PAGNOTTA DOLCE DI PASQUA


l'ombelico di Venere

PAGNOTTA DOLCE DI PASQUA



- 250 g di farina manitoba
- 250 g di tipo 2 macinata a pietra buratto
- 3 uova medie
- 100 latte
- 80 g di ribes rossi
- 100 di burro
- 150 zucchero g di zucchero di canna
- 15 g di pasta madre essiccata di frumento bio baule volante
- ½ cucchiaino abbondante di lievito di birra secco (circa 1,5 grammi)
- scorza di 1 limone bio
- 5 g di sale fino
- granella di zucchero

1. Accendete la luce del forno. Mescolate la pasta madre con il lievito di birra secco e 10 grammi di zucchero, unite il latte tiepido e mescolate.
2. Aggiungete 30 grammi di farina e fatela amalgamare.
3. Coprite con la pellicola per alimenti e fate lievitare nel forno chiuso con la luce accesa per circa 2 ore.
4. Nell’impastatrice mettete l’impasto lievitato, unite una parte della farina rimasta, qualche cucchiaio di zucchero rimasto ed un uovo e lavorate con il gancio impastatore finché l’uovo sarà assorbito. Ripetete l’operazione fino a terminare gli ingredienti.
5. Unite ora il burro morbido a pezzetti, la scorza di

limone ed il sale fino, mescolate bene.

6. Infine unite i ribes rossi.
7. Trasferite la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato e lavoratelo fino a formare una palla liscia.
8. Ponete la pasta in un contenitore alto e soprite con la pellicola.
9. Fate raddoppiare l’impasto, circa 3 ore in base alla temperatura.
10. Riprendete la pasta e dividetela in 4 parti.
11. Fate raddoppiare ben coperto con un canovaccio.
12. Spennellate le pagnotte con del latte e praticate un taglio a croce, lasciate riposare ancora 15 minuti, ricoprite con la granella di zucchero e cuocete in forno caldo 180°C per 18/20 minuti.
13. Sfornate e lasciate raffreddare, a piacere lucidate con della gelatina di albicocche e conservate le pagnotte all’interno di un sacchetto di plastica.


Ombelico di Venere


Conchiglia di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


Combelão di Venere

BOMBOLONI ALLA CREMA

I **bomboloni alla crema** sono un dolce che si prepara spesso durante il periodo di carnevale ma a dispetto degli altri classici questo lo potete trovare durante tutto l'anno in tutti i bar e pasticcerie, almeno dalle mie parti. Quando ero ragazzina il bombolone caldo dopo la discoteca era un grande classico, c'erano pasticcerie aperte che vendevano solo quelli e ovviamente noi ne andavamo matti!!

Io li ho fatti piccolini ma voi potete tagliarli delle dimensioni che preferite. Appena fatti ancora tiepidi naturalmente sono il massimo ma potete lasciarli vuoti, scaldarli pochi secondi al microonde e farcirli con la crema prima di consumarli.


l'ombelico di Venere

BOMBOLONI ALLA CREMA



- Per l'impasto
- 250 g di farina 00
- 250 g di farina 400w (manitoba)
- 100 g di latte fresco
- 70 g di acqua
- 90 g di uova
- 75 g di zucchero di canna chiaro
- 70 g di burro
- 6 g di sale fino
- 10 g di lievito di birra fresco
- scorza di limone
- 800 g di olio di arachidi
- Per la crema
- 400 g di latte intero
- 90 g di tuorli
- 40 g di maizena
- 90 g di zucchero di canna chiaro
- scorza di ½ limone
- polpa di 1/2 bacca di vaniglia
- Per completare
- zucchero semolato qb

1. Per prima cosa preparate la crema, mettete i tuorli e lo zucchero in un tegamino e sbatteteli con la frusta, unite la maizena e mescolate.
2. Aggiungete la polpa della vaniglia e la scorza del limone grattuggiata.

3. Aggiungete a filo il latte caldo e contemporaneamente mesolate per non formare grumi.
4. Mettete sul fornello e cuocete mescolando continuamente, appena inizia a sobbollire spegnete e mescolate ancora un po’.
5. Trasferite la crema in un piatto fondo e coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto, fate raffreddare e conservate in frigorifero.
6. Per l’impasto, mescolate assieme le due farine e setacciatele.
7. Spezzettate il lievito di birra e fatelo sciogliere nell’acqua tiepida, aggiungete 70 grammi di farina presi dal totale, mescolate velocemente con un cucchiaio, coprite con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare fino al raddoppio. Consiglio in forno chiuso con luce accesa.
8. Nel frattempo preparate tutti i restanti ingredienti, le uova mettetele in una ciotola e sbattetele con una frusta, il burro tagliatelo a pezzetti,
9. Riprendete il lievitino e mettetelo nell’impastatrice, aggiungete metà della farina rimasta ed il latte tiepido.
10. Azionate l’impastatrice con il gancio impastatore e lavorate a bassa velocità,
11. Quando il latte sarà assorbito unite lo zucchero, metà delle uova e qualche cucchiaio di farina sempre lavorando l’impasto.
12. Quando saranno assorbite aggiungere le uova e la farina rimasta.
13. Infine unite il sale fino, la scorza grattuggiata del limone ed il burro morbido.
14. Proseguite ad impastare a velocità 2-3 massimo finché l’impasto sarà ben incordato e si staccherà bene dalle pareti.
15. *Per aiutare l’incordatura ogni tanto, con l’apposita spatola, potete raccogliete tutto l’impasto dalle pareti, formate una palla e rovesciatela sempre*

all’interno dell’impastatrice e riavviare.

16. Lavorate la pasta con le mani formando una palla, lasciate la parte “aperta” al di sotto e ponetela in una ciotola capiente.
17. Coprite con la pellicola per alimenti e fate triplicare nel forno con luce accesa, serviranno circa 3 ore, dipende dalla temperatura.
18. Riprendete la pasta e posizionatela su di un tagliere leggermente infarinato, schiacciatelo con le dita e stendetelo con un mattarello alto 1 centimetro.
19. Con un coppapasta da 5 centimetri ricavate i bomboloni.
20. Disponeteli su un foglio di carta forno distanziati tra loro, coprite con della pellicola per alimenti e lasciate raddoppiare.
21. Ricaverete circa 32 bomboloni, i ritagli potete o friggerli così come sono o reimpastarli ma dovrete rifare tutto il procedimento, lasciar lievitare, stendere, coppare e lievirare nuovamente.
22. *I bomboloni ricavati reimpastando i ritagli io li ho cotti in forno 15 minuti a 180°C ed erano molto buoni e sofficissimi.*
23. Fate scaldare l’olio in un tegamino piccolo e dalle pareti alte, portate alla temperatura di 170°C.
24. Tagliate la carta forno attorno ad ogni bombolone, prendete un quadretto di carta con sopra il bombolone, giratelo a testa in giù e calatelo nell’olio tenendo le estremità della carta. Cuocete al massimo 2 bomboloni per volta.
25. *Il bombolone si staccherà subito, è preferibile non prendere con le mani i bomboloni per evitare di sgonfiarli e sformarli.*
26. Friggete finché sarà ben dorato e giratelo, terminate la cottura, scolatelo, poggiatelo su carta assorbente e passatelo nello zucchero semolato finché sarà ancora ben caldo.
27. *Fate attenzione a mantenere una temperatura idonea, mai troppo alta per evitare che brucino fuori e rimangano*

crudi all’interno.

28. Mettete la crema in una sac a poche con un beccuccio apposito e farcite i bomboloni una volta tiepidi.
29. *Se non consumate subito i bomboloni consiglio di tenerli chiusi in un contenitore di latta e la crema in frigorifero, farciteli prima di servire. A mio parere in frigorifero la pasta si indurisce di più.*


Mercoledì
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


L'ombelico di Venere


Confetteria di Venere

PANBRIOCHES AL COCCO ZENZERO E GOCCE DI CIOCCOLATO

Adoro i lievitati ma non sempre mi riescono molto bene, soprattutto perché mi ostino ad usare farine non adatte perché troppo deboli. Ora ho una libreria ben fornita sull'argomento lievitati-pane quindi inizierò cercando di seguire le ricette… più o meno visto che per questa ho comunque variato un po' le proporzioni degli ingredienti rispetto all'originale e ho aggiunto lo zenzero. Sono partita dai panini dolci al cocco e cioccolato de "Il grande libro del pane" il risultato è comunque molto buono!! Consiglio di consumarlo tiepido, scaldatelo pochi secondi nel microonde nei giorni successivi e conservatelo coperto sotto una campana di vetro o in un contenitore ermetico.


Ombelico di Venere

PANBRIOCHES AL COCCO ZENZERO E GOCCE DI CIOCCOLATO



- 340 g di farina 330w (manitoba)
- 60 g di cocco rapé
- 160 g di latte intero
- 65 g di uova
- 40 g di zucchero di canna
- 50 g di burro
- 6 g di sale fine
- 90 g di gocce di cioccolato fondente
- 30 g di zenzero candito
- 30 g di lievito madre essiccato arricchito con lievito di birra
- Per lucidare
- 1 tuorlo
- 2 cucchiai di latte

1. Fate scaldare il latte in modo che sia tiepido, aggiungete il lievito madre essiccato e mescolate bene per farlo sciogliere.
2. Mettete le gocce di cioccolato in freezer.
3. In una ciotola sbattete le uova nel peso richiesto.
4. Nell’impastatrice mettete la farina, unite le uova sbattute ed il composto di latte e lievito, iniziate ad impastare.
5. Unite sale e zucchero e proseguite ad impastare finché gli inggredienti saranno amalgamati.

6. Aggiungete il burro molto morbido e lavorate finché sarà assorbito.
7. Unite infine il cocco rapé e lo zenzero tritato finemente, fate incordare, serviranno 10-15 minuti.
8. Unite le gocce di cioccolato congelate e incorporatele nell’impasto a mano.
9. Mettete la pasta in una ciotola capiente e fate raddoppiare (io circa 2 ore a 23°C).
10. Riprendete la pasta e dividetela in 5 palline dello stesso peso, 170 grammi.
11. Imburrate lo stampo per plumcake LE CREUSET e disponete le palline alternate tra loro, se preferite potete fare altre forme, la treccia a due o a tre o semplicemente un filoncino normale.
12. Coprite con della pellicola per alimenti e fate raddoppiare, circa 2 ore.
13. Sbatte assieme il tuorlo con due cucchiai di latte e con un pennello da cucina spennellate il panbrioches.
14. Accendete il forno a 190°C quando è caldo infornate e abbassate la temperatura a 180°C.
15. Cuocete 15 minuti poi coprite con un foglio di alluminio oer evitare scurisca troppo e proseguite la cottura per altri 15 minuti.
16. Fate riposare 10 minuti prima si sformarlo, disponetelo su una gratella.
17. Consumatelo tiepido o freddo.


Tombolo di Venere

STAMPO PER PLUCAKE LE CREUSET


LE CREUSET
Pombelco di Venere


l'ombelico di Venere


Ombelico di Venere


l'ombelico di Venere

FETTE BISCOTTATE SEMI-INTEGRALI

Da quando qualcuno in questa casa si è appassionato di corsa le sue colazioni sono rigorosamente fette biscottate, integrali e con la marmellata. Fino ad oggi contribuivo solamente con le mie numerose confetture ma era tanto tempo che volevo cimentarmi anche nella ricetta delle fette biscottate. Devo ammettere che la loro realizzazione è molto semplice, ho guardato diverse ricette nel web ed ho visto che la maggior parte sono realizzate con il latte, io ho voluto renderle più leggere e usare solo acqua. Il risultato mi ha stupito perché le trovo davvero buone anche se in realtà non so come siano quelle con il latte. Le ho inoltre arricchite con i semi di lino e chia che gli donano un gusto molto piacevole. Buona colazione a tutti!!



FETTE BISCOTTATE SEMI-INTEGRALI CON SEMI DI LINO E SEMI DI CHIA

per circa 20 fette

340 g di farina tipo 2
150 g di acqua
40 g di zucchero

30 g di burro
25 g di omega seed (semi di lino-semi di chia) Melandri Gaudenzio
10 g di malto d’orzo
5 g di lievito di birra fresco
2 g di sale fino
1 uovo
1 albume


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere



Fate sciogliere il lievito nell’acqua tiepida, aggiungete il malto, mescolate bene e lasciate riposare qualche minuto. Nell’impastatrice mettete la farina, l’acqua con il lievito ed il malto, l’uovo intero e lo zucchero, impastate finché tutti liquidi saranno assorbiti. Unite il burro morbido e fatelo assorbire, infine aggiungete il sale. Stendete un velo di farina su di un piano di lavoro e appoggiatevi l’impasto,

lavoratelo con le mani portando le estremità verso il centro roteandolo. Girate l’impasto ed effetturate la pirlatura, utilizzando entrambi i palmi delle mani formate una palla facendo andare l’impasto sotto mentre lo fate roteare (trovate molti video nel web). Mettete l’impasto in una ciotola, coprite con della pellicola e lasciate riposare circa 30 minuti, il tempo dipende dal caldo dell’ambiente. Riprendete l’impasto e schiacciatelo con le dita formando un rettangolo circa 18×30 (18 è la misura dello stampo da plumcake in cui andrete a cuocere il pane) cospargete con i semi in modo uniforme, arrotolate l’impasto e trasferitelo in uno stampo da plumcake unto con poco burro. Coprite con la pellicola e fate raddoppiare. Sbattete l’albume e spennellate l’impasto. Cuocete a 180° per circa 30 minuti. Estraete il pane dallo stampo e fatelo completamente rafreddare su una gratella. Tagliate a fette larghe un centimetro scarso* e posizionatele sulla griglia del forno. Cuocete a 140° per circa 30 minuti o fino a doratura. Fate completamente raffreddare e conservate in una scatola di latta. Si conservano fino a 15 giorni.

*Cercate di tagliare le fette tutte della stessa larghezza per avere una cottura uniforme.


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere




Ombelico di Venere
Ombelico di Venere



Rispetto alle fette biscottate confezionate queste sono più croccanti, meno fragili ed hanno un profumo molto gradevole. Il gusto è ottimo e sono perfette utilizzate anche per preparare crostini con verdure formaggi o affettati.

CROISSANT AI CEREALI

Cosa c’è di meglio quando la mattina per colazione ci aspetta un bel croissant ai cereali!?! Se poi è sabato o domenica ancora meglio, una vera e propria coccola. Ho preparato queste delizie due tre volte alcuni anni fa con questa ricetta di Paoletta e son sempre venuti uno spettacolo. Ho provato un’altra ricetta che non ricordo di chi fosse e una anche di un pasticcere famoso ma per me i suoi erano i migliori, ho provato anche i croissant francesi ma son troppo burrosi per i

miei gusti. Comunque è passato un pochino di tempo dall'ultima volta che li ho preparati e a luglio mi è riemersa la voglia di farli e mi sono fissata con i cereali, poi la mancanza di tempo mi ha fatto desistere ma il destino è destino ed è arrivato l'MTC di settembre con la proposta si Jane a far riemergere la voglia di provare. Non sono un'esperta di lievitati e quindi ho seguito il consiglio di Jane di mantenere una buona parte di farina di forza, si perché in realtà io volevo usare solo farine ai cereali.. magari un'altra volta. Ho fatto un mix delle due ricette, quella di Paoletta e quella di Jane, e devo dire che sono rimasta piuttosto soddisfatta, ma lascio in archivio la ricetta di Jane da provare senza cambiare una virgola!! Buona colazione e buona settimana!!!



CROISSANT AI CEREALI

per 25 croissant piccoli

300 g di farina manitoba
80 g di farina integrale bio
60 g di farina di farro bio
20 g di farina di orzo

20 g di farina di segale
20 g di farina d’avena
60 g di zucchero di canna chiaro
10 g di miele di acacia
1 cucchiaino di malto d’orzo
1 tuorlo
150 g di acqua
150 g di latte
8 g di lievito di birra fresco
40 g di burro
10 g di sale fino
5 g di aceto di mele

Per sfogliare
250 g di burro bavarese 82% di grassi

Inoltre
1 tuorlo
2-3 cucchiai di latte
semi di lino Melandri Gaudenzio
zucchero di canna

In una ciotola mescolate assieme tutte le farine. In un’atra ciotola mettete 150 grammi di mix di farine, l’acqua, il malto ed il lievito di birra e mescolate velocemente, anche se il composto rimane grumoso non importa. Coprite con pellicola per alimenti e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa un’ora. Contemporaneamente scaldate il latte e fate sciogliere lo zucchero ed il miele, lasciate raffreddare. Togliete il burro per l’impasto, 40 grammi, dal frigorifero e tagliatelo a dadini. Mettete il preimpasto nella planetaria o sul piano di lavoro, aggiungete qualche cucchiaio di farina, l’aceto ed il tuorlo, fate assorbire e proseguite unendo farina alternata ad il latte fino ad esaurimento. Lavorate al massimo 5 minuti l’impasto. Alla fine aggiungete il sale ed il burro fateli assorbire e rovesciate l’impasto sul piano di lavoro. Formate una palla con le mani e mettetelo in una ciotola capiente, coprite con pellicola per alimenti e mettete in frigorifero a

lievitare ad una temperatura di 5-6°C. Io l’ho lasciato tutta la notte.

La mattina seguente prendete il burro per la sfogliatura e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente per 30 minuti, dipende dal caldo nell’ambiente, mettetelo tra due fogli di pellicola per alimenti (1). Battetelo con un mattarello per ammorbidirlo e formate un rettangolo di circa 20×25 centimetri (2). Mettetelo in freezer 5 minuti. Riprendete l’impasto, sgonfiatelo con le dita (3) e stendetelo formando un rettangolo di circa 24×40 (rispetto al panetto di burro deve essere più largo di 2 centimetri per parte in larghezza e 2 cm più la metà in lunghezza). Poggiate il panetto di burro a due centimetri dall’inizio dell’impasto e rovesciatevi sopra la parte senza burro (4).









Ripiegate la parte con il burro sull’impasto (5). Girate il

panetto formato in modo da avere l’apertura alla vostra destra (6). Schiacciatelo con il mattarello per tutta la lunghezza in modo che il burro si distribuisca più uniformemente e sigillate bene le estremità. Stendete l’impasto (7) e ripiegate nuovamente a libro (8-9).









Avvolgete la pasta (10) nella pellicola per alimenti e mettete in frigorifero per 30 min a 4°C. Riprendete la pasta e fate altre due volte le pieghe, in totale dovrete fare 3 pieghe a 3.

Dopo l’ultima piega fate fare il riposo in frigorifero poi stendete la pasta ad uno spessore di 5 millimetri, otterrete un rettangolo di circa 26×50. Tagliatelo a metà per il verso della lunghezza e da ogni metà ricavate i triangoli con una base di circa 9 centimetri (11). Praticate un piccolo taglio alla base dei triangoli









Prendete i triangoli dalle due estremità e allungateli con delicatezza (12). Aprite il triangolo alla base dove avete fatto il taglio e iniziate ad arrotolarlo tenendo tirata la punta con l’altra mano (13). Fate in modo che la punta capiti sempre sotto al croissant altrimenti in cottura di alza e si brucia.





Fate lievitare il croissant su una teglia ben distanziati tra loro. Ci vorranno circa 2 ore ma il tempo dipende dal caldo dell'ambiente. Sbattete il tuorlo con il latte e spennellate i croissant, cospargeteli con i semi di lino ed un pizzico abbondante di zucchero di canna. Scaldate il forno a 220°C, quando avrà raggiunto la temperatura attendete 5 minuti poi infornate i croissant, cuoceteli 10 minuti poi abbassate il forno a 200°C e proseguite la cottura altri 10 minuti. Fate attenzione che non si brucino, se notate che si stanno scurendo troppo copriteli con un foglio di alluminio per alimenti.

Potete congelare i croissant appena formati prima di farli lievitare, metteteli su un vassoio e successivamente potrete trasferirli in un sacchetto. La sera prima di consumarli metteteli in frigorifero possibilmente già nella teglia di cottura e ad una bassa temperatura in modo che si scongelino

senza però lievitare. Al mattino toglieteli dal frigorifero e fate lievitare 2 ore prima di cuocerli. Saranno come appena fatti.




Ombelico di Venere
Ombelico di Venere



con questa ricetta partecipo all’MTC di settembre



Treccia con confettura di more

Quando ero bambina in giardino c’era un bel rovo che in estate ci donava tante gustose more. Ricordo che in estate le raccoglievamo e mia mamma le usava per la macedonia ma sopratutto per farcire la torta di frutta e a me sono sempre piaciute moltissimo. Poi il rovo è sparito, non ricordo per quale motivo, ma a mio fratello un amico giardiniere ne ha regalate alcune piante, quindi dopo tanti anni eccole ricomparire. Un piccolo bottino di 700 grammi mi ha permesso di avere tra le mani un vasetto di confettura!! E’ la prima volta che la preparo con le more e purtroppo l’ho fatta cuocere troppo perché sembrava sempre liquida, in realtà una volta fredda si è indurita moltissimo e ho dovuto aggiungere qualche cucchiaio di acqua per riportarla alla giusta consistenza, ma il gusto era molto buono. Ho pensato di racchiuderla dentro ad un lievitato. Un lievitato anomalo a dire il vero perché sicuramente suonerà blasfemo a chi se ne intende ma siccome da queste parti è piaciuto moltissimo e siccome penso che oltre alle ricette “perfette” ci debbano essere anche quelle ben riuscite anche se non rispettano tutti i canoni regolari, ho deciso di farvela “assaggiare”
La prima volta che ho provato questo impasto era per delle girelle con le mele ma conteneva lievito chimico e non quello di birra, quindi questa è la prima vera prova ma di sicuro ne farò altre perché anche se l’impasto è rimasto un pochino più

compatto di quello che mi aspettavo, il gusto era davvero ottimo.



TRECCIA CON CONFETTURA DI MORE

Per la pasta

135 g farina 00

135 farina manitoba

150 ricotta

90 latte di cocco

40 zucchero

50 burro

6 g di lievito di birra

scorza di limone grattugiata

per la confettura

700 g di more

300 g di zucchero
1/2 limone
granella di zucchero



Per la confettura, lavate accuratamente le more anche per più volte. Fatele scolare e asciugare, mettetele in una ciotola con lo zucchero il succo e la scorza di 1/2 limone. Mescolate bene e lasciate macerare per una notte. Frullate con un mixer ad immersione e a piacere passate la confettura attraverso un colino per eliminare i semini. Questo passaggio richiede un pochino di tempo e una parte di frutta verrà eliminata ma avrete una confettura “liscia”. Fate bollire circa un paio d’ore, per me la prova piattino non ha funzionato in quanto la confettura solidifica solo una volta fredda, potete provare a mettere un cucchiaino di confettura su un piatto e lasciarlo

raffreddare in frigorifero per verificare velocemente se è pronta. Se una volta fredda dovesse risultare troppo dura aggiungete qualche cucchiaio di acqua ed amalgamate bene.
Per la pasta, sciogliete il lievito di birra in poco lievito di birra. Lavorate la ricotta con il latte di cocco, il lievito di birra sciolto, lo zucchero e il burro morbido, aggiungete poco alla volta e farine setacciate e la scorza di limone. Lavorate l'impasto per una decina di minuti, formare una "palla" e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa 2 ore. Dividete l'impasto in tre parti uguali, e stendetele in rettangoli uguali di circa 30-35 cm per 15-18 cm. Al centro mettete la confettura fredda e richiudeteli su se stessi. Con i tre cilindri create una treccia e lasciate lievitare un paio d'ore. Spennellate con un albume sbattuto e cospargete con della granella di zucchero. Cuocete a 180° per circa 35 minuti o fino a doratura.


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere



BABA' AL SAMBUCO CON CREMA ALLA FRAGOLA E GELATINA ALLO ZENZERO

Innanzi tutto voglio ringraziare Antonietta per il bellissimo commento al mio post sul primo babà, naturalmente grazie mille come sempre a tutti quelli che dedicano il loro tempo a

lasciarmi un pensiero ma al di la delle parole sulla ricetta mi hanno fatto piacere i complimenti rivolti alla persona, quindi grazie davvero delle tue parole, anche io sono felice di averti incontrata, e di aver incontrato il tuo babà!! Anche questa versione si è rivelata ottima, più delicata della prima. Ho scelto una crema dal sapore soft e non molto dolce per fare in modo che nessun sapore copra gli altri. Volendo però si può aumentare la quantità di sciroppo alla fragola di un paio di cucchiai, mettendone di più bisognerà riconsiderare la quantità di farina per non avere una crema troppo liquida. La gelatina allo zenzero dona quel saporino leggermente piccante che rimane in bocca dopo aver mangiato il babà, a mio gusto ci stà propio bene!



BABA' AL SAMBUCO CON CREMA BIANCA ALLA FRAGOLA

E GELATINA ALLO ZENZERO

per 11 babà

per i babà

300 g di farina manitoba bio

3 uova

100 g di burro

100 g di latte

25 g di zucchero

10 g di lievito di birra

1/2 cucchiaino di sale fino

per la bagna al sambuco

900 g di sciroppo di sambuco*

330 g di acqua

*per lo sciroppo di sambuco

1 lt di acqua

900 g di zucchero circa

12 fiori di sambuco

2 lime

per la gelatina allo zenzero

200 g di pectina di mele verdi**

100 g di zucchero

15 g di succo di lime

3 cm di radice di zenzero

per la crema bianca alla fragola

350 g di latte

115 g di panna fresca

200 g di zucchero

78 g di farina

8 cucchiai di sciroppo alla fragola***

***sciroppo alla fragola

200 g di fragole

200 g di zucchero

1 cucchiaio di succo di limone

**Pectina di mele verdi

1000 g di mele grammy

1000 g di acqua

succo di 2 limoni

**Per la pectina, lavate le mele e tagliatele a spicchi senza eliminare buccia e torsolo. Mettetele in una pentola e irroratele con il succo di limone. Coprite con l'acqua e portate a bollore, cuocete per circa 40 minuti. Passate tutto

attraverso un colino a maglia fitte e lasciate colare tutto il liquido per almeno 5-6 ore. Mettete il liquido ottenuto in una pentola e fatelo dimezzare a fuoco basso. Se volete conservarlo, versatelo ancora caldo nei vasetti sterilizzati, chiudeteli e teneteli rovesciati finché il liquido sarà freddo.



Per la preparazione del babà vi riporto le indicazioni di Antonietta.
Lievitino Sciogliere il lievito di birra con 50 g di latte tiepido e 1 cucchiaino di zucchero e impastarli con 70 g di farina, tutti presi dal totale degli ingredienti. Lasciar lievitare fino al raddoppio, coprendo la ciotola con un telo

inumidito.

Primo impasto

Versare in una ciotola il resto della farina (230 g), fare la fontana, versarci il lievitino e le tre uova. Impastare schiacciando ripetutamente nella mano l'impasto per amalgamare le uova e aggiungere un cucchiaio alla volta di latte per ammorbidirlo un po', man mano che se ne senta la necessità, facendo attenzione a non renderlo molle; poi impastare energicamente, sbattendolo verso la ciotola per una decina di minuti. Coprire e lasciar lievitare per 80/90 minuti e comunque fino al raddoppio.

Secondo impasto

In una ciotolina lavorare il burro a pomata, impastandolo con il restante zucchero (20 g) e il sale. Aggiungerlo al primo impasto una cucchiaiata alla volta facendo assorbire bene prima di aggiungere la successiva. Lavorare per 5 minuti nella ciotola, poi ribaltare l'impasto su un piano da lavoro e iniziare a lavorare energicamente piegandolo e sbattendolo più volte per 15/20 minuti. Qui bisogna avere tenacia e resistenza perché questa è quella fase in cui è possibile ottenere un babà spugnoso e morbido, capace di assorbire e trattenere la bagna.

Quando inizierà a staccarsi dalle mani e piegandolo manterrà una forma tondeggiante, senza collassare e vedremo l'accennarsi di bolle d'aria il nostro impasto è pronto.

Ricavarne 11 palline e sistemarle negli stampini monoporzione precedentemente imburrati. Ogni pallina deve arrivare a metà altezza dello stampino. Sistemarli in una teglia e lasciar lievitare in forno spento con luce accesa fino a quando triplicano di volume, fuoriuscendo dal bordo superiore formando una calottina di circa 2 cm.



*Per lo sciroppo di sambuco, lavate i fiori e metteteli in una larga ciotola con 1 litro di acqua, tagliate i lime a spicchi sottili e uniteli ai fiori. Lasciate in infusione per circa 30 ore ma non più di 48. Scolate filtrando i fiori e il lime. Aggiungete al liquido ottenuto, dovrebbe essere un litro, 900 grammi di zucchero, mettete tutto in una pentola e fate sobbollire per 20 minuti. Imbottigliate bollente se volete conservarlo.
Per la gelatina allo zenzero, mettete tutti gli ingredienti in un pentolino, lo zenzero sbucciato e tagliato in 3 parti, e portate a circa 108°, eliminate lo zenzero e invasate, si rapprenderà raffreddandosi.



***Per lo sciroppo alla fragola, frullate le fragole lavate e mondate, con lo zucchero e il succo di limone, mettete la purea in un pentolino e fate bollire 30 minuti, imbottigliate bollente. Conservate in frigorifero.



Per la crema bianca, in un pentolino mettete lo zucchero e la farina, aggiungete poco latte e mescolate bene per non creare grumi, scaldate il restante latte con la panna, unite tutto assieme e cuocete la crema sempre mescolano, sarà pronta subito prima di iniziare a sobbollire. Aggiungete lo sciroppo alla fragola, mescolate bene, coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto con la crema perché non si crei la "crosta" e lasciate raffreddare.
Diluite lo sciroppo di sambuco con l'acqua, bagnatevi i babà che avrete sistemato in una larga ciotola, girateli ogni 10-15 minuti circa e proseguite così finché il babà tratterà più a lungo il liquido. Scolateli dalla bagna.

Scaldate la gelatina allo zenzero per farla sciogliere e lucidate i babà. Tagliateli a metà e farciteli con la crema fredda, completate a piacere con un cucchiaino di sciroppo alla fragola fatto colare sulla crema.



Anche con questa ricetta partecipo all’MTC di maggio



CHERRY&ROSE BABA’

E se la ricetta di Roberta ci aveva incollato per ore alle cucine con il suo uovo alla Benedict&co, di questa che vogliamo dire!?!? Antonietta, ok che la ricetta è meravigliosa, il risultato fantastico, il sapore ottimo, ma io mi sono preparata per ben 5 giorni per comporre questo dolce, va bene che me la sono pure cercata, va bene che l’ho incastrata in mezzo ad una torta per la cresima ad un’altra torta etc.. però che maratona!! Scherzo, naturalmente non mi stò lamentando, anzi credo sia stato uno degli MTC in cui ho studiato con particolare attenzione, mi sono fatta un lungo elenco di gelatine, sciroppi, creme, liquori.. il tutto poi da collegare assieme a mo di rebus! Devo ammettere che mi sono cimentata in preparazioni mai provate, anche se semplici, come la pectina o gli sciroppi, che mi hanno dato soddisfazione e il sapore dei miei babà nel complesso mi ha soddisfatto. Ma la cosa che mi ha reso felice e orgogliosa è stata la riuscita dell’impasto, nonostante io abbia il mio sempre fedelissimo amico Kenwood, ho fatto tutto a mano. Dopo aver incorporato il burro avevo la sensazione di aver sbagliato perché l’impasto è davvero appiccicoso, ma sbatti e risbatti ed ecco che per magia ha iniziato a staccarsi dalle mani e dal tavolo.. così ho capito che ero sulla strada giusta, felice io di esserci riuscita!!! Quindi grazie Antonietta per la ricetta e perché le tue foto e le tue spiegazioni sono perfette!! Un altro grande ringraziamento va alla Teresa, una grandissima cuoca nonché la super mamma di una mia grandissima amica detta

Pongo. E’ stata lei ad ispirare la mia versione del babà, tutto è partito infatti dal suo meraviglioso liquore alle foglie di ciliegio selvatico. Queste foglie vanno raccolte di sera con la rugiada, vanno poi lasciate macerare nel vino rosso.. e per il resto ve lo racconterò quando avrò ricetta e foglie!!! Comunque questo liquore ha un meraviglioso retrogusto di ciliegia, è dolce e non eccessivamente alcolico, ho pensato fosse ideale per questa ricetta!
E ora mettetevi pure comodi…



CHERRY&ROSE BABA’
per 11 babà
per i babà

300 g di farina manitoba bio
3 uova
100 g di burro
100 g di latte
25 g di zucchero
10 g di lievito di birra
1/2 cucchiaino di sale fino
per la bagna alla ciliegia
600 g di scriroppo di ciliegie*
160 g di acqua
per la crema di formaggio alla rosa
300 g di yogurt greco magro
250 g di robiola
120 g di zucchero
5 cucchiai di acqua di rose**
per la gelatina alla rosa
250 g di acqua di rose**
100 g di zucchero semolato
100 g di pectina di mele verdi***
*sciroppo di ciliegie
800 g di ciliegie denocciolate
500 g di zucchero semolato
3 cucchiai di succo di limone
***Pectina di mele verdi
1000 g di mele grammy
1000 g di acqua
succo di 2 limoni
**Acqua di rose
petali di 4 rose profumate e non trattate
acqua q.b.
120 g di Liquore alle foglie di ciliegio selvatico

Per la preparazione del babà vi riporto le indicazioni di Antonietta.

Lievitino Sciogliere il lievito di birra con 50 g di latte tiepido e 1 cucchiaino di zucchero e impastarli con 70 g di farina, tutti presi dal totale degli ingredienti. Lasciar lievitare fino al raddoppio, coprendo la ciotola con un telo inumidito.

Primo impasto *Versare in una ciotola il resto della farina (230 g), fare la fontana, versarci il lievitino e le tre uova. Impastare schiacciando ripetutamente nella mano l'impasto per*

amalgamare le uova e aggiungere un cucchiaio alla volta di latte per ammorbidirlo un po', man mano che se ne senta la necessità, facendo attenzione a non renderlo molle; poi impastare energicamente, sbattendolo verso la ciotola per una decina di minuti. Coprire e lasciar lievitare per 80/90 minuti e comunque fino al raddoppio.

Secondo impasto *In una ciotolina lavorare il burro a pomata, impastandolo con il restante zucchero (20 g) e il sale. Aggiungerlo al primo impasto una cucchiaiata alla volta facendo assorbire bene prima di aggiungere la successiva. Lavorare per 5 minuti nella ciotola, poi ribaltare l'impasto su un piano da lavoro e iniziare a lavorare energicamente piegandolo e sbattendolo più volte per 15/20 minuti. Qui bisogna avere tenacia e resistenza perché questa è quella fase in cui è possibile ottenere un babà spugnoso e morbido, capace di assorbire e trattenere la bagna.*

Quando inizierà a staccarsi dalle mani e piegandolo manterrà una forma tondeggiante, senza collassare e vedremo l'accennarsi di bolle d'aria il nostro impasto è pronto.

Ricavarne 11 palline e sistemarle negli stampini monoporzione precedentemente imburrati.

Ogni pallina deve arrivare a metà altezza dello stampino. Sistemarli in una teglia e lasciar lievitare in forno spento con luce accesa fino a quando triplicano di volume, fuoriuscendo dal bordo superiore formando una calottina di circa 2 cm.



*Preriscaldare il forno a 200°, infornare, abbassare a 180° e cuocere per 20 minuti. A metà cottura coprire con un foglio di alluminio.*A cottura ultimata lasciar intiepidire per 10 minuti, staccarli delicatamente dagli stampini (basta reggere lo stampino con una mano e con l'altra tirare e contemporaneamente roteare leggermente la calottina) e adagiarli in una ciotola
larga



Prima di tutto preparate la ***pectina. Lavate le mele e tagliatele a spicchi senza eliminare buccia e torsolo. Mettetele in una pentola e irroratele con il succo di limone. Coprite con l'acqua e portate a bollore, cuocete per circa 40 minuti. Passate tutto attraverso un colino a maglia fitte e lasciate colare tutto il liquido per almeno 5-6 ore. Mettete il liquido ottenuto in una pentola e fatelo dimezzare a fuoco basso. Se volete conservarlo, versatelo ancora caldo nei vasetti sterilizzati, chiudeteli e teneteli rovesciati finché il liquido sarà freddo.
**Per l'acqua di rose, lavate accuratamente i petali sani e profumati di 4 rose non trattate, metteteli in un tegame con dell'acqua, ne servirà giusto la quantità per coprirli.

Lasciate riposare un paio d’ore e poi mettete sul fornello, quando l’acqua arriverà a bollore e i petali avranno rilasciato il colore rimanendo rosa pallidi, filtrate il liquido e imbottigliate.



Per la gelatina di rose, in un pentolino mettete l’acqua di rose, la pectina e lo zucchero, portate a circa 108° C e invasate bollente, raffreddandosi si rapprenderà.


ombelicodivenere.blogspot.it



*Per lo sciroppo di ciliegia, mettete le ciliegie denocciolate in una ciotola con lo zucchero e il succo di limone, lasciate macerare 2-3 ore. Mettete tutto in una pentola e fate bollire 20 minuti. Scolate le ciliegie.
Per la bagna alle ciliegie, allungate 600 grammi di sciroppo di ciliegie con l'acqua.
Per la crema, con una frusta lavorate la robiola fino a renderla cremosa, unite lo yogurt greco, lo zucchero e l'acqua di rose, mescolate velocemente finché lo zucchero sarà sciolto. Lasciate rassodare il frigorifero almeno 3-4 ore.
Mettete i babà in una ciotola e irrorateli con la bagna, ogni 15 minuti girateli in modo che si inzuppino in modo omogeneo, proseguite così finché il babà tratterà più a lungo il liquido. Scolateli dalla bagna. Aggiungete il liquido rimasto

con il liquore alle foglie di ciliegio, versatelo sui babà in modo omogeneo.
Scaldate la gelatina di rose per farla diventare liquida e spennellatevi i babà.
Tagliateli a metà e farciteli con la crema di formaggi alla rosa. Completate a piacere con ciliegie fresche.





con questa ricetta partecipo all’MTC di maggio

