



Torte & TORTINE

32 piùDOLCI



Ciambella girotondo

Preparazione 30 minuti

Cottura 40 minuti

Stampo da ciambella Ø 23 cm

Per 8 -10 persone

Ingredienti

- 250 g di zucchero • 4 uova • 2 tuorli
- 250 g di burro • 125 g di farina
- 125 g di fecola • 1 bicchierino di rum

- 1 bustina di lievito • 2 pizzichi di sale
- 1/2 limone

decorazione: • zucchero a velo

Preparazione

1. Montate il burro morbido con lo zucchero, fino a renderlo cremoso. Senza smettere di mescolare, aggiungete 6 tuorli, uno alla volta e il rum.

2.3.4. Setacciate sulla massa la farina con il lievito, la fecola, 1 pizzico di sale

e mescolate. Montate a neve ferma gli albumi con 1 cucchiaino di zucchero semolato ed incorporateli alla preparazione, poi unite la scorza grattugiata del mezzo limone.

5. Imburrate e infarinare lo stampo, versate il composto e infornate a 170° per 40 minuti. Sfornate e, dopo 10 minuti, sfornate la ciambella sulla gratella.

Decorazione: spolverizzatela con lo zucchero a velo.

Torta al pistacchio

Preparazione 40 minuti

Cottura 45-50 minuti

Stampo Ø 24 cm

Ingredienti

- 160 g di zucchero • 250 g di farina
- 25 g di fecola • 25 g di amido di mais
- 80 g di pistacchi tostati e polverizzati
- 50 g di crema di pistacchi
- 4 uova • 60 g di latte • 60 g di panna fresca
- 80 g di olio di semi
- 12 g di lievito • 1 pizzico di sale
- buccia grattugiata di 1 lime

Preparazione

Montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di zucchero. Montate a lungo i tuorli con lo zucchero e lavorate il composto fino a renderlo spumoso. Stemperate nel latte miscelato alla panna la crema di pistacchi e uniteli al composto, quindi aggiungete le farine e il lievito precedentemente setacciati con un pizzico di sale. Aromatizzate con la buccia grattugiata del lime. Aggiungete l'olio a filo e i pistacchi ridotti in farina. Incorporate infine alla massa gli albumi montati a neve, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto per non smontarla. Versate il composto nella tortiera imburrata e infarinata e cuocete la torta in forno già caldo a 170° per 45-50 minuti: prima di sfornare saggiare la cottura con uno stecchino e, se la superficie dovesse diventare troppo dorata, copritela con un foglio di carta stagnola. Sfornate la torta e fatela raffreddare sulla gratella.





Plumcake Gigliola

Preparazione 35 minuti

Cottura 50 minuti

Stampo da plumcake 11x 30 cm

Per 8-10 persone

Ingredienti

- 250 g di farina
- 200 g di zucchero
- 80 g di fecola di patate
- 190 g di burro • 6 uova
- 70 g di vino bianco passito

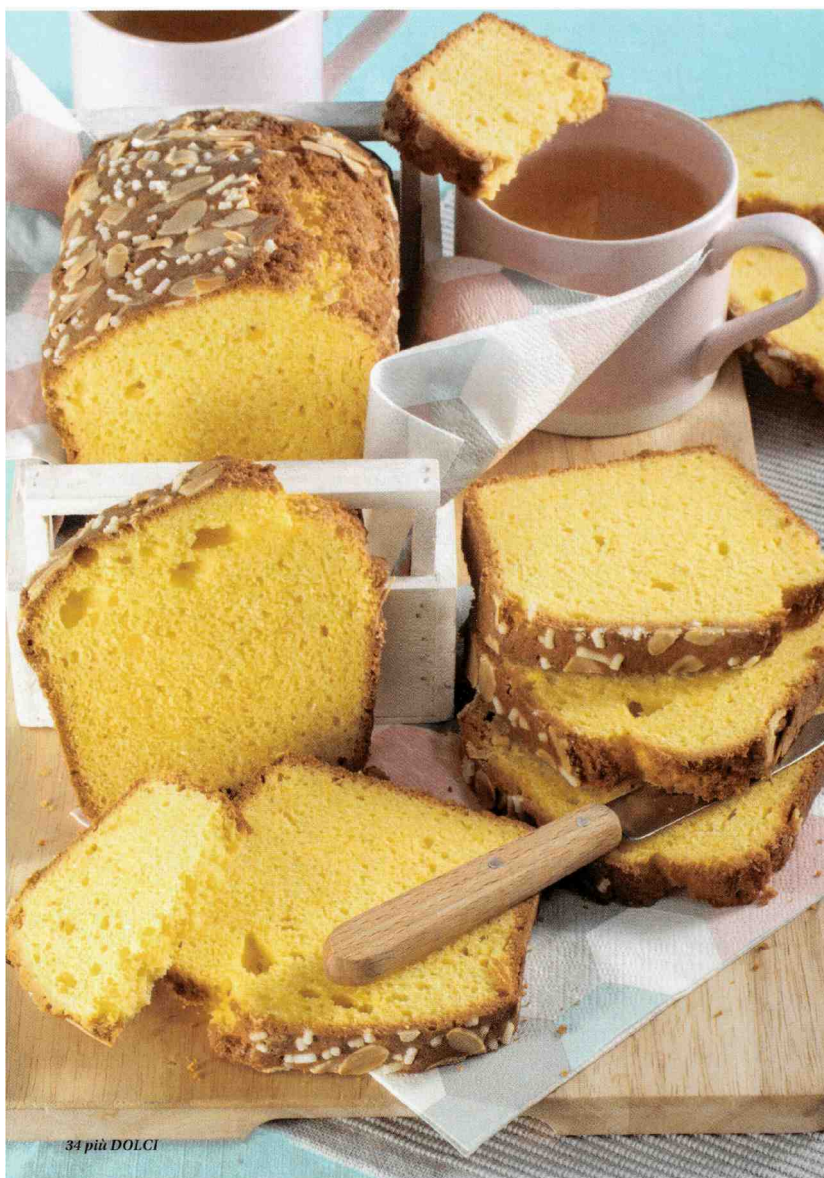
- 10 a di lievito
 - 2 pizzichi di sale
- decorazione:** • zucchero in granella
• mandorle a lamelle

Preparazione

1. Montate il burro con la metà dello zucchero, sbattete a parte i tuorli con lo zucchero rimasto, unite poco alla volta il vino e mescolate. Versate il composto di tuorli sul burro, sempre lavorando con le fruste.

2.3. Incorporate la farina setacciata con la fecola, il lievito e il sale e amalgamate bene. Aggiungete poco alla volta gli albumi montati a neve ferma mescolando con delicatezza.

4.5. Versate il composto nello stampo unto e infarinato, livellate e cospargete con lo zucchero in granella e le mandorle, poi infornate a 170° per 50 minuti. Quando il plumcake sarà cotto, sfornatelo, attendete per 5 minuti, poi sfornatelo sulla aratella a raffreddare.



34 più DOLCI





Torta al lime

Preparazione 40 minuti

Cottura 35 minuti

Stampo 24x24 cm • Per 8 persone

Ingredienti

torta: • 160 g di zucchero
• 150 g di farina • 160 g di burro morbido
• 5 uova • 3 pizzichi di sale
• buccia grattugiata di 2 lime
• 125 g di amido di mais • 10 g di lievito
inserto: • 50 g di marmellata di arance
• 50 g di scorzette d'arancia candite
salsa al lime: • 90 g di polpa di lime

• 250 g di zucchero

decorazione: • spicchietti di lime

Preparazione

Inserto: mescolate le scorzette candite tritate fini alla marmellata di arance.

1.2. Torta: montate il burro con lo zucchero, rompete un uovo alla volta e fateli assorbire, poi inserite la farina, l'amido di mais, il lievito, il sale e la buccia grattugiata dei lime freschi. Omogenizzate bene l'impasto. Amalgamate le scorzette dell'inserto a 3 cucchiaini di impasto, poi versate l'impasto restante nello stampo unto

e infarinato.

3. Pareggiatelo e distribuite sopra l'inserto, mescolando con una forchetta. Infornate la torta a 170° per 35 minuti, saggiatene la cottura con uno stecchino e sfornate. Eliminate lo stampo e raffreddate la torta sulla gratella.

Salsa al lime: tagliate a pezzetti il lime, unite lo zucchero e frullate finemente. Cuocete dolcemente per 3-4 minuti e lasciate raffreddare la salsa.

4.5. Decorazione: tagliate la torta a tranci e completateli con un cucchiaino di salsa al lime e alcuni spicchietti di lime fresco.



Crostate & CROSTATINE

36 piùDOLCI



Crostata alla confettura di amarene

Preparazione 20 minuti

Cottura 40 minuti

Stampo Ø 24 cm

Per 8 persone

Ingredienti

- pasta frolla:** • 250 g di farina 0
• 50 g di farina integrale di farro
• 1 uovo • 160 g di burro freddo
• 100 g di zucchero di canna frullato
• 1 pizzico di sale

• poche gocce di aroma alla mandorla
farcia:

- 300 g di confettura di amarene
• 3 cucchiaini di mandorle tritate grossolanamente

Preparazione

Intridete il burro a pezzettini con le farine e lo zucchero ottenendo un impasto a briciole. Finite di impastare con l'uovo, l'aroma e un pizzico di sale.

Preparate un panetto, proteggerlo e lasciatelo rassodare in frigo per 4 ore.

1. Stendete la pasta frolla e foderate lo

stampo imburato e infarinato. Rifilate il bordo e, con una forchetta, punzecchiate il fondo.

Con la frolla avanzata ricavate delle strisce da incrociare sulla crostata.

2.3.4.5. Tostate in una padella le mandorle tritate, mescolatele alla confettura, distribuitele nel guscio e disponete a griglia le strisce di pasta rifilandone l'eccesso. Infornate la crostata in forno caldo a 175° per 30 minuti (copritela con alluminio dopo 15 minuti), quindi proseguite la cottura per 10 minuti con forno statico e calore solo dal basso.

Crostata veloce al formaggio

Preparazione 30 minuti

Cottura 37-40 minuti

Stampo Ø 24 cm

Per 8 persone

Ingredienti

- 400 g di pasta frolla
farcia: • 80 g di ricotta
• 150 g di formaggio fresco spalmabile • 2 tuorli
• 120 g di zucchero a velo
• 100 g di mandorle a lamelle
• aroma limone

Preparazione

Stendete la frolla allo spessore di 3-4 mm e rivestite lo stampo imburato e infarinato. Pungete con una forchetta il fondo, rifilate il bordo e fate riposare il guscio in frigo per 30 minuti.

Farcia: lavorate il formaggio con la ricotta, lo zucchero a velo e i tuorli, poi, continuando a mescolare aggiungete l'aroma e le mandorle a lamelle. Versate la farcia nel guscio. Coprite la crostata con carta-forno e infornate a 170° per 30 minuti, poi senza carta e con calore solo sotto cuocetela ancora per 7-10 minuti.







Crostata coperta con farcia di mandorle e sambuco

Preparazione 60 minuti

Cottura 63 minuti

Stampo Ø 28 cm

Tagliabiscotti a fiore

Per 12-14 persone

Ingredienti

pasta frolla: • 210 g di zucchero

• 700 g di farina • 170 g di uova

• 50 g di fecola

• 215 g di burro semifreddo

• 2 pizzichi di bicarbonato

• 1 cucchiaino di aroma naturale

all'arancia o al limone

• 1 pizzico di sale

farcia: • 300 g di burro morbido

• 250 g di zucchero

• 40 g di fecola • 4 uova

• 270 g di farina di mandorle

• 70 g di sciroppo di sambuco

per velare:

• 2 cucchiaini di confettura a piacere

decorazione: • zucchero a velo

• albume per pennellare

Preparazione

1.2.3. Frolla: setacciate la farina e la fecola con il bicarbonato e il sale, unite lo zucchero e il burro. Cominciate ad impastare ottenendo un impasto a briciole.

Compattatelo con le uova e l'aroma senza prolungare troppo la lavorazione. Prelevate 900 g di pasta e conservate la restante in frigo.

4.5. Imburrate e infarinate lo stampo.

6.7.8. Stendete la frolla a 5 mm di spessore e rivestite lo stampo, rifilate il bordo, poi conservate lo stampo in frigo.

Farcia: montate il burro con lo zucchero, amalgamate un uovo alla volta sbattendo a mano, poi aggiungete la fecola, la farina di

mandorle e lo sciroppo di sambuco.

9.10. Bucherellate il fondo della pasta, velatelo con la confettura e versate la farcia pareggiandola.

11. Stendete la frolla rimasta a 3-4 mm di spessore e incidete i fiori.

12. Bagnate con poco albume i bordi dei fiori e disponeteli sulla farcia sovrapponendoli leggermente fino a coprire tutta la su-

perficie. Cuocete la crostata a 170° per 45 minuti (dopo 30 minuti di cottura, copritela con un foglio di alluminio), poi continuate la cottura per 15-18 minuti con calore solo sotto.

Lasciate riposare la crostata nello stampo per 30 minuti, sformatela e raffreddatela sulla gratella, infine spolverizzatela con zucchero a velo.



Guardini Crostate sempre... in forma

Friabili frolle che racchiudono golose farce non saranno più un problema...da sfornare: infatti, grazie allo stampo per crostate con fondo amovibile, sfornarle sarà facile e pratico. Lo stampo ha un diametro di 28 cm ed è disponibile nella gamma Gardenia o nella scatola regalo dedicata alla crostata.

Per ulteriori informazioni: www.guardini.com

