CROSTATA INTEGRALE VEGANA AL COCCO CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE

Credo che le fragole siano uno dei frutti che meglio si presta per la preparazione dei dolci e quest’anno ho proprio voglia di sfruttarle al meglio. In attesa che arrivino quelle super dolci per preparare una classica confettura da gustare durante l’inverno, ne ho preparata una più particolare con l’aggiunta di petali di rosa. Questo rende la confettura profumata ed aromatica perfetta per arricchire una crostata vegana ed integrale. Il rustico ed il raffinato si fondono assieme creando un contrasto molto ben riuscito.

CROSTATA INTEGRALE VEGANA
AL COCCO CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE
per una crostata da 22 cm

200 g di farina di farro integrale
100 g di zucchero di canna integrale
60 g di olio di riso

50 g di cocco rapè
50 g di acqua
8 g di cremor tartaro
2 g di bicarbonato di sodio
scorza di limone
350 g di confettura di fragole e rose*

*Per la confettura
600 g di fragole mature
200 g di petali di rose non trattate
200 g di zucchero di canna grezzo

Per la confettura, lavate le fragole e tagliatele in quattro parti. Staccate i petali dalle rose, pesateli e lavateli accuratamente, strizzateli bene e mettete tutto in un tegame antiaderente, unite lo zucchero e fate cuocere 10 minuti finché i petali si saranno macerati. Spostate la cofettura in una ciotola, coprite con la pellicola e fate riposare tutta la notte. Al mattino scolate la frutta ed i petali passandola attraverso un colino, schiacciatela con un cucchiaio in modo che perda tutto il sugo. Mettete il sugo nel tegame, fate ridurre di 2/3 ed unite la polpa di fragole. Frullate con un mixer ad immersione e cuocete 30 minuti. Mettete la confettura nei vasi ben sterilizzati, chiudete e girate i vasi, lasciateli capovolti finché la confettura sarà fredda.

Per la crostata, in una ciotola mettete lo zucchero di canna integrale, unite l’acqua e l’olio e mescolate fino a far sciogliere lo zucchero. Unite i restanti ingredienti, tranne la confettura, e lavorate l’impasto fino a formare una palla. Stendete la pasta non troppo sottile, foderate uno stampo da crostata da 22 cm leggermente unto con l’olio. Tenete da parte un po’ di impasto per formare la griglia. Riempite la frolla

con la confettura, stendete la pasta rimasta, tagliate delle striscie di 1 centimetro e formate la classica griglia da crostata. Cuocete 25 minuti circa a 180°C. Sformate la crostata quando sarà fredda e conservatela sotto una campana copritorte per 3 giorni.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

WHITE COCONUT ROSE CAKE

Questo mese va di dolci!! E forse non è ancora finita.. e la prova costume dove la mettiamo mannaggia!!! Però in casi come questo ne vale davvero al pena, questa torta è spettacolare, decisamente ottima!! Adoro il cocco e ho pensato fosse perfetto per farcirla, non ne ho usato moltissimo per non coprire troppo gli altri sapori!! L'acqua di rose non l'ho trovata e così sono andata alla ricerca di rose non trattate. Godetevi questa meraviglia!!!

WHITE COCONUT ROSE CAKE

per una torta da 18 centimetri

Per la torta

230 g di farina 00
220 g di zucchero
220 g di burro
60 g di yogurt greco
60 g di latte fresco
10 g di baking powder
6 albumi

per l’acqua di rose*

1 rosa non trattata
acqua

per la crema formaggio e cocco

180 g di panna fresca
170 g di yogurt greco
120 robiola
70 zucchero
25 g di cocco in scaglie fini

¼ di bacca di vaniglia
*2 cucchiai di acqua di rose

Per l'acqua di rose, lavate accuratamente una rosa non trattata e mettete i petali in un tegame, coprite con dell'acqua, quella che basta per coprire i petali. Lasciate riposare qualche ora e portate a bollore, appena i petali avranno rilasciato tutto il loro colore spegnete e filtrate il liquido. Lasciate raffreddare.

Per la torta, montate il burro con i 220 grammi di zucchero fino a formare una crema soffice. Unite il latte, lo yogurt, l'acqua di rose e la vaniglia. Sbattete gli albumi con una forchetta, uniteli al composto di burro alternandoli con la farina. Ungete poco due teglie da 18 centimetri e versate metà del composto in ognuna, cuocete a 180°C per circa 25/30

minuti, fate la prova stecchino. Lasciate raffreddare e tagliate a metà le torte.
Per la crema, lavorate con una frusta lo yogurt ben scolato e la robiola con lo zucchero, l'acqua di rose la vaniglia e il cocco. Montate la panna fresca e unitela delicatamente alla crema. Lasciate raffreddare in frigorifero qualche ora.
Disponete sul piatto da portata il primo strato di torta e farcite con una parte di crema, proseguite con gli altri tre strati e infine ricoprite tutta la torta. Conservate in frigorifero.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al Re-cake di maggio

Re-cake

White Rose Cake

Torta Bianca e Rosa

INGREDIENTI

225 gr di farina 00
10 gr di baking powder
(si può fare a sua scelta: lievito per dolci)
sale
6 chiare d'uovo
225 gr di burro non salato morbido
225 gr-170 gr di zucchero semolato
60 ml di yogurt greco
60 ml di latte a basso contenuto di grassi
2 cucchiai di acqua di rose
vaniglia
1 tazza e 1/2 di petali di rosa edibili
350 gr di cream cheese
(una philadelphia)
360 ml di panna
Fragole fresche (facoltativo)

PROCEDIMENTO

Riscalda il forno a 180°. In una ciotola capiente unisci la farina, il lievito ed il sale, in una ciotola piccola sbatti leggermente le chiare.
In un mixer sbatti finché sarà bianco e morbido il burro con 225 gr di zucchero. A questo punto unisci lo yogurt greco, il latte, 1 cucchiaio di acqua di rose e la vaniglia. Ora aggiungete, alternando, la farina e le chiare. Unite anche i petali di rose edibili tagliati a pezzetti.
Dividete il composto in tre tortiere di diametro 15 cm, imburnate e ricoperte di carta forno, e cuocete finche non sarà dorato, 35/40 minuti circa.
Fate freddare le torte, almeno un'ora prima di iniziare a decorarle con il frosting.
Preparate il frosting.
In una ciotola versate il cream cheese a temperatura ambiente, 170 g di zucchero semolato, 1 cucchiaio di acqua di rose e mescolare finché non sarà ben liscio.
In un'altra ciotola montate 360 ml di panna. Versate 1/4 della panna montata nella ciotola con il cream cheese.
Quando si sarà assorbita versate la rimanente panna.
Ora mettete la prima torta sul piatto su cui la servirete.
Tutto intorno alla torta mettete della carta forno in modo da tenere il piatto pulito.
Versate il frosting sulla torta e allargatelo su tutta la superficie. A questo punto mettete sopra la seconda torta e versate il frosting.
Aggiungete l'ultimo strato di torta mettete il frosting sopra.
Togliete la cartaforno intorno e mettete nel frigorifero per almeno due ore prima di servire.
Se volete, aggiungete delle fragole fresche nel frosting.

Re-cake
acquaeforma-visissima.com_amichevolissima.blogspot.it_dolcissa.blogspot.it
cifandosoppero.com_trafomelespeneria.blogspot.it

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

CRESCIONCINI ALL’ACQUA DI ROSE CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE

PICCOLA GAFFE… SONO IN RITARDO!!!!

Questo mese me la sono dormita…. ma nel vero senso della parola.. è si, si vede che ho più sonno del mio solito… sono un giorno in ritardo per partecipare al contest di ambra, convintissima che terminasse il 25..

Però c’è anche una spiegazione per il mio ritardo, era un pò che avevo in mente la ricetta e ho chiesto a mia mamma di darmi le rose del suo giardino, perchè così ero sicura che non avessero veleni, allora vi spiego, i miei abitano in campagna ma hanno comprato una piccola casa per la “vecchiaia” ed è in questa casa che avevano già le rose ma il vicino, impiccione, gli ha spruzzato non so cosa senza chiederglielo, ovviamente facendogli un favore, ma io non ho potuto prenderle, quindi ho aspettato che fiorissero quelle del giardino di campagna.. e son arrivata lunga!!!!

va beh.. pazienza, io la mia ricettina la pubblico comunque perchè a noi è piaciuta molto ed ha accompagnato per un paio di giorni le nostre colazioni e merende… poi… mi piacevano tanto le foto, e questa gaffe mi ricorda la mia amichetta serena, lei era arrivata in anticipo e io… così per solidarietà!!!

CRESCIONCINI ALL’ACQUA DI ROSE
CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE
per circa 16 crescioni piccoli

per l’impasto

200 gr di farina

100 ml di acqua di rose*
1/2 cucchiaino di sale
6 gr di lievito per dolci
1 cucchiaio di strutto
1 cucchiaino di miele alla fragola
per la confettura
500 gr di fragole
200 gr di zucchero
scorza di 1/2 limone grattugiata
30 gr di petali di rose non trattate
*acqua bollente
petali di rose

Per l'acqua di rose, fate bollire dell'acqua e mettetela in una tazza assieme ai petali puliti, lasciatela in inusione 24 ore poi scolate i petali e conservate in frigo.
Per la confettura, lavate e mondate le fragole, tagliatele a piccoli pezzi e mettetele in una pentola con i petali di rose tagliati a striscioline, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Fate cuocere a fiamma bassa circa un'ora o finchè si sarà addensata. Fate raffreddare e conservate in frigo.
ps. a me questa quantità è servita tutta per i 16 crescioni piccoli.
Per i crescioncini, fate una fontana con la farina su un tagliere, al centro versate l'acqua di rose lo strutto il sale e il lievito, lavorate tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, lasciate riposare 15 minuti.
Fate delle palline da 20 gr e schiacciatele in modo che siano ben rotonde, stendetele molto sottili, riempite con un cucchiaino abbondante di marmellata richiudete su se stesso e sigillate tutto attorno con i rebbi della forchetta. Cuocete sull'apposito testo e in una padella antiaderente calda.

ombelicodivenere.blogspot.it