I B

Torta Ferrero Rocher

La torta Ferrero Rocher è un dolce al cioccolato, molto goloso da preparare in occasioni speciali. Una base al cacao è farcita con crema di nocciole e ricoperta da una glassa al cioccolato fondente. Per arricchire l'impasto della torta aggiungete burro e latte intero che garantiranno un risultato piuttosto soffice e umido. Per rendere ancora più golosa la ricetta unite la granella sia nella base sia come decorazione finale. Scegliete nocciole di buona qualità, preferite la nocciole Piemonte o quella Romana e scegliete di realizzare la granella in casa triturlando la frutta secca al coltello o brevemente con un mixer. In questa ricetta è previsto l'uso della Nutella, ma potete scegliere di sostituirla con una crema di nocciole fatta in casa. Procuratevi ingredienti di qualità, per la copertura scegliete un cioccolato con un alta percentuale di cacao, superiore al 70%. La torta Ferrero Rocher è perfetta per l'autunno quando le nocciole giungono a maturazione e le giornate diventano più fredde. Se intendete regalare la torta potete decorarla con carta di alluminio dorata, che potrete trovare in vendita nei negozi con più assortimento di forniture per dolci.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Farina 00 – 280 g

Cacao amaro in polvere – 50 g

Cioccolato fondente – 200 g

Nutella – 300 g

Burro – 120 g

Lievito istantaneo per dolci – 1 bustina

Cioccolatini Ferrero Rocher – 8

Zucchero – 140 g

Uova – 3

Nocciole (granella) – 150 g

Panna – 100 g

Latte intero – 240 ml

Vaniglia (estratto) – 1 cucchiaino

PREPARAZIONE

1- Riscaldate il forno a 180° e imburrate una tortiera da 22 cm di diametro. Sciogliete 100 gr di burro a bagnomaria e lasciatelo raffreddare mescolando di tanto in tanto. Setacciate 250 gr con il cacao e il lievito e tenete da parte. In una ciotola lavorate le uova con lo zucchero e l'estratto di vaniglia fino a ottenere un impasto gonfio e spumoso. Unite metà della farina, il burro e metà del latte, continuate a lavorare finché gli ingredienti sono amalgamati. Unite il restante mix di farina e il latte. Un cucchiaino colmo di crema di nocciole, quindi la lavorate per amalgamare gli ingredienti. Aggiungete una manciata di granella di nocciole e mescolate bene.

2- versate l'impasto ottenuto nella tortiera e infornate per un'ora. Togliete dal forno e sformate il dolce sistemandolo sopra una griglia per farlo raffreddare. Spezzate il cioccolato in un pentolino, unite la panna e fate sciogliere a bagnomaria mescolando costantemente fino che si è completamente sciolto. Spegnete la fiamma, unite un cucchiaino di crema di nocciole, mescolate e lasciate rapprendere la crema mescolando di tanto in tanto. Tagliate la torta ricavandone due dischi dello stesso spessore, spalmate la crema di nocciole rimasta sulla base e ricomponete il dolce.

3- versate due cucchiaini di crema al cioccolato in un sac à poche, glassate la torta con la crema restante. Livellatela con una spatola

4-Spolverizzate, sulla superficie la granella di nocciole, decorate con ciuffetti di crema di cioccolato e qualche cioccolatino. Mettete a riposare in frigo per mezz'ora prima di portare a tavola.

Russo Grazia Martina I B

Ricetta

Torta al cioccolato di Maria Tatena Mammino 1^ B

Ingredienti:

200g di farina 00

1 bustina di lievito vanigliato

75g di cacao amaro in polvere

250ml di latte intero

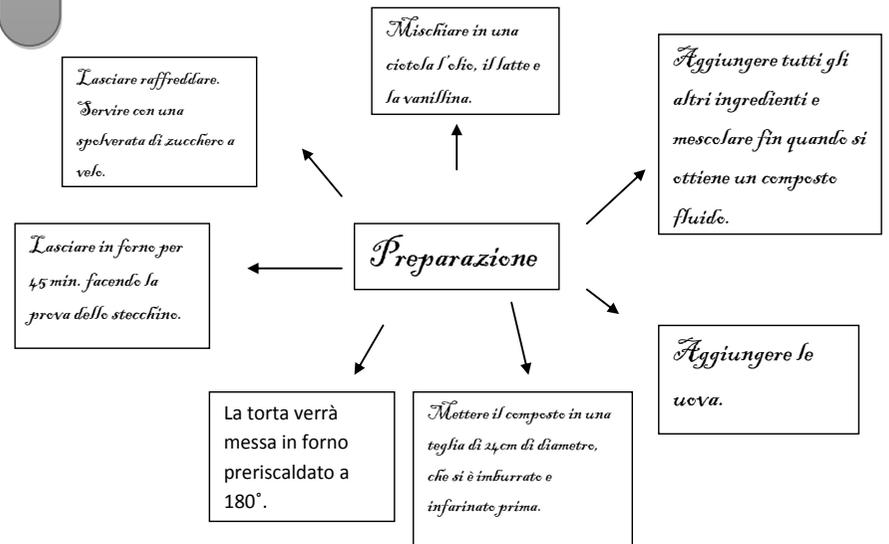
220g di zucchero semolato

1 bustina di vanillina

120ml di olio di semi

3 uova.

250ml di latte intero



♥ CREMA AL PISTACCHIO

250 g di pistacchi

150 g di zucchero

1 dl di latte

3 quadrati di cioccolata al latte

PREPARAZIONE

- ♥ *triturare i pistacchi*
- ♥ *aggiungere lo zucchero*
- ♥ *aggiungere il latte*
- ♥ *aggiungere il cioccolato a pezzi*
- ♥ *frullare il tutto per circa 7 minuti*
- ♥ *disporla in frigo*

Massara Giulia 1B

PAVESINI COCCO E NUTELLA

INGREDIENTI:

- 2 PACCHI DI PAVESINI
- 70 gr DI NUTELLA
- 70gr DI MASCARPONE
- 1 TAZZINA DI CAFFÈ DECAFFEINATO
- 2 CUCCHIAI DI LATTE
- FARINA DI COCCO q.b.



PROCEDIMENTO:

Innanzitutto preparate il caffè e lasciatelo intiepidire. Spalmate su un pavesino uno strato di nutella e sull'altro uno strato di mascarpone. Chiudete a sandwich i due pavesini e proseguite facendoli tutti. Allungate il caffè con il latte, e bagnate rapidamente i pavesini uno per volta, in modo da non farli inzuppare, ed infine passateli subito nella farina di cocco. I pavesini cocco e nutella sono pronti, potete servirli subito, o conservarli in frigo per meno di mezza giornata.

DI BELLA MARIASTEFANIA 1C

RICETTA : RED VELVET CAKE

Ingredienti:

- 350gr di farina
- 250gr di zucchero
- 3 uova
- 5 cucchiaini di colorante rosso
- 250gr di yogurt
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 15gr di cacao amaro
- 1 cucchiaino di aceto bianco
- 1 cucchiaino di sale

Per la crema:

- 500ml di latte
- 400gr di zucchero
- 350gr di burro
- 50gr farina
- un cucchiaino di vaniglia

PROCEDURA: Setacciate la farina insieme a cacao e a un pizzico di sale : lavorate quindi il burro con lo zucchero fino a quando assumerà una consistenza spumosa e soffice. Unite al burro le uova e continuate a lavorare l'impasto aggiungendo quindi colorante rosso e lo yogurt, mischiate tutto con la frusta e quando saranno ben amalgamati munitevi di una spatola e incorporate al composto burroso la miscela di farina e cacao mescolando dal basso verso l'alto. In una ciotolina mettete il bicarbonato e versateci l'aceto bianco, mescolatelo velocemente e unitelo all'impasto continuando a mescolare. Imburrate una teglia tonda, versateci l'impasto e infornate a 180 gradi per circa 35 minuti.

Mentre la torta cuoce in forno preparate la crema: versate il latte in un pentolino e unitevi la farina setacciata. Fate riscaldare la crema continuando a mescolarla con una frusta: lascia sobbollire per circa 10 minuti senza smettere mai di mescolare. Lasciate quindi raffreddare la crema e nel frattempo lavorate il burro con lo zucchero e la vaniglia: dovreste mescolare fino ad ottenere un crema soffice e morbida. Unite quindi le due creme e otterrete la crema al latte e burro per farcire e coprire la *red velvet cake*.

GLORIA MESSINA 1B

CIAMBELLA AL CACAO

INGREDIENTI:

- 3 uova
- 270 g di farina 00 per dolci
- 30 g di cacao amaro
- 60 g di olio di semi
- 180 g di zucchero di canna
- 150 ml di latte
- 10 g di lievito per dolci
- Estratto di vaniglia q.b.
- zucchero a velo

PREPARAZIONE:

Inserire in una ciotola farina, lievito e cacao e in un'altra ciotola montare le uova con lo zucchero, finché il composto non sarà spumoso, unire olio e latte a filo mescolando. Aggiungere la vaniglia e le polveri.

IMPASTO PER 4
PERSONE

CUOCERE A 160° PER 35-40
MINUTI. DECORARE A
PIACERE E SPOLVERARE
CON LO ZUCCHERO A
VELO.

LUCIA DI BARTOLO I D



Preparazione

Iniziate setacciando in una ciotola farina, fecola e lievito; poi mescolate con un cucchiaio. In un'altra ciotola ponete il burro a tocchetti, versate la polpa e grattugiate mezza scorza di limone, grattugiate anche mezza scorza di arancia non trattate. Iniziate a lavorare con le fruste elettriche il burro aromatizzato alla vaniglia, aggiungendo lo zucchero a velo quando il composto avrà raggiunto una consistenza soffice, unite anche i tuorli. Poi versate il sale e continuate a lavorare il composto, non appena sarà chiaro liscio e spumoso, e potete unirlo a quello con burro, zucchero e tuorli alternando con la versata delle polveri. Quindi versate poco composto di uova e zucchero e mescolate. Poi unite da una parte delle polveri e continuate a mescolare. Proseguite con la parte liquida e terminate con le polveri. Prendete uno stampo di 24 cm imbrattatelo con l'aiuto di un pennello infarinato e versate l'impasto. Livellato con una spatola fino a rendere la superficie omogenea. Cuocete la torta per cinque 45-50 minuti. Una volta pronta sformatela e attendete 20 minuti prima di capovolverla su un piatto da portata. Sfilate lo stampo e lasciatela raffreddare per circa un'ora. La vostra torta paradiso è pronta per essere gustata.

Cantarella Manuel 1 B

MUFFIN CON GOCCE DI CIOCCOLATO

12 muffin da 100 gr l'uno

70 gr cacao amaro in polvere
300 gr Farina 00
300 gr Zucchero
150 gr di burro
100 gr Cioccolato fondente
220 gr uova (circa 4)

180 gr Latte intero
6 gr Lievito per dolci
2 gr Bicarbonato

PREPARAZIONE

Per preparare i muffin al cioccolato cominciate mescolando il burro, poi unite le uova sbattute un'po' alla volta. Nel frattempo sistemate un setaccio in un recipiente e versate la farina ed il cacao. Poi il lievito ed il bicarbonato e setacciate.

L'impasto a questo punto sarà molto consistente quindi aggiungete il latte a filo. Sminuzzate il cioccolato a piccoli pezzi e aggiungeteli al composto.

Mescolate il tutto con una spatola e trasferite poi in un sacc-à-poche senza bocchetta. Sistemate i pirottini in una leccarda da muffin e spremete circa 100 gr di impasto così da ottenere 12 tortine.

Cuocete in un forno preriscaldato a 180 gradi per 28-30 minuti (Per questi muffin si consiglia la cottura a forno ventilato poiché diventerebbero troppo asciutti!). Una volta sformati lasciateli raffreddare o se proprio non resistete, gustate i muffin al cioccolato ancora caldissimi.

Rosario Cannavò I B