

**BICCHIERINO CON CRUMBLE,
PERE E MANDORLE AL CARDAMOMO**

LA PIÙ DOLCE PASSIONE

*La prima donna dell'Accademia Maestri
Pasticceri Italiani ha cucinato per noi
quattro dessert che vi faranno innamorare*

RICETTE **SILVIA FEDERICA BOLDETTI**, TESTI **FEDERICA SOLERA**
FOTO **CHIARA CAEDDU**, STILING **MADDALENA ROSSO**

Piattino decorato
Baci Milano, alzata,
forchettine e ciotola
H&M Home, bicchiere
Maisons du Monde.
Tovaglie e tovaglette
di queste e delle pagine
seguenti, **Borgo delle
Tovaglie**. Nella pagina
accanto piattino dorato
H&M Home,
cucchiaiini **Bialetti**.

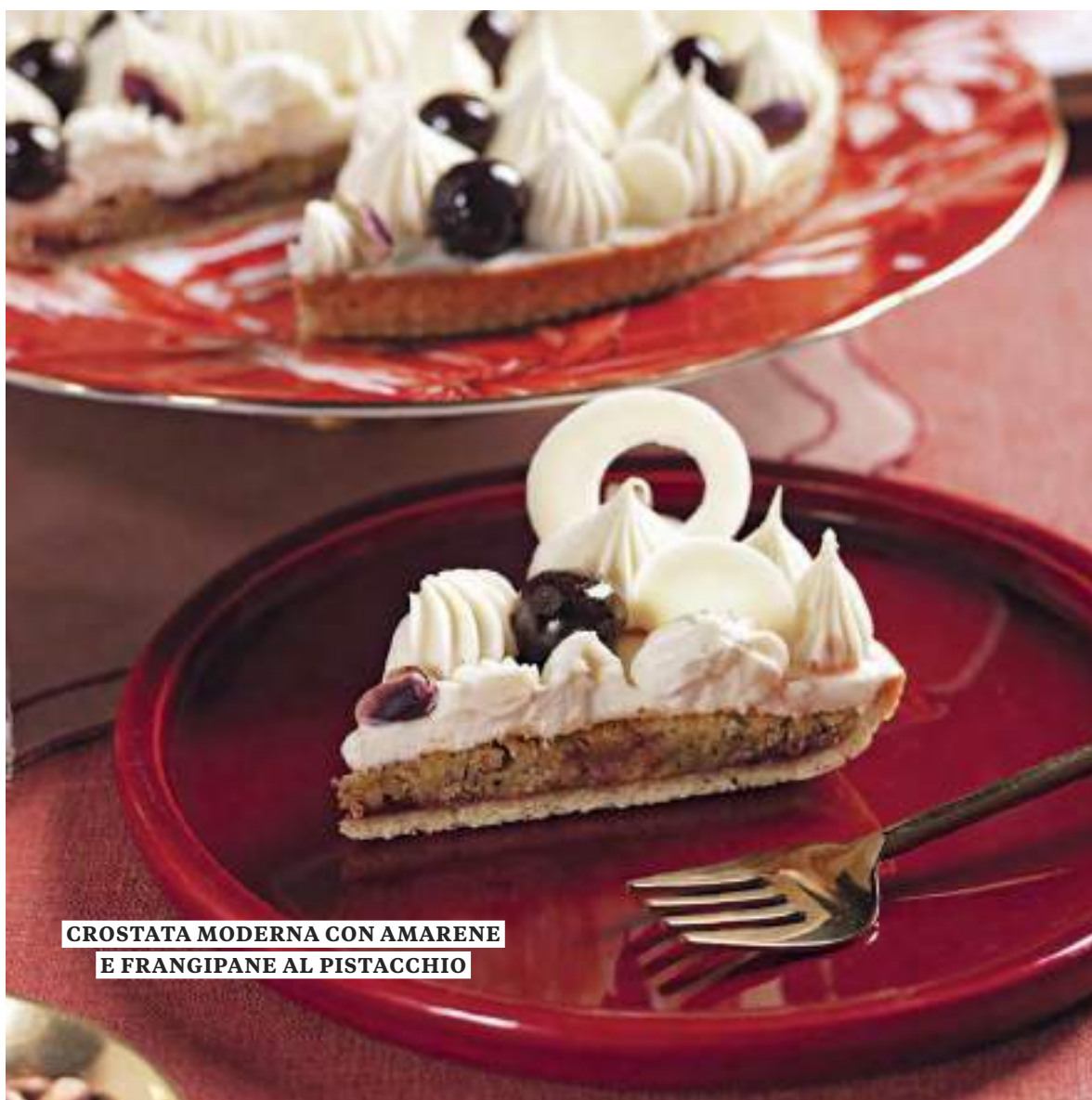


**CUORE CROCCANTE
AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE**



**BIGNÈ AL CIOCCOLATO
E CARMELLO**

Piattino dorato,
H&M Home, piatti
decorati **Baci Milano**,
bicchieri e piattini in vetro
Maisons du Monde.
Nella pagina accanto,
piatto decorato **Baci
Milano**, piatto in primo
piano **Mariavera Chiari**,
forchettina **H&M Home**.



**CROSTATATA MODERNA CON AMARENE
E FRANGIPANE AL PISTACCHIO**

Silvia Federica Boldetti

È una pasticciera dalla storia peculiare: il suo percorso di studi esula dai canoni accademici e sfocia nel 2012 in una laurea magistrale in Scienze Gastronomiche (110 con lode). Nel 2016 vince il campionato mondiale «The Pastry Queen» e nel 2018 è la prima donna dell'AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani). Ora è libera professionista, collabora con aziende e scrive per una testata di settore.



BICCHIERINO CON CRUMBLE, PERE E MANDORLE AL CARDAMOMO

Impegno medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER IL CRUMBLE

30 g burro – 30 g zucchero
30 g farina di mandorle
30 g granella di mandorle
30 g farina 00

PER LA CREMA AL CARDAMOMO

250 g latte – 75 g tuorli
75 g zucchero
25 g amido di riso – 10 g burro
2 capsule di cardamomo

PER LE PERE AL CARDAMOMO

350 g pere a cubetti
70 g zucchero
50 g burro – 25 g rum
15 g succo di limone – 4 g pectina
3-4 capsule di cardamomo

PER LA GANACHE ALLA MANDORLA

200 g panna fresca
100 g cioccolato bianco
35 g pasta di mandorle

PER IL CRUMBLE

Impastate velocemente tutti gli ingredienti. Stendete l'impasto su una teglia coperta con carta da forno e lasciate raffreddare in frigorifero per 2 ore.

Sbriciolate l'impasto e cuocete in forno per 10 minuti a 165 °C.

PER LA CREMA AL CARDAMOMO

Mescolate in una ciotola tuorli, zucchero e amido. Portate il latte a ebollizione insieme a 2 capsule di cardamomo pestate, filtrate sulla miscela di tuorli, zucchero e amido e amalgamate bene.

Riportate tutto sul fuoco medio e cuocete fino a quando non inizia ad addensare; togliete dal fuoco e aggiungete il burro. Emulsionate con il frullatore a immersione. Coprite con la pellicola a contatto e fate raffreddare velocemente (vedi riquadro nella pagina a fianco).

PER LE PERE AL CARDAMOMO

Aprite le capsule di cardamomo e pestate molto finemente i semi all'interno.

Sciogliete il burro in una casseruola a fuoco medio, unite le pere, i semi di cardamomo pestati, lo zucchero e la pectina. Cuocete per 3-4 minuti, profumate con il rum e aggiungete il succo di limone. Proseguite sulla fiamma vivace finché il succo non sarà evaporato.

PER LA GANACHE ALLA MANDORLA

Scaldate la metà della panna e versatela sul cioccolato bianco e la pasta di mandorle a pezzetti. Emulsionate tutto con un frullatore a immersione. Aggiungete anche la restante panna, frullate ancora un poco e lasciate riposare per non meno di 2 ore in frigorifero, con la pellicola a contatto.

Componete i bicchierini procedendo per strati: distribuite prima parte del crumble, poi la crema al cardamomo, a seguire i cubetti di pera, a chiudere la ganache alle mandorle e ancora poco crumble.

CUORE CROCCANTE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Impegno Per esperti

Tempo 1 ora e 10 minuti
più 30 minuti di raffreddamento

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA COPERTURA

200 g cioccolato al latte

PER IL RIPIENO

300 g cioccolato al latte
140 g riso soffiato
40 g olio di semi
40 g pasta di nocchie
30 g nocciole tostate
30 g zenzero candito
20 g mirtilli rossi essiccati

3 PASSAGGI PER TEMPERARE IL CIOCCOLATO

1. Fondete il cioccolato nel microonde o a bagnomaria senza superare 45 °C.
2. Immergete la ciotola con il cioccolato fuso in un bagnomaria freddo con ghiaccio, e mescolate fino a raggiungere 28-28,5 °C per il cioccolato fondente, 27-27,5 °C per quello al latte, 26-26,5 °C per il bianco.
3. Scaldate di nuovo il cioccolato al microonde o a bagnomaria fino a raggiungere e non superare la temperatura finale: 30,5-31 °C per il fondente, 29-29,5 °C per quello al latte, 28-28,5 °C per il bianco.
Se superate la temperatura indicata, potete ripetere il procedimento dall'inizio usando lo stesso cioccolato.

STRUMENTI

stampo 23x13 cm di silicone a forma di doppio cuore

PER LA COPERTURA

Temperate il cioccolato al latte come spiegato nel riquadro in basso.

Riempite lo stampo a forma di doppio cuore di silicone in modo che il cioccolato copra uniformemente tutto il suo interno, poi rovesciatelo su un foglio di carta da forno per eliminare il cioccolato in eccesso. Lasciate lo stampo rivolto in giù sul foglio di carta da forno finché il cioccolato non si sarà perfettamente solidificato.

PER IL RIPIENO

Mescolate riso soffiato, zenzero, nocciole tostate e mirtilli.

Fondete il cioccolato a 35 °C circa. Aggiungere l'olio di semi a filo e la pasta di nocciole amalgamando con una spatola. Versate il composto sul riso soffiato e sulla frutta secca mescolati insieme. Versate tutto nel guscio di cioccolato e lasciate riposare per 15 minuti in frigorifero e poi a temperatura ambiente per altri 15-20 minuti prima di sfornare con molta cautela.

PER LA DECORAZIONE

Rendete ruvido uno dei due cuori usando delicatamente una spugnetta metallica e decorate l'altro a piacere. Noi abbiamo fatto la scritta "love" con cioccolato bianco fuso raccolto in un conetto di carta forno.

BIGNÈ AL CIOCCOLATO E CARMELLO

Impegno Per esperti

Tempo 2 ore
più 3 ore di raffreddamento

Vegetariana

INGREDIENTI PER 15-20 PEZZI

PER IL CRAQUELIN

30 g farina – 30 g zucchero
25 g burro
colorante in gel (rosso)

PER I BIGNÈ

100 g uova – 50 g farina
35 g burro – 35 g latte
sale – zucchero

PER LA CREMA

200 g latte
75 g zucchero
75 g tuorli
50 g panna
40 g cioccolato bianco o al latte
25 g amido di riso
vaniglia

PER LA SALSA CARAMELLO

160 g zucchero
160 g panna fresca
120 g burro – vaniglia

PER IL CRAQUELIN

Impastate il burro morbido con la farina e lo zucchero, unite il colorante fino a raggiungere l'intensità di colore desiderata e amalgamata.

Stendete questo composto tra due fogli di carta da forno a 1 mm di spessore.

Congelate per 3 ore, poi tagliate dei dischi con un tagliapasta di 2,5-3 cm.

PER I BIGNÈ

Portate 45 g di acqua a bollore con il latte, il burro, un pizzico di sale e uno di zucchero. Versate la farina setacciata a pioggia mescolando con un cucchiaino di legno. Cuocete tutto ancora per 1 minuto.

Trasferite il composto nel mixer e azionate l'apparecchio. Aggiungete metà delle uova e frullate; solo dopo che il composto avrà ripreso una consistenza uniforme incorporate il resto delle uova e frullate ancora.

Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e formate dei ciuffi di composto di circa 1,5-2 cm di diametro sulla placca foderata di carta da forno.

Accomodate i dischi di craquelin su ciascun bignè e infornate a 200°C per 10 minuti. Poi abbassate la temperatura a 170° per altri 8-10 minuti.

PER LA CREMA

Mescolate in una ciotola tuorli, zucchero, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia e amido.

Portate il latte e la panna a bollore. Versateli sulla miscela appena preparata e riportate sul fuoco fino a quando la crema non inizierà ad addensarsi.

Aggiungete il cioccolato bianco o al latte ed emulsionate con un frullatore a immersione.

Lasciate raffreddare velocemente con pellicola a contatto.

PER LA SALSA CARAMELLO

Raccogliete lo zucchero in un pentolino e fate sciogliere a fuoco non troppo alto fino al colore nocciola. Portate a ebollizione intanto la panna e poi versatela sul caramello fuori dal fuoco: fate attenzione perché si svilupperà un bollore tumultuoso. Riportate il pentolino sul fuoco, aggiungete il burro a pezzetti, i semi di mezzo baccello di vaniglia

e amalgamate. Emulsionate con il frullatore a immersione, coprite con la pellicola a contatto e fate raffreddare velocemente. Lasciate riposare 3 ore prima dell'utilizzo.

Trasferite la salsa caramello e la crema in due tasche da pasticciere con bocchetta liscia di piccolo diametro, farcite i bignè: prima con poca salsa caramello e poi con la crema. Servite decorando a piacere con foglie di cioccolato bianco.

CROSTATA MODERNA CON AMARENE E FRANGIPANE AL PISTACCHIO

Impegno medio

Tempo 1 ora e 20 minuti
più 10 ore di riposo

INGREDIENTI PER 2 CROSTATE PER 12 PERSONE

PER LA NAMELAKA

125 g panna fresca
95 g cioccolato bianco
60 g latte intero
5 g zucchero
3 g gelatina in fogli
vaniglia

PER LA FROLLA

185 g farina 00 – 110 g burro
75 g zucchero – 45 g uova
15 g farina di pistacchio
10 g farina di mandorle
confettura di amarene
sale

PER IL FRANGIPANE

70 g burro – 70 g uova
60 g zucchero
40 g farina di pistacchio
35 g farina di mandorle
20 g fecola

PER COMPLETARE

confettura di amarene
amarene sciroppate

STRUMENTI

2 stampi ø 18 cm con fondo mobile

PER LA NAMELAKA

Fondete il cioccolato bianco.

Scaldare il latte con lo zucchero, intanto ammolate la gelatina in acqua fredda. Strizzatela e unitela al latte caldo emulsionando con un frullatore a immersione; poi aggiungete il cioccolato fuso, la panna fresca e i semi raschiati da 1 baccello di vaniglia. Emulsionate per amalgamare bene e lasciate riposare per 8 ore coperto con la pellicola a contatto in frigorifero. Potete prepararla il giorno prima.

RAFFREDDAMENTO VELOCE DELLE CREME

- Mettete in freezer una ciotola e lasciatevela per 4-5 ore.
- Versate la crema calda nella ciotola fredda e mescolate per qualche minuto.
Per accelerare il processo immergete la ciotola con la crema in una più capiente piena di ghiaccio e mescolate finché la crema non sarà tiepida, a questo punto mettetela in frigo coperta con pellicola a contatto.
Questo metodo è utile per tutti i composti cremosi.

PER LA FROLLA

Impastate il burro morbido con lo zucchero, aggiungete le uova, un pizzico di sale, le farine di mandorle e di pistacchio e infine la farina 00.

Stendete la pasta tra due fogli di carta forno a 2 mm di spessore e mettete in frigo per 2 ore.

Ricavate 2 dischi di pasta da 22 cm e usateli per foderare gli stampi: premete per far aderire bene la pasta e formare un bordo di circa 2 cm di altezza. Spalmate il fondo del guscio di pasta con confettura di amarena.

PER IL FRANGIPANE

Montate il burro morbido con lo zucchero con le fruste a bassa velocità, aggiungete le uova e successivamente le farine di frutta secca e infine la fecola. Distribuite uno strato uniforme di frangipane sopra la confettura di amarena nei gusci di frolla creando un secondo strato fino a 1 cm sotto al bordo.

Cuocete nel forno per 15-18 minuti, cioè fino a doratura, a 165 °C. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente e sformate.

PER COMPLETARE

Montate la namelaka con le fruste, trasferitela in una tasca da pasticciere con bocchetta seghettata e decorate le crostate, completando con le amarene scolate dal loro sciroppo. Decorate a piacere con riccioli di cioccolato bianco.

Da sapere: la namelaka, che in giapponese significa «estremamente cremoso», è una crema nata alla fine degli anni Novanta dalla collaborazione tra pasticciere giapponesi e francesi. Ricorda la ganache ma contiene, oltre a panna e cioccolato, anche latte e gelatina alimentare.