sale&pepe

Mensile

Data 01-2017
Pagina 86/94
Foglio 1 / 9

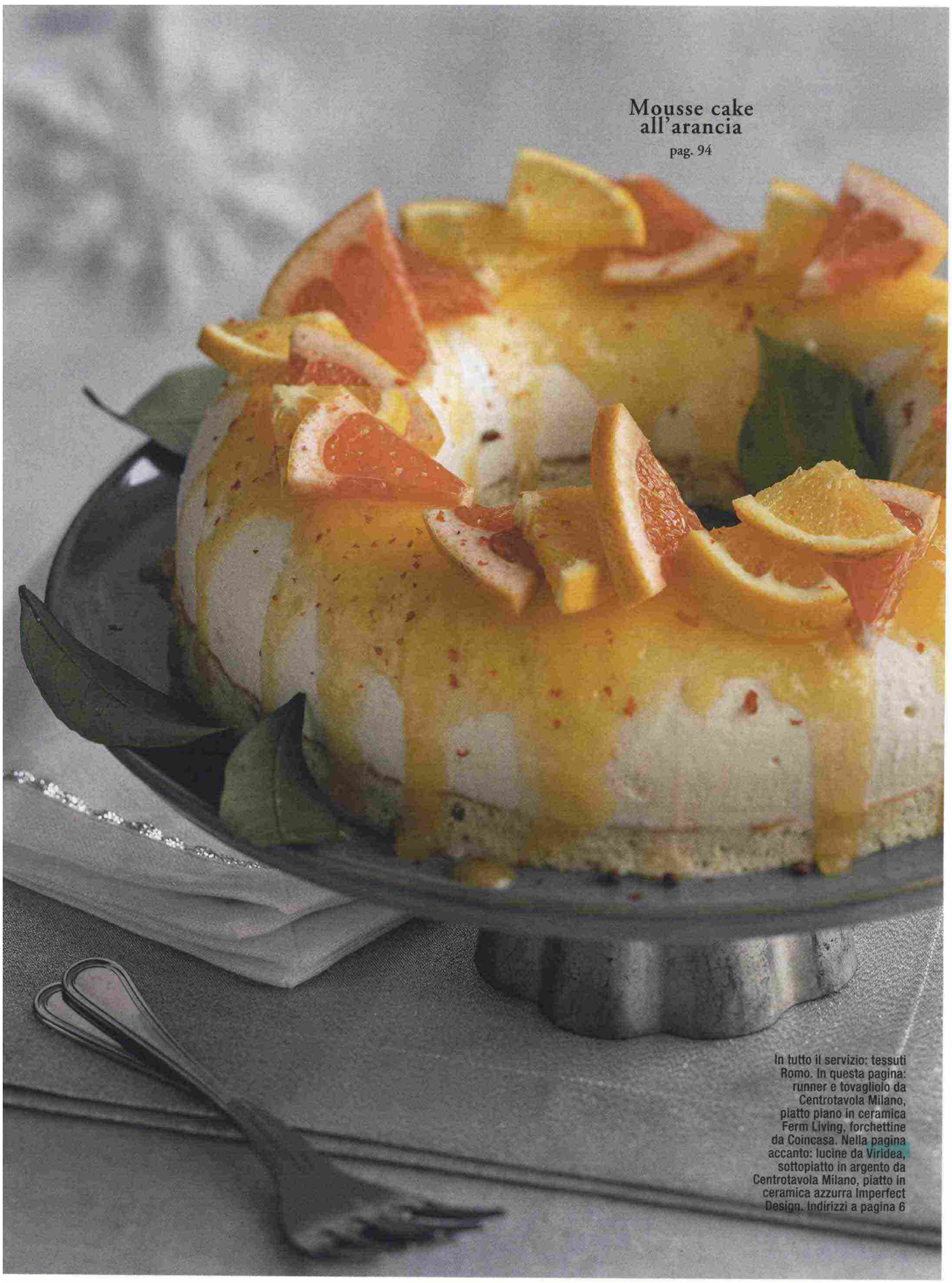
Profumo di agrumi

CON I COLORI VIVACI E L'AROMA PUNGENTE, ARANCE&CO. REGALANO UN TOCCO FRIZZANTINO AI DOLCI DELL'INVERNO. TORTE PROFUMATE, PICCOLI TRIFLE E CIAMBELLE CREMOSE

a cura di Marina Cella, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Sara Farina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 075342



In tutto il servizio: tessuti Romo. In questa pagina: runner e tovagliolo da Centrotavola Milano, piatto piano in ceramica Ferm Living, forchettine da Coincasa. Nella pagina accanto: lucine da Viridea, sottopiatto in argento da Centrotavola Milano, piatto in ceramica azzurra Imperfect Design. Indirizzi a pagina 6

Codice abbonamento: 075342
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TRIFLE ALLE CLEMENTINE

PER 6 PERSONE
6 tuorli - 550 ml di latte di mandorle - 100 g di amido di mais - 200 g di zucchero semolato - 25 g di zucchero di canna - 6 clementine non trattate - 120 g di pan di Spagna - 200 ml di panna fresca - 1 cucchiaio di zucchero a velo

1 Stemperate l'amido di mais con 50 ml di latte di mandorle e i tuorli. Scaldate il latte di mandorle rimasto, sciogliendovi lo zucchero semolato, poi versatelo sul composto precedente. Mettete sul fuoco a fiamma bassissima e fate addensare per 4-5 minuti, continuando a mescolare. Togliete dal fuoco e raffreddate la crema a bagnomaria senza smettere di mescolare, in modo che non si formi la pellicina in superficie.
2 Sciogliete in un pentolino lo zucchero di canna con il succo e la scorza grattugiata di 2 clementine ben lavate e 2 cucchiai di acqua.
3 Tagliate il pan di Spagna a striscioline e sistematelo sul fondo di 6 barattoli o coppe; versatevi lo sciroppo alle clementine, disponete contro le pareti le clementine rimaste a fettine e riempite con la crema. Mettete in frigo a riposare per almeno un'ora. Al momento di servire montate la panna con lo zucchero a velo e distribuitela sopra i barattoli.

FACILE • Preparazione 30 minuti + riposo • Cottura 10 minuti • 425 cal/porzione

Runner da Zara Home, barattoli con tappo in ceramica da Viridea, sul fondo tag in ceramica da Ikea. Nella pagina accanto: sottopiatto traforato da JV Store di Jannelli e Volpi, piatto Ferm Living, lucine da Viridea. Indirizzi a pagina 6

Codice abbonamento: 075342
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 075342

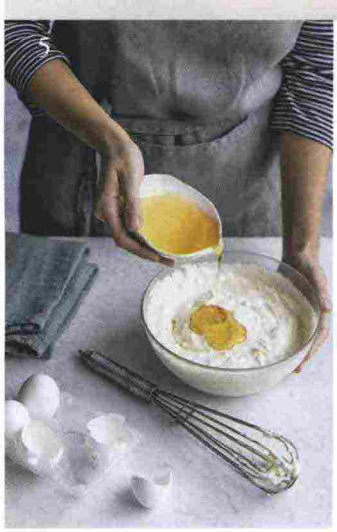
CHEESE CAKE AI KUMQUAT CON BISCOTTI SPEZIATI

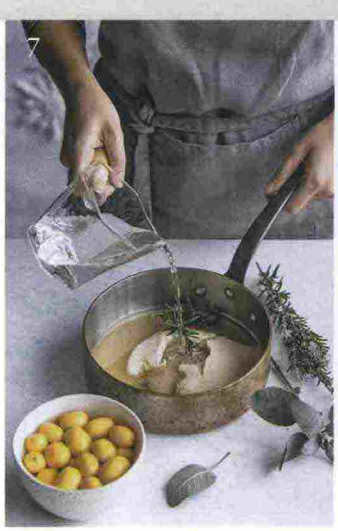
PER 12 PERSONE

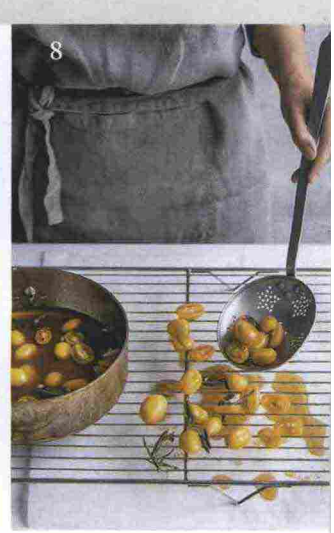
125 g di biscotti tipo Digestive - 125 g di biscotti speziati - 80 g di burro - 500 g di formaggio spalmabile - 250 g di ricotta - 100 g di robiola - 200 g di panna da cucina - 2 uova - 300 g di zucchero di canna fine - 100 g di miele - 300 g di kumquat non trattati - 1 rametto di salvia - 2 rametti di rosmarino - sale

• **1** Sbriciolate finemente i 2 tipi di biscotti (potete farlo nel mixer o schiacciandoli con un matterello). • **2** Fate fondere il burro e incorporatelo ai biscotti tritati insieme a un pizzico di sale: mescolate bene. • **3** Trasferite il composto a briciole in una tortiera a cerniera di 24 cm di diametro con il fondo ricoperto di carta da forno. Disponeteli in uno strato compatto che rivesta il fondo e il bordo, schiacciando delicatamente con il dorso di un cucchiaio o una spatola. Mettete in freezer per 10-15 minuti. • **4** Lavate i kumquat e tritatene la metà piuttosto finemente con un coltello. • **5** In una ciotola lavorate i formaggi con la panna, 100 g di zucchero di canna, il miele e le uova, poi incorporate anche i kumquat tritati. • **6** Versate il composto nella base della torta, livellandolo con il dorso del cucchiaio, quindi cuocete nel forno preriscaldato a 160° per 40 minuti. Lasciate raffreddare la torta prima di sformarla. • **7** Nel frattempo preparate uno sciroppo con lo zucchero rimasto, 100 ml di acqua, qualche ciuffetto di rosmarino e qualche foglia di salvia: cuocetevi i kumquat rimanenti per 20 minuti circa. • **8** Lasciateli raffreddare nello sciroppo, poi scolateli su una gratella. Decorate la torta con i mezzi kumquat sciroppati, qualche fogliolina di salvia e fiorellini di rosmarino.

FACILE • Preparazione 30 minuti + riposo • Cottura 40 minuti • 490 cal/porzione







Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tovagliolo da Zara Home, piatto Nuova Triade, vassoio in metallo da La Rinascente. Nella pagina accanto: americana Marina C Milano, grembiule Society Limonta, tagliere a pois da JV Store di Jannelli e Volpi, canovaccio Once Milano, ciotolina bianca con beccuccio Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

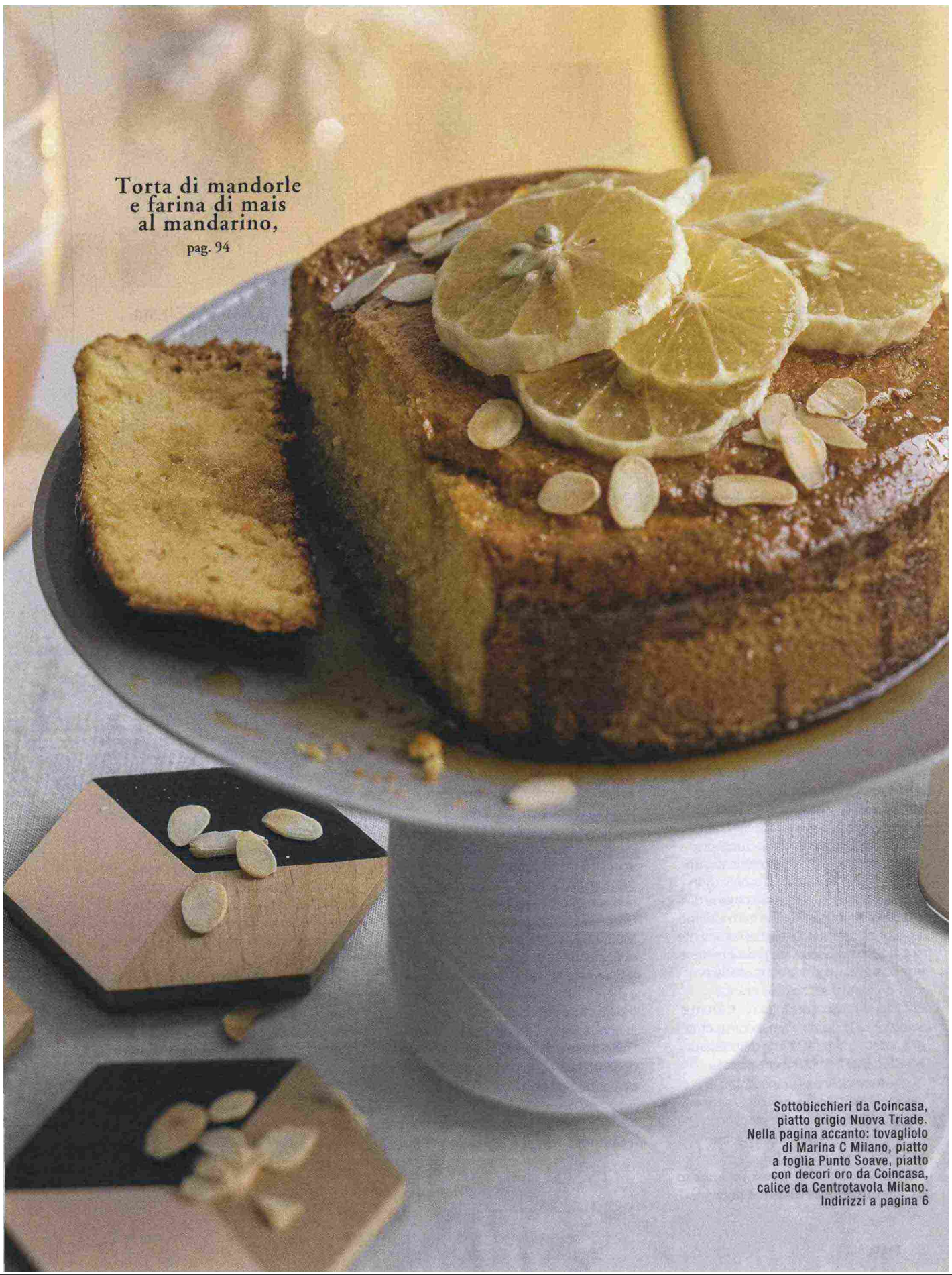
TARTUFI DI CIOCCOLATO BIANCO AL BERGAMOTTO

PER CIRCA 20 TARTUFI
200 g di cioccolato bianco - 60 ml di panna fresca - 25 g di burro - 1 bergamotto non trattato (si vende on line ma anche in diversi supermercati; se non lo trovate potete sostituirlo con un agrume profumato come mandarino, limone, lime o arancia) - zucchero a velo

1 Preparate la ganache. Tritate finemente il cioccolato. Fate sciogliere il burro con la scorza grattugiata di mezzo bergamotto ben lavato. Scaldate la panna fino a farla quasi bollire; in una ciotola versatela sul cioccolato, unendo anche il burro. Mescolate bene in modo che tutto il cioccolato si sciolga (se non dovesse fondersi completamente, passatelo qualche minuto a bagnomaria).
2 Trasferite la ganache in frigorifero, rimescolandola di tanto in tanto finché inizia a rassodarsi. Quindi mettetela in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia di 1cm e formate tanti mucchietti grandi come una noce su una placca foderata di carta da forno.
3 Passate ancora in frigo a rassodare un po', poi fate rotolare velocemente i tartufi tra i palmi delle mani per arrotondarli. Metteteli in frigo a rassodare completamente.
4 Spolverizzate i tartufi con un po' di zucchero a velo, insaporito con un pizzico di scorza di bergamotto rimasta grattugiata. Conservate in frigo fino al momento di servire.

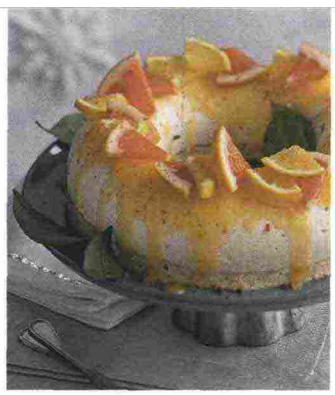
FACILE • Preparazione 30 minuti + riposo • Cottura 5 minuti • 75 cal/tartufo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Codice abbonamento: 075342



Sottobicchieri da Coincasa, piatto grigio Nuova Triade. Nella pagina accanto: tovagliolo di Marina C Milano, piatto a foglia Punto Soave, piatto con decori oro da Coincasa, calice da Centrotavola Milano. Indirizzi a pagina 6

Codice abbonamento: 075342
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



MOUSSE CAKE ALL'ARANCIA

PER 8 PERSONE
2 uova - 60 g di zucchero - 60 g di farina - 300 g di yogurt greco - 300 ml di panna fresca - 20 g di gelatina in fogli - 100 g di zucchero a velo - 1 cucchiaio di rum - 4 arance non trattate + quelle per decorare - 1 pompelmo rosso non trattato - pepe rosa - burro e farina per lo stampo

● **1** Separate gli albumi dai tuorli; in una ciotola montate i primi con le fruste e, quando iniziano a rassodare, aggiungete 30 g di zucchero, continuando a montare.
● **2** In un'altra ciotola lavorate con le fruste i tuorli con il resto dello zucchero, mezzo cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata e la farina. Poi incorporate gli albumi: una cucchiaiata mescolando energicamente, poi i rimanenti più delicatamente.
● **3** Trasferite il composto in una tortiera a cerniera di 24 cm di diametro, con il fondo foderato con carta da forno e il bordo imburrato e infarinato. Infornate a 170° per 10-12 minuti. Fate raffreddare, poi ritagliate dal disco di pasta una ciambella, usando come dima uno stampo di 1 litro.
● **4** Spremete il succo di 2 arance e, in un padellino su fuoco dolce, scioglietevi 15 g di gelatina ammollata e strizzata.
● **5** Montate la panna con lo zucchero a velo, incorporatela delicatamente allo yogurt, poi unite il succo d'arancia con la gelatina intiepiditi e un cucchiaino di scorza grattugiata. Versate nello stampo a ciambella, appoggiatevi delicatamente sopra la pasta biscuit ritagliata e mettete in frigo per almeno 4 ore a rassodare.
● **6** Spremete il succo delle arance rimaste, filtratelo, scaldatelo con il rum e scioglietevi la gelatina rimanente (prima ammollata e strizzata); fate raffreddare.
● **7** Sformate il dolce su una gratella; quando la gelatina di arance inizia a diventare più viscosa, versatela sopra. Decorate con arance e pompelmo a fettine e completate con pepe rosa pestato.

MEDIA ● Preparazione 45 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti ● 260 cal/porzione

PERFETTO AL LIME E CEDRO

PER 8 PERSONE
1/2 cedro non trattato - 1 lime non trattato + qualche fettina per decorare - 1/2 baccello di vaniglia - 125 g di zucchero - 3 tuorli - 250 ml di panna fresca - foglioline di menta per decorare

● **1** Lavate il cedro e prelevate la scorza lasciando attaccato 1 cm di albedo (la parte bianca). Tritatela (tenendone da parte qualche fettina per decorare), mettetela in una ciotola e copritela d'acqua; lasciate riposare per un'ora.
● **2** Raccogliete in una casseruola lo zucchero con 75 ml di acqua e il succo spremuto del lime. Unite la vaniglia tagliata in senso longitudinale e fate bollire per 3 minuti. Eliminate il baccello dopo aver raschiato i semini.
● **3** Scolate bene la scorza di cedro e unitela allo sciroppo precedente, facendo sobbollire 2 minuti.
● **4** Lavorate i tuorli con le fruste elettriche, unendo un po' alla volta lo sciroppo con il cedro insieme alla scorza grattugiata del lime: il composto dovrà montare molto e raddoppiare il volume. Continuate a sbattere finché si raffredda. Montate anche la panna e unitela delicatamente al composto al cedro.
● **5** Versate in uno stampo a cassetta e mettete in freezer per almeno 6 ore.
● **6** Passate per pochi istanti lo stampo in acqua tiepida e sformate il dolce. Decoratelo con fettine di lime, con quelle di cedro tenute da parte e con foglioline di menta. Servite.

MEDIA ● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 5 minuti ● 185 cal/porzione

TORTA DI MANDORLE E FARINA DI MAIS AL MANDARINO

PER 8 PERSONE
8 mandarini non trattati - 120 g di farina di mais per polenta a cottura rapida - 120 g di farina di mandorle - 60 g di farina bianca - 50 g di burro - 300 g di zucchero - 1 cucchiaino di lievito per dolci - 30 g di mandorle a lamelle - burro e farina per lo stampo

● **1** Lavate 4 mandarini, tagliateli a pezzetti con la buccia e cuoceteli in un pentolino con 1-2 cucchiai d'acqua, coperti e a fiamma dolce, per 20 minuti.
● **2** Trasferite i mandarini nel mixer e unitevi il burro fuso, la farina per polenta e quella di mandorle, 200 g di zucchero e la farina bianca setacciata con il lievito. Frullate fino a ottenere un composto omogeneo e abbastanza fluido.
● **3** Imburrate e infarinate uno stampo di 22 cm di diametro e versatevi la preparazione. Cuocete nel forno preriscaldato a 160° per una quarantina di minuti (verificate la cottura del dolce inserendo al centro uno stecchino che deve uscire asciutto). Lasciate raffreddare un po' la torta prima di sformarla su una gratella.
● **4** Spremete il succo di 2 mandarini, filtratelo e raccoglietelo in un pentolino con lo zucchero rimasto: fate sobbollire sul fuoco dolce fino a ottenere uno sciroppo trasparente. Versatelo sulla torta un po' alla volta, in modo che la superficie del dolce si inzuppi un po'.
● **5** Decorate con fettine dei mandarini rimasti e lamelle di mandorle tostate.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 45 minuti ● 415 cal/porzione

Codice abbonamento: 075342

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.