

Pasticciando...



... con Danila Moretti

Danila Moretti

PASTICCIANDO





Copyright © MMXIV
«Narrativa e Poesia di Alessandro Cocco» di
Lanuvio (RM)

www.narrativaepoesia.com

info@narrativaepoesia.com

Via Colle Cavalieri 50

Lanuvio (RM)

P. iva 09853461003

isbn 978-88-99259-02-0

I diritti di traduzione, di memorizzazione
elettronica,

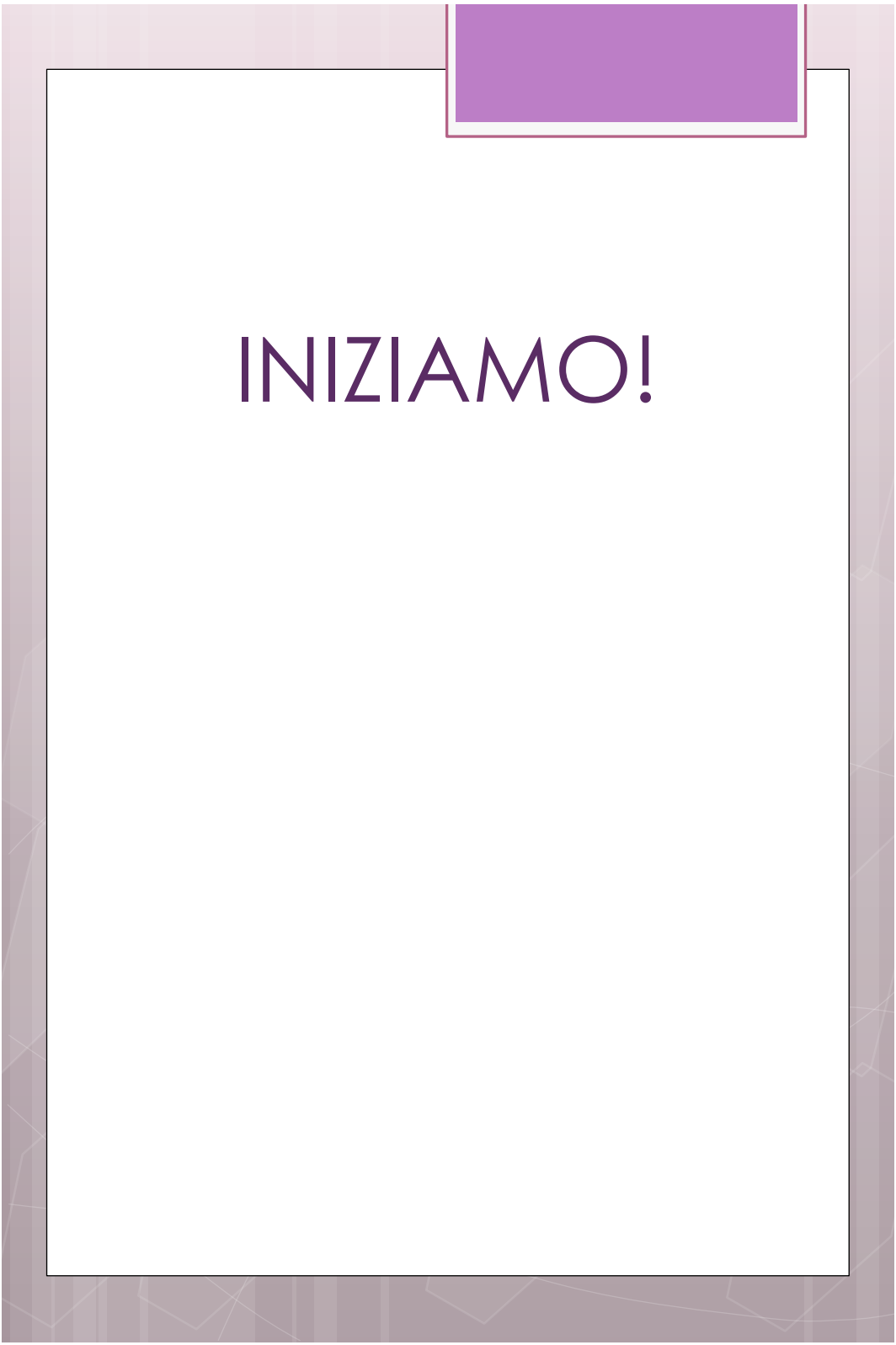
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.

Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.

I edizione: dicembre 2014



...3
...2
...1



INIZIAMO!

PREFAZIONE

Non sono una cake designer, né un personaggio famoso, né tanto meno una pasticceria professionista e sicuramente non siete lì tutti in trepidante attesa per l'uscita di un mio primo libro, ma amo questa dolce forma d'arte, ne sono appassionata e mi ha dato la possibilità di esprimere e tirare fuori una parte di me che era solo nascosta, una parte di me che, ogni volta che realizzo una torta, mi fa sognare, mi fa stare bene ed è proprio per questo motivo che vorrei condividere anche con voi questa splendida sensazione, sperando di riuscire a trasmettervela. Tutto è iniziato per caso: progettista d'interni disoccupata da tre anni che per rendere felice la propria figlia inizia a fare qualche piccolo esperimento, piccoli successi, così inizia ad ottenere piccole soddisfazioni, magari un giorno si potrà sostituire l'aggettivo "piccolo" con "grande" e realizzare un sogno; per adesso mi appaga vedere i miei amici incantati davanti alle mie creazioni e che, per un loro compleanno o per un'occasione speciale, mi chiedono in dono una torta.

Da autodidatta vorrei essere di aiuto a chi come me non ha la possibilità di permettersi di seguire dei corsi, voglio condividere ciò che ho imparato direttamente con la pratica, osservando, provando e anche riprovando perché magari ciò che avevo pensato di fare, non era ciò che effettivamente speravo di realizzare!

PREFAZIONE

È proprio vero il detto "sbagliando si impara", ed infatti in questo libro ho inserito consigli e ricette facili da realizzare, ma soprattutto provate ed adattate, secondo il mio umile gusto e parere, seguendo i consigli di chi magari ha potuto assaggiare. Non ho inventato nulla, ma solo riadattato qualcosa delle varie classiche ricette, là dove secondo me, necessario.

Quando mi hanno proposto di realizzare questo libro, lusingata, ho accettato proprio per chi, come me è a livello amatoriale e spesso non ha i mezzi per poter ricercare una semplice ricetta, non tutti hanno internet e di conseguenza la possibilità di stampare le ricette per crearsi un archivio personale.

Vorrei ringraziare tutte le persone che hanno creduto in me e vorrei dedicare questo libro alle due persone più importanti della mia vita: mia mamma, grande maestra di vita che purtroppo non potrà sfogliarlo fisicamente ma che sicuramente gioirà per me, e mia figlia Marzia, la mia fan numero uno, che ama pasticciare con me e alla quale auguro che tutti i suoi sogni possano un giorno diventare realtà.

Dolce lettura...

Danila



INDICE

1 – **BASI PER TORTE**

- 1.1 - Pan di Spagna p. 8
- 1.2 - Pan di Spagna al cioccolato p. 10
- 1.3 - Rainbow cake p. 11

2 – **CREME**

- 2.1 - Crema pasticcera p. 13
- 2.2 - Crema al cioccolato p. 15
- 2.3 - Crema al mascarpone rivisitata p. 17
- 2.4 - Crema al burro p. 18

3 – **LE CLASSICHE & LE MODERNE**

- 3.1 - Ciambellone della nonna p. 19
- 3.2 - Ciambellone al cioccolato p. 20
- 3.3 - Salame dolce al cioccolato p. 22
- 3.4 - Tartufi al cocco p. 23
- 3.5 - Muffin p. 24
- 3.6 - Muffin al cioccolato e cuore fondente p. 25
- 3.7 - Pasta frolla p. 26
- 3.8 - Red Velvet p. 27
- 3.9 - Torta di mele e cannella p. 29
- 3.10 - Cheesecake meringata al limone p. 31
- 3.11 - Cassata al forno rivisitata p. 34

4 – **TUTORIAL**

- 4.1 - Scarpette alla bebè p. 37
- 4.2 - Scarpette da ginnastica p. 44
- 4.3 - Torta cinema p. 53
- 4.4 - Palline di Natale p. 64

5 – **TORTE VARIE**

p. 74

6 – **RINGRAZIAMENTI**

p. 90

PAN DI SPAGNA

Ingredienti:

Farina

Uovo

Zucchero

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito

Rapporto uovo/farina/zucchero:

Per ogni uovo occorrono 35 gr di farina
e 35 grammi di zucchero

Rapporto uovo/teglia rotonda/porzioni:

2 uova: diametro 18 cm - 12 persone

3 uova: diametro 20 cm - 14 persone

4 uova: diametro 22 cm - 16 persone

6 uova: diametro 24 cm - 20 persone

8 uova: diametro 26 cm - 25 persone

10 uova: diametro 28 cm - 30 persone

12 uova: diametro 30 cm - 40 persone

14 uova: diametro 32 cm - 50 persone

Ovviamente la porzione è proporzionata alla
grandezza del taglio!

Procedimento:

Esempio torta diametro 30 cm

12 uova, 420 gr di farina, 420 gr di zucchero,
1 bustina di vanillina, 1 bustina di lievito.

Amalgamare le uova e lo zucchero fino a che il volume non è triplicato (per una buona lievitazione, montare con le fruste elettriche per circa 15 minuti). Aggiungere gradualmente la farina (nella quale, precedentemente è stato messo il lievito e la vanillina), mescolando a mano, dal basso verso l'alto, sempre dallo stesso verso. Imburrare la teglia anche se antiaderente, cospargete di farina, ed eliminare quella in eccesso. Cuocere in forno a 180° per circa 30/40 minuti. (**Attenzione:** ogni forno cuoce a modo suo). Una volta passato il tempo di cottura, aprite dopo qualche minuto il forno e lasciatelo ventilare naturalmente per altri 5 minuti. Una volta raffreddato, potete procedere al taglio!

