

# 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.



*Lombello 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  $\frac{1}{2}$  limone
- polpa di  $\frac{1}{2}$  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 grattugiata.

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 cucchiaino, 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 sbattetetele con una frusta, il burro tagliatelo a pezzetti,
9. Riprendete il lievito 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 cucchiaino 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 grattugiata 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 raccogliere 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 posizionate la 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 lievire 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.*



  
*Candela di Venere*



*Lombello di Venere*





*Pambolen di Venere*



*Cantificio di Venere*

---

# DIPLOMATICO ALLE FRAGOLE

Come sempre quando si parla di cene, di pranzi, di feste.. da amici o parenti.. io porto il dolce!! non certo che mi dispiaccia in fondo sono io che li ho abituati così.. *“il dolce lo porto io così sperimento una ricetta”* .. durante le feste in particolare però il tutto si trasforma in una specie di maratona.. si perchè i dolci da preparare sono due.. uno per i suoceri uno per i miei.. e naturalmente diversi!! si lo so, ce la metto tutta per incasinarmi.. ma son sicura che tante di voi farebbero uguale!! E a Pasqua va bene perchè è sempre di domenica quindi almeno ho tutto il sabato.. si parte la mattina, questa volta almeno avevo già tutti gli ingredienti in casa.. via con sfoglia, pasta biscotto, crema.. e la cucina sottosopra il ken lavato e rilavato che monta, impasta.. èhh, *il mio amico ken* quanto tempo mi fa risparmiare.. peccato che non lavi e rimetta a posto la cucina!!

Poi ovviamente qualcosa che non va succede sempre, e sempre quando il dolce è per qualcun'altro.. questo giro la crema per me non era abbastanza densa, non capisco come con sempre le stesse dosi possa variare così tanto di consistenza.. se qualcuna di voi ha un consiglio lo “ascolto” mooolto volentieri.. alla fine però, andava abbastanza bene, forse sono io che vorrei sempre che tutto fosse perfetto!!

Bene ora vi lascio la ricetta per i suoceri.. panna e fragole, niente cioccolato perchè ci sono i nipoti che già avranno la pancia piena di uova di pasqua.. solo qualche decoro per dare la sensazione pasquale!!

La cioccolata per quella dei miei ;-P.. poi vi farò sapere!!!

## **DIPLOMATICO ALLE FRAGOLE**

**per una torta da 24-26 cm**

pasta sfoglia rapida di Michel Roux

250 gr di farina

250 gr di burro freddo

125 ml di acqua ghiacciata

1/2 cucchiaino di sale fino

pan di spagna per rotoli di Giovanni Pina

65+25 gr di zucchero

8 gr di miele d'acacia

70 gr di tuorli (circa 4)

120 gr di albumi

55 gr di farina

45 gr di fecola

crema pasticceria di Giovanni Pina

60 gr di tuorli

85 gr di zucchero

20 gr di farina

(sarebbero 16 gr di farina ma io ne ho messo qualche gr in più)

60 ml di panna

180 ml di latte

bacca di vaniglia 1/4

colla di pesce 4 gr (mia aggiunta)

per la crema chantilly alle fragole

crema pasticceria

250 ml di panna

zucchero a velo (da regolare in base al gusto)

15 fragole

salsa alla fragola

6-7 fragole

1-2 zucchero

per le decorazioni

300 ml di panna

30 gr di zucchero a velo

3 fragole

ovetti di cioccolato

Per la sfoglia, mettete la farina con il burro tagliato a cubetti e il sale, nella planetaria e iniziate a lavorare con la frusta k finchè il composto diventa granuloso, ora aggiungete gradatamente l'acqua, io ne ho messa leggermente meno di quella necessaria perchè stava diventando troppo appiccicoso, quindi regolatevi in base alla vostra farina!! Quando il composto sarà omogeneo mettetelo a riposare mezz'ora in frigo avvolto nella pellicola. Prendete la vostra pasta e

su un tagliere infarinato stendete un rettangolo di circa 30x15 ripiegate in tre (la parte alta verso il centro e poi la parte bassa sopra essa) girate di 90° lasciando l'apertura della pasta verso destra, stendete nuovamente e ripiegate in tre. Mettete a riposare in frigo altri 30 minuti poi ripetete altre due pieghe a tre. Infine lasciate riposare e stendete la pasta in un grande rettangolo, tagliate a metà, (oppure ricavate dei cerchi ma sempre più larghi di quello che vi serve perchè un po' ritira in cottura) pizzicate con la forchetta mettete un po' di zucchero semolato sopra e cuocete a 180° finchè sarà ben dorata, circa 15, 20 min.

Per la pasta biscotto, montate molto bene i tuorli con 65 gr di zucchero, poi montate gli albumi con i restanti 25 gr, setacciate la farina con la fecola e riunite, mescolando delicatamente, tutti i composti. In una teglia ricoperta di carta forno stendete l'impasto a circa 1 cm e cuocete a 220° per 5-7 minuti, quando sarà bello colorito è pronto.

Per la crema pasticcera, in un pentolino mettere a scaldare il latte con la panna e la bacca di vaniglia aperta, in una ciotola amalgamate i tuorli con lo zucchero e la farina, versateci sopra il latte caldo e rimettete a cuocere finchè il composto inizia a "muoversi" cioè subito prima che bolla, togliete dal fuoco e continuate a mescolare per circa 1 minuto in modo che sotto la crema non continui a cuocere, mettete la gelatina ben strizzata, che avrete lasciato 10 minuti in ammollo in acqua fredda, mescolate e coprite con la pellicola. Lasciate completamente raffreddare. Quando riprendete la crema mescolatela bene con la frusta, poi montate la panna con dello zucchero a velo e unitela delicatamente. Tagliate le fragole a piccoli pezzetti e uniteli alla crema.

Per la salsa, lavate e tagliate le fragole, mettetele in un pentolino con lo zucchero, lasciate cuocere finchè lo zucchero è sciolto poi frullate il tutto. Le dosi le ho messe indicative, soprattutto per lo zucchero regolatevi in base al gusto, una volta frullato il tutto se vi sembra poco dolce potete aggiungerne, anche per le fragole vanno un po' in base alla grandezza.

Prendete un anello per torte e regolatelo della grandezza che desiderate, ora tagliate la pasta sfoglia e la pasta biscotto di questa grandezza, poi foderatelo con la pellicola e appoggiatelo su un piatto. Sul fondo mettete il primo disco di pasta sfoglia versate metà crema poi il disco di pasta biscotto imbevuto di salsa alla fragola (la parte imbevuta va a contatto con la crema) ora imbevete anche l'altra parte, aspettate che assorba e mettete sopra l'altra metà della crema e infine la pasta sfoglia.

Io ho messo tutto a congelare in modo da poterla poi maneggiare e decorare più agevolmente.

Per le decorazioni, montare la panna con lo zucchero a velo, ricoprire tutto il bordo e decorate a piacere con fragole e ovetti di cioccolato!!!

