



American Bakery



Alex Li Calzi - Chiara Rasparini - Francesco Saccomandi

Marianna Pascarella - Nicole Orlando

Testi e foto:

- Alex Li Calzi
- Chiara Rasparini
- Francesco Saccomandi
- Marianna Pascarella
- Nicole Orlando



Tutti i diritti sono riservati in Italia e all'estero, per tutti i Paesi.

Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco e altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta dell'autore.

In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.



American Bakery

Quando si parla di **American Bakery** vengono subito in mente quelle tradizionali pasticcerie americane, capaci di suscitare sempre un grande fascino, dove un caffè e un dolce sono un modo gustoso per una pausa rilassante e rigenerante. Tante sono le catene di questa tipologia di attività che hanno preso piede anche in Italia (e non solo!) cosicché il sogno americano di quella fettina irresistibile di cheesecake o quel tenero muffin incartato a dovere, accompagnati da un caffè lungo bollente, sono diventati facilmente raggiungibili anche senza viaggiare. Locali in cui si passa dalla colazione all'aperitivo attraverso prodotti da forno che sono anche un simbolo per gli affascinanti Paesi d'Oltreoceano.

Ma quando si parla di American Bakery non ci si riferisce solo alla conosciutissima attività commerciale, ma anche all'insieme delle tipologie di dolci che in questi locali è possibile acquistare e gustare.

Letteralmente il termine “*bakery*” deriva dal verbo “*to bake*” che significa cuocere, riferendosi principalmente ad una cottura in forno. Da qui il termine “*bakery*” prima attribuito a fornai e pasticceri è presto diventato l'alter ego del termine pasticceria/panetteria in stile americano.

Sempre più incantati dal sogno americano e dalle delizie sfornate nelle bakery, abbiamo pensato di raccogliere in questo ebook alcune delle più tradizionali e golose preparazioni che vi porteranno ad accomodarvi (almeno con la mente e con il gusto) in una di queste deliziose panetterie per assaporare il profumo e le sensazioni delle quali sicuramente vi sarete innamorati anche voi guardando un vecchio film americano.

Nella raccolta abbiamo incluso alcune tra le ricette più famose, quelle che meritano sicuramente un assaggio e devono presto diventare anche un sogno che si avvera nelle vostre cucine.

Preparate un buon caffè e accomodatevi a scegliere con quale dolce iniziare!

Con tutto il nostro affetto

Alex, Chiara, Francesco, Marianna, Nicole



Grande appassionata di cucina e di tutto ciò che ruota intorno al mondo del food. Lo è da quando era bambina, da quando ha iniziato a sporcarsi le mani di farina, prima per gioco, poi per pasticci, pian piano comprendendo che quello era il modo migliore per esprimere la sua creatività, per creare qualcosa che incantasse occhi e palato e che facesse comprendere quello che voleva trasmettere anche senza parlare.

Convinta che la cucina sia anche sperimentazione, costanza, pazienza e perseveranza, ed è proprio questo quello che cerca di trasmettere, ai suoi bambini, ai suoi amici e a tutti voi.

Porta avanti la sua passione dal lontano 2006 condividendo le sue creazioni sul sito RicetteDalMondo.it



*“Food Blogger e
Ingegnere che ama
sperimentare nuovi
piatti ogni giorno!”*

Alex Li Calzi



“L'Orso in Cucina, la felicità è servita!”

Curioso e appassionato, l'Orso in Cucina si muove tra i sapori delle sue radici siciliane e le suggestioni delle terre di Provenza, passando per Germania e Stati Uniti: il risultato è una cucina colorata e senza confini, che vuole sperimentare, ma ama gli ingredienti della tradizione italiana.

La [pagina Facebook](#), nasce nel marzo 2016, e a piccoli passi prende forma ed acquista visibilità, fino ad arrivare dopo poco più di un anno e mezzo a quasi 6000 follower.

Durante questo percorso, ha seguito dei corsi di cucina presso l'Accademia Marchesi, del celebre maestro a Milano, e presso la Scuola della Cucina Italiana.



Chiara Rasparini



“Ogni giorno sperimento torte nuove e condivido con voi gli scatti su Instagram”

Piacentina e pasticciera da circa 6 anni.

Laureata in Scienze della formazione, successivamente ha scoperto che la sua vera passione era la pasticceria, così si è iscritta all'Alma, la scuola del grande Gualtiero Marchesi.

È un amante del buon cibo, d'altronde lavorando nella gastronomia della madre come farebbe a resistere?

Nel 2017 ha deciso di aprire il blog, “**Chiara's Cakery**” letteralmente la “*Torteria di Chiara*”, per mostrare quanto sia bella e divertente la pasticceria.

Grazie al blog si è appassionata al mondo della Food Photography e ha frequentato un corso relativo ad essa con Food Photography Italia!



Francesco Saccomandi

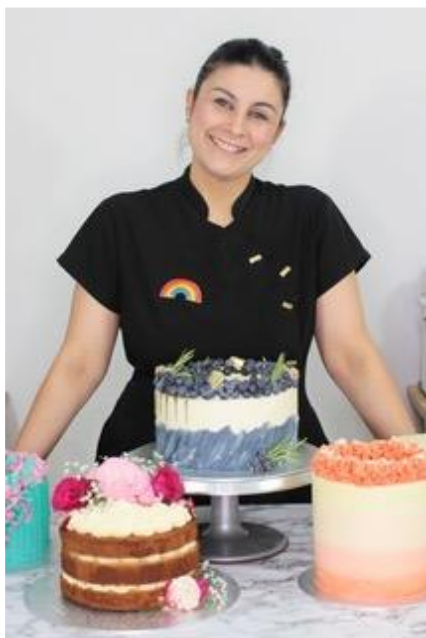


“Direttore Marketing per vocazione e Food Blogger per passione, Francesco concilia l'interesse per la cucina, la tecnologia, i viaggi e lo storytelling tramite la condivisione per mezzo dei suoi canali social.”

Tre anni vissuti in USA hanno arricchito il suo bagaglio culturale e professionale, mentre i numerosi viaggi di lavoro in Europa, Asia e Stati Uniti gli consentono sempre nuovi confronti e nuovi apprendimenti.

Pensata e dedicata a tutti coloro che cucinano con il cuore, Francesco ha creato la community online dei **“FornoStar”**, i fanatici del forno di casa, proponendo ricette e trucchetti furbi in maniera facile e coinvolgente.

Con le sue popolari apparizioni televisive, Francesco raggiunge un pubblico sempre più entusiasta di imparare, mentre sui suoi canali social ottiene un ampio gradimento per le coinvolgenti dirette live e i tutorial immediati e divertenti.



Nicole Orlando



“Anche le preparazioni più difficoltose posso essere affrontate se scomposte in tanti piccoli passaggi di più facile gestione.”

Nicole vive a Manchester, in Inghilterra, ed è una cake baker e una cake designer.

Nel 2015 nasce **“Unicorns Eat Cookies”** un progetto nel quale vuole trasmettere, prima ancora della sua passione per il mondo dei dolci, la voglia di sdoganare una visione troppo accademica della pasticceria, dove l'inesperienza e gli errori non devono essere temuti ma devono essere valorizzati come parte del processo di crescita.



American Blueberry Pie

due strati sottili di pasta brisè che racchiudono un ripieno succosissimo di mirtilli



Sorella della Apple Pie, cambia il tipo di frutta nella farcitura: al posto delle mele è ricca di buonissimi mirtilli! Composta da due strati sottili di pasta brisè che racchiudono un ripieno succosissimo di mirtilli.

Perfetta per la merenda ma ottima anche dopo pasto, servire tiepida accompagnata da una pallina di gelato alla vaniglia.



45 min.



15 min.



Per uno stampo da 26 cm

Ingredienti

Per la pasta brisè:

260gr di farina

50gr di zucchero

225gr di burro

115gr di panna acida

Un pizzico di sale

Per il ripieno:

1 kg di mirtilli freschi

Scorza di 1 limone

Succo di ½ limone

40gr di amido di mais

100gr di zucchero

q.b. di cannella

Per spennellare:

1 uovo

1 cucchiaino di latte

Preparazione

Per la pasta brisè

- ① Unire in planetaria, oppure in una ciotola, il burro freddo tagliato a cubetti, la farina, lo zucchero e il sale.
- ② Utilizzare quindi il metodo sabbiato per preparare questa pasta brisè, lavorare finché il burro sarà ridotto in sabbia, grazie alla farina. Questo procedimento di sabbiatura renderà la pasta molto friabile e croccante.
- ③ Unire infine la panna acida facendola assorbire bene dall'impasto.
- ④ Dividere la pasta brisè in due panetti e fare riposare in frigorifero per almeno mezz'ora coperti con pellicola.

Per il ripieno

- ① Unire in una ciotola i mirtilli freschi, la scorza di limone, il succo di limone, lo zucchero, l'amido di mais e la cannella quanto desiderate.
- ② Miscelare con una spatola tutto assieme.

Per completare:

- ① Stendere sottili i due panetti, adagiare il primo nella teglia cercando di tenere i bordi belli alti in modo che contenga il generoso ripieno.
- ② Unire il ripieno ai mirtilli e ricoprire con il restante disco di pasta brisè.
- ③ Cercare di inserire i bordi del disco di chiusura all'interno della teglia, pizzichiamo i bordi con le dita per sigillare bene la torta.
- ④ Spennellare la superficie con l'uovo sbattuto con il latte, praticare i 5 tagli sulla superficie, tipici di questa torta e cuocere in forno caldo a 175°C per circa 40-45 minuti.

Apple Pie

uno dei dolci più conosciuti, più amati ed apprezzati della pasticceria americana



La torta di mele americana per eccellenza,
quella che la inossidabile Nonna Papera
metteva sulla finestra a raffreddare!



80 min.



15 min. + 1h30min di riposo



12 persone

Ingredienti

Per la pasta brisée:

320gr di farina 00

225gr di burro, freddo di frigorifero e tagliato a cubetti

1 cucchiaino di sale fino

1 cucchiaino di zucchero

125ml di acqua fredda

Per il ripieno:

8 mele, qualità Gala o Granny Smith

160gr di zucchero

65gr di farina

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 pizzico di sale

1 limone, spremuto

30gr di burro, freddo e tagliato a cubetti

Per la finitura:

1 uovo

1 cucchiaio di acqua

2-3 cucchiaini di zucchero

Preparazione

- ① Versare nel mixer la farina, il burro, il sale e lo zucchero. Chiudere il coperchio e pulsare 4-5 volte. Aggiungere gradualmente l'acqua fredda e azionare il mixer di nuovo, pulsando brevemente, fino a quando il composto assomigli a sabbia bagnata e, stretto tra le dita, rimanga compatto. Dividere il composto a metà, avvolgerlo nella pellicola toccandolo il meno possibile e dare la forma di due dischi, trasferendoli entrambi in frigorifero per almeno 1 ora.
- ② Estrarre dal frigorifero uno dei due dischi di pasta e stenderlo ad uno spessore di circa $\frac{1}{2}$ cm su di una superficie infarinata. Arrotolare la sfoglia sul mattarello e svolgerla su una teglia dal diametro di 19 cm. Adagiare la sfoglia sul fondo e sui lati della teglia, tagliando l'eccesso dai lati con le forbici e lasciando circa 2 cm di eccedenza. Trasferire la teglia in frigo.
- ③ Spremere il succo di limone in una ciotola capiente, sbucciare le mele, tagliarle a fettine sottili e metterle nella ciotola, mescolandole al succo di limone. Cospargere le mele con la farina, lo zucchero, la cannella e il sale, amalgamando bene il tutto. Rimuovere la teglia con la base dal frigorifero e versare il composto all'interno. Versare anche l'eventuale succo che si sarà formato, perché contiene la farina, che agisce come addensante.
- ④ Posizionare i cubetti di burro freddo sulle mele a fettine. Stendere il secondo disco di pasta al medesimo spessore e posizionarlo sopra al ripieno di mele. Tagliare l'avanzo di sfoglia con le forbici e pinzare i due bordi delle sfoglie assieme, rivoltandoli verso il basso e all'interno. Usando il pollice e l'indice di una mano assieme al pollice dell'altra, tutti ben infarinati, creare una cornice decorativa lungo il bordo della torta. Trasferire la torta nuovamente in frigo per circa 30 minuti.
- ⑤ Preriscaldare il forno statico a 230°C. Spennellare la superficie della torta con l'uovo sbattuto al quale si è aggiunto l'acqua. Cospargere con lo zucchero. Terminare effettuando 7-8 tagli a raggiera sulla superficie della torta. Mettere in forno e cuocere per 20 min., quindi abbassare la temperatura a 190°C e cuocere per altri 50-60 min., fino a doratura.
- ⑥ A cottura ultimata estrarre la teglia dal forno e lasciarla raffreddare completamente, per almeno 6 ore, prima di tagliarla.

Brownies Cheesecake

golosissimi dolcetti tipici della tradizione americana!



Golosissimi dolcetti tipici della tradizione americana, che vengono solitamente serviti nelle bakery insieme ad un buon caffè. Semplici e irresistibili sono uno dei dolci più buono che si possa immaginare, dove vengono combinate due straordinarie bontà, il brownies, morbido e scioglievole e il cheesecake avvolgente.



40 minuti



30 minuti



10 persone

Ingredienti

Per il Brownies:

250gr di cioccolato fondente

225gr di burro

200gr di zucchero

200gr di zucchero integrale

3 uova (2 intere + 1 tuorlo)

120gr di farina 00

90gr di cacao amaro

1 cucchiaino di caffè solubile

1 cucchiaio di estratto di vaniglia

Un pizzico di sale

Per il Cheesecake:

500gr di Philadelphia

115gr di zucchero a velo

2 uova

1 cucchiaio di estratto di vaniglia

Un pizzico di sale

Preparazione

- ① Riunire in una terrina il cioccolato fondente tritato grossolanamente e il burro. Fondere i due ingredienti al microonde o a bagnomaria, ottenendo un composto fluido e liscio.
- ② Trasferire il cioccolato in una terrina capiente e aggiungere i due tipi di zucchero, quindi amalgamare con una frusta a mano. Aromatizzare con il caffè solubile e l'estratto di vaniglia. Poi aggiungere il cacao ed ancora le uova, una alla volta.
- ③ Terminare aggiungendo la farina setacciata, si vedrà che man mano il composto diventa più compatto, è del tutto normale, è proprio la consistenza desiderata. Infine aggiungere un pizzico di sale e tenere da parte.
- ④ Passare alla preparazione della crema al formaggio, per lo strato del cheesecake. Riunire il Philadelphia, lo zucchero, l'estratto di vaniglia ed un pizzico di sale, lavorare con una frusta a mano, poi unire le uova, sempre una alla volta, incorporandole bene.
- ⑤ Imburrare uno stampo quadrato di 20 cm di lato e rivestire la base con della carta forno, lasciando che fuoriescano i bordi in eccedenza, per facilitare l'estrazione del dolce dallo stampo. Versare l'impasto del brownies nello stampo (tenendone da parte un paio di cucchiai) e livellarlo bene, aiutandosi con una spatola. Poi versare la crema al formaggio.
- ⑥ Stemperare i due cucchiai di impasto brownies con 1-2 cucchiai di acqua (o latte) e distribuirlo a cucchiaiate sulla crema al formaggio. Utilizzare uno stecchino di legno per mischiare un po' gli impasti. Infornare il dolce in forno statico preriscaldato a 180°C per 10 minuti, poi abbassare la temperatura a 160°C e proseguire la cottura per altri 30 minuti. Sforare e lasciare raffreddare completamente il dolce prima di sfornarlo e tagliarlo.

Note

Il caffè solubile, nei dolci al cioccolato, contribuisce ad accendere proprio il sapore di cioccolato. Se non lo avete comunque non è un ingrediente indispensabile.

Buckeye Candy Balls

con cremoso e morbido burro di arachidi e ricoperte di cioccolato



Popolari in tutti gli Stati Uniti ed in particolar modo nel Mid West, sono spesso preparati per le festività ed ogni famiglia ha la sua variante. Facili e veloci da preparare contengono pochi ingredienti.



-



30 min.



30 Candy Balls

Ingredienti

350gr di burro di arachidi

250gr di burro temperatura ambiente

500gr di zucchero a velo

1 cucchiaino di aroma vaniglia

400gr di cioccolato fondente

Preparazione

- ① Prendere una ciotola capiente, versare dentro il burro e lo zucchero a velo e con l'aiuto di una spatola morbida iniziare a lavorare il composto.
- ② Dopo qualche minuto quando lo zucchero si sarà amalgamato, aggiungere il burro di arachidi e la vaniglia e continuare a lavorare l'impasto. Quando lo si sarà reso omogeneo formare delle palline di media dimensione e riporle su un vassoio sul quale si sarà messo della carta da forno.
- ③ Si otterranno circa 30 palline. A questo punto metterle in congelatore per una notte.
- ④ Il giorno dopo, tirarle fuori e far sciogliere il cioccolato a bagnomaria.
- ⑤ Infilzare le palline con uno stuzzicadenti ed intingerle una alla volta nel cioccolato fuso.
- ⑥ Avere l'accortezza di lasciare attorno allo stuzzicadenti, una parte di composto visibile, così da ricordare la forma delle castagne.
- ⑦ Conservare in frigo fino a qualche minuto prima di consumarle.

Note

Buckeye, è il soprannome per gli abitanti dell'Ohio, ma è anche il nome delle castagne matte, il cui albero è simbolo di questo stato! Dalla forma questi dolcetti ricordano molto le castagne.

Carrot Cake

la ricetta originale della torta di carote americana!



Si presenta come una torta a strati, farcita con crema al formaggio, il cui impasto viene impreziosito da carote e noci, in una perfetta combinazione di sapori.



40 min.



60 min.



12 persone

Ingredienti

Per la Base:

300gr di farina 00

300gr di carote (al netto degli scarti)

250gr di zucchero semolato (o metà integrale e metà semolato)

250gr di olio di semi

4 uova

100gr di noci sgusciate

1-2 cucchiaini di cannella in polvere

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 pizzico di zenzero in polvere

1 bustina di lievito per dolci

1 pizzico di bicarbonato di sodio

1 pizzico di sale

Per farcire:

500gr di mascarpone (o Philadelphia, o metà e metà)

200gr di zucchero a velo

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per Completare:

Noci

Preparazione

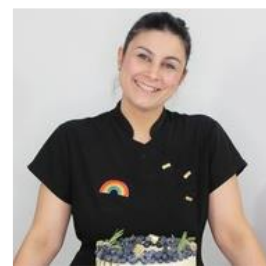
- ① Riunire in una ciotola le uova e lo zucchero (per metà di canna e metà semolato). Lavorare i due ingredienti con le fruste di uno sbattitore elettrico o di una planetaria, fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso, che avrà triplicato il suo volume iniziale. Ridurre la velocità e aggiungere l'olio a filo, mentre si continua a lavorare. Poi unire anche l'estratto di vaniglia, la cannella e lo zenzero.
- ② Pulire le carote, pesarle al netto degli scarti, poi grattugiarle con una grattugia a fori larghi, ottenendo un taglio tipo julienne. È importante che il taglio sia esattamente questo! Unirle all'impasto e amalgamare con una spatola.
- ③ Tritare finemente le noci e aggiungerle all'impasto. Poi incorporare anche la farina, che si sarà setacciata con il lievito e il bicarbonato. Completare con un pizzico di sale.
- ④ Versare l'impasto in uno stampo da 22 cm di diametro (o due stampi da 20 cm) rivestito con della carta forno, o imburrato con uno staccante. Infornare la torta (o le torte) in forno statico preriscaldato a 175°C per 40 minuti circa (verificate sempre la cottura con uno stecchino, che dovrà risultare asciutto). Considerare che se si sta cuocendo un'unica torta, questa sarà più alta, quindi richiederà qualche minuto in più. Quando la torta è pronta sfornarla e lasciarla raffreddare completamente.
- ⑤ Preparare la crema al formaggio riunendo i formaggi scelti in una ciotola, insieme allo zucchero a velo e l'estratto di vaniglia. Lavorare tutto insieme con le fruste, per avere una crema liscia e soda.
- ⑥ Quando la torta è completamente fredda tagliarla in tre strati, se si è cotta una sola torta, o in due strati se ne sono due. Sistemare la base su un piatto da portata o un'alzatina e farcirlo. Sistemare il secondo strato di torta e farcire. Procedere in questo modo fino a terminare gli ingredienti.
- ⑦ A questo punto la si può servire in stile naked cake (ovvero "torta nuda"), quindi senza rivestirla e lasciando ben visibili gli strati, oppure la si può rivestire con della crema.
- ⑧ Completare la decorazione con qualche noce.

Donuts

classiche ciambelle americane lievitate glassate e decorate con zuccherini colorati



Classiche ciambelle americane lievitare glassate e decorate con zuccherini colorati, tipicamente viste e riviste nei film e nei cartoni animati d'oltreoceano, prima fra tutte la famosissima serie della famiglia più strampalata della tv: "The Simpson"



1 min. per lato



6 ore



16 donuts

Ingredienti

500gr di farina 0

20gr di lievito di birra (10gr lievito secco)

280gr di latte intero tiepido

60gr di burro sciolto a temperatura ambiente

1 uovo grande

90gr di zucchero

3.5gr di sale

Per la glassa:

115gr di zucchero a velo

1-3 cucchiaini di latte

Colorante alimentare rosa (in gel)

Zuccherini colorati

Preparazione

- ① Scaldare leggermente il latte (deve essere tiepido non caldo), aggiungere un cucchiaio di zucchero preso dal totale e il lievito, mescolare e mettere da parte. Sciogliere il burro al microonde o in un pentolino, farlo raffreddare fino a raggiungere la temperatura ambiente. Una volta raffreddato, versarlo in una ciotolina con il latte e l'uovo leggermente sbattuto.
- ② Nella ciotola della planetaria inserire lo strumento gancio, unire la farina e lo zucchero, azionare la macchina e versare all'interno il mix di latte e burro. Mescolare a bassa velocità per 1 min., poi aumentare la velocità. Aggiungere il sale e continuare a mescolare per circa 15 min. Trasferire l'impasto sul ripiano di lavoro infarinato e impastare a mano fino ad ottenere un panetto liscio. Trasferire in una ciotola capiente leggermente infarinata. Coprire con un canovaccio bagnato e ben strizzato e porre dentro al forno spento ma con la luce accesa. Lasciar riposare per circa 2-3h o fino a quando raddoppierà in volume. Riprendere l'impasto e sgonfiarlo premendovi sopra con la mano chiusa nella forma di un pugno.
- ③ Infarinare leggermente il piano di lavoro e stendere l'impasto fino a circa 1.5-2cm di altezza. Prendere un taglia-biscotti a forma circolare dal diametro di 7cm e ricavare tanti cerchi e con un altro più piccolo (da 3cm), ritagliare la parte centrale di ogni cerchio in modo da ottenere la forma di una ciambella. Ritagliare tanti quadrati di carta forno da 10x10cm circa. Poggiare ogni quadratino su una teglia e adagiare su ognuno una ciambellina. Coprire con un canovaccio pulito, bagnato e strizzato dall'acqua in eccesso. Far riposare a temperatura ambiente per circa 2 ore o fino al raddoppio del volume.
- ④ Scaldare abbondante olio vegetale fino a 175/180°C. Prendere due donuts alla volta e versarli nella padella, dopo pochi secondi prelevare la carta forno con delle pinze, cuocere circa 1 minuto per lato, fino a doratura. Trasferire su un piatto coperto di carta assorbente. Controllare ogni tanto la temperatura dell'olio per assicurarsi che non sia scesa, in tal caso farla risalire prima di procedere con i pezzi restanti.
- ⑤ **Preparare la glassa:** Setacciare lo zucchero a velo, versarvi un cucchiaio di latte alla volta e mescolare. Aggiungere una piccola quantità di colorante (la glassa non deve essere troppo liquida ma deve avere la consistenza della cioccolata calda per intenderci). Intingere una donut alla volta nella glassa e distribuire sopra gli zuccherini, mettere su un piatto a far asciugare.

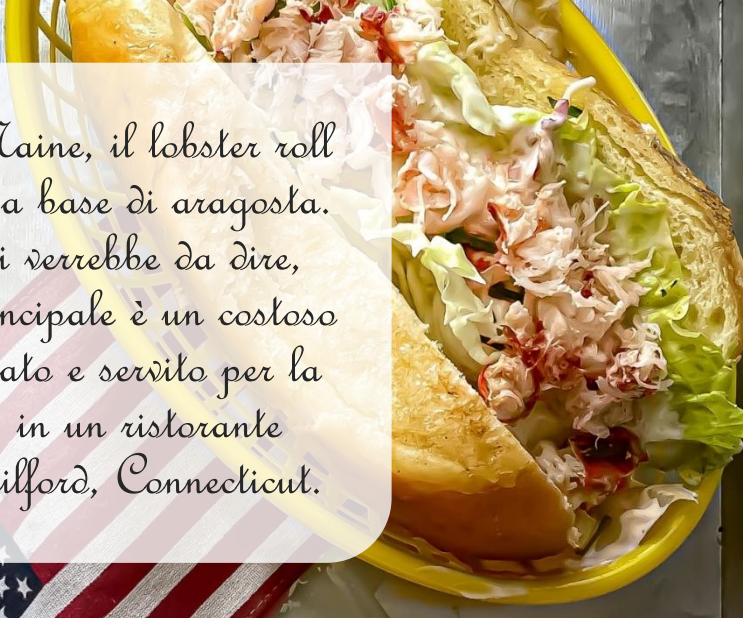
Lobster Roll

un panino golosissimo a base di aragosta.



Tipico dello stato del Maine, il lobster roll è un panino golosissimo a base di aragosta.

Un panino gourmet mi verrebbe da dire, visto che l'ingrediente principale è un costoso crostaceo! Viene preparato e servito per la prima volta nel 1929, in un ristorante chiamato Perry's in Milford, Connecticut.



20 min.



20 min



10 panini

Ingredienti

Per i Panini:

800gr di farina manitoba
250gr di latte appena tiepido
50gr di zucchero
6gr di lievito di birra disidratato
3 uova
100ml di acqua
100gr di strutto o burro
1 pizzico di sale

Per lucidare:

1 tuorlo d'uovo
20ml di acqua

Per la lobster salad (insalata):

500gr di polpa d'aragosta già cotta
10gr di burro
4 foglie di lattuga iceberg
1 limone
120gr di mayonnaise
Erba cipollina
Pepe nero
Sale
2 coste di sedano medie

Preparazione

Per i panini

- ① Unire in planetaria tutti gli ingredienti, tranne lo strutto ed il sale. Iniziare ad azionare l'impastatrice a media velocità. Una volta che l'impasto si sarà incordato, aggiungere lo strutto in 4 volte. Aspettare sempre che l'impasto assorba bene la quantità aggiunta. Alla fine il pizzico di sale. Ci vorranno circa 20 minuti per avere un impasto perfetto.
- ② Far lievitare in un contenitore capiente, in un luogo asciutto, magari coprire con pellicola e metti l'impasto nel forno spento. Dopo 1 ora e mezza, sgonfiare l'impasto, stenderlo con un mattarello, per uno spessore di 1 cm.
- ③ Tagliare 10 pezzi da circa 100gr. e arrotolarli, cercando di chiudere le estremità. Dare una forma piuttosto cilindrica. Adagiare i panini su una leccarda rivestita da carta da forno. Tra un roll e l'altro lasciare 1/2cm di spazio.
- ④ Far lievitare ancora 45 minuti.
- ⑤ Sbattere il tuorlo con l'acqua, e spennellare i panini.
- ⑥ Infornarli a 180°C in forno ventilato. Si attaccheranno l'uno con l'altro, ma il bello è proprio questo. Una volta cotti si staccheranno uno alla volta.

Per la lobster salad

- ① Tagliare a tocchetti di media grandezza il sedano. Tagliare a filetti la polpa di aragosta cotta, e saltarla in padella per pochi secondi con un filo di burro. Condire con succo di limone, erba cipollina tritata e la mayo.
- ② Aggiungere il sedano, condire con sale e pepe, amalgamare bene tutto.

Per servire

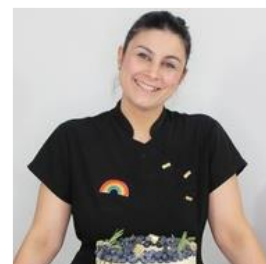
- ① Prendere i panini, tostare i due fianchi di ognuno in una padella, con un po' di burro.
- ② Tagliarli a metà, aggiungere le foglie di lattuga a pezzetti e farcire con la lobster salad!

Muffin Cioccolato e Nocciole

golosi e morbidi dolcetti con nocciole tritate e cioccolato



Una ricetta davvero semplicissima che vi permetterà di apprezzare il sapore autentico della pasticceria americana, dove si possono assaporare a pieno le sfumature di tutti gli ingredienti utilizzati.



23 min.



5 min.



12 muffin

Ingredienti

210gr di farina 00
50gr di cacao amaro
½ cucchiaino di lievito per dolci
1 cucchiaino bicarbonato
1gr di sale
80gr di zucchero
80gr di zucchero muscovado
1 uovo grande (leggermente sbattuto)
180gr di latte
60gr di caffè fatto raffreddare
112gr di burro (sciolto fatto raffreddare)
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
80gr di nocciole (tritate non troppo fine)
100gr di gocce di cioccolato fondente

Per il topping:

2 cucchiaini di zucchero muscovado
25gr di nocciole (tagliate al coltello)
2 cucchiaini di gocce di cioccolato

Preparazione

- ① Preriscaldare il forno a 200°C in modalità statica.
- ② Preparare il caffè e metterlo da parte a raffreddare.
- ③ Sciogliere il burro e metterlo da parte a raffreddare.
- ④ Mescolare in una ciotola gli ingredienti per il topping e mettere da parte.
- ⑤ Setacciare e unire in una ciotola gli ingredienti secchi: farina, cacao, lievito, bicarbonato, sale e zuccheri.
- ⑥ In una ciotolina a parte mescolare gli ingredienti liquidi, compreso l'uovo e il burro che deve essere sciolto ma non caldo. Mescolare.
- ⑦ Creare un buco centrale nella ciotola contenente le polveri e versare all'interno il mix di ingredienti liquidi. Mescolare brevemente, quando ancora si vedono parti di farina nel mix versare le nocciole tritate e le gocce di cioccolato. Mescolare molto brevemente, il composto non deve essere liscio e setoso ma deve avere un aspetto rustico (ovviamente assicurarsi che tutte le polveri siano state inglobate).
- ⑧ Distribuire in una teglia per muffin 12 pirottini e versare al loro interno il composto, fino quasi all'orlo.
- ⑨ Aggiungere sopra ogni muffin il topping fatto con le gocce di cioccolato, le nocciole e lo zucchero muscovado.
- ⑩ Portare in forno e cuocere per 8 minuti a 200°C, poi abbassare la temperatura a 180°C e prolungare la cottura di altri 15 minuti (ricordarsi che i tempi di cottura finali sono sempre variabili e possono cambiare da forno a forno).
- ⑪ Fare la prova stecchino per assicurarsi che siano cotti, ricordandosi che le gocce di cioccolato all'interno, quando i muffin sono caldi, si saranno sciolte e quindi sporcheranno lo stuzzicadenti (basterà assicurarsi che lo stecchino non sia sporco di impasto crudo, che ha una consistenza alla vista diversa dal semplice cioccolato).

The Original Cheesecake

la vera cheesecake!



Delicatissima, da farcire una volta fredda in superficie come si vuole, con un abbondante strato di confettura di frutti di bosco e tanta frutta fresca!



60 min.



15 min.



8 persone

Ingredienti

Per la base:

250gr di biscotti digestive

125gr di burro

Per la crema Philadelphia:

250gr di Philadelphia

400gr di panna acida

200gr di zucchero

3 uova

Aroma vaniglia

Preparazione

Per la base

- ① Tritare i biscotti digestive in un mixer abbastanza fini.
- ② Sciogliere in microonde il burro ed unire al composto di biscotti sbriciolati.
- ③ Miscelare bene e versare in teglia pressando bene sul fondo con l'aiuto del dorso di un cucchiaio.
- ④ Tenere in frigorifero mentre si prepara la crema al Philadelphia.

Per la crema Philadelphia

- ① Montare in planetaria con frusta il Philadelphia, la panna acida, lo zucchero e l'aroma alla vaniglia. Quando ben montato e cremoso unire una alla volta le uova.
- ② Montare per bene la crema, una volta pronta versare sopra la base di biscotti e livellare.

Per completare

- ① Sistemare la teglia all'interno di una teglia più grande in modo da farla cuocere a bagnomaria, così otterremo quella sua consistenza soffice!
- ② Unire acqua fredda nella teglia più grande fino a circa metà stampo, cuocere in forno caldo a 165°C per circa 1 ora. Una volta cotta fare raffreddare per bene.
- ③ Quando fredda decorare a piacere!

Torta Red Velvet

Una spettacolare torta rosso velluto!



Una delle torte più belle e spettacolari della pasticceria americana, vedrete che soddisfazione quando affonderete il coltello ed estrarrete la prima fetta: ci saranno applausi e orazioni!



35 min.



20 min. + 2 ore di riposo



16-20 persone

Ingredienti

Per l'impasto:

360gr di farina per dolci
25gr di cacao amaro in polvere
1 cucchiaino di sale
310gr di zucchero
360ml di olio di semi di girasole
2 uova grandi
1 cucchiaio di colorante rosso in gel
1 cucchiaino di aroma di vaniglia
250ml di latticello (oppure 250ml di latte + il succo di 1 limone)
1 cucchiaino e ½ di bicarbonato
2 cucchiaini di aceto di vino bianco

Per il frosting:

240gr di burro, a temperatura ambiente
480gr di formaggio Philadelphia in panetti (6 panetti)
1 cucchiaino di aroma di vaniglia
200gr di zucchero a velo setacciato

Preparazione

- ① Preriscaldare il forno statico a 180°C (o 160°C ventilato). Imburrare 2 teglie tonde da 20cm, foderare il fondo con carta forno e imburrare nuovamente. Infarinare le teglie. In una ciotola setacciare 2 volte la farina, il cacao e il sale.
- ② Nella ciotola della planetaria, dotata di frusta a cipolla, miscelare lo zucchero e l'olio. Aggiungere le uova, una alla volta, mescolando bene prima di ogni nuova aggiunta. Incorporare il colorante rosso e la vaniglia. Sostituire l'attacco con la frusta a foglia. Aggiungere quindi la miscela di polveri in 3 tempi, alternata a 2 aggiunte di latticello, solo incorporandole nell'impasto. In una ciotolina combinare il bicarbonato e l'aceto (che reagiranno e faranno la schiuma ma è del tutto normale). Unire il composto all'impasto e mescolare per pochi secondi. Distribuire l'impasto equamente tra le due teglie ed infornare. Cuocere per circa 35 min. A cottura ultimata, estrarre le teglie, trasferirle su di una gratella e lasciarle raffreddare completamente.
- ③ Montare il burro nella planetaria a velocità media con la frusta a foglia. Ridurre la velocità e incorporare un panetto di formaggio alla volta. Aggiungere la vaniglia e lo zucchero a velo setacciato. Fare amalgamare bene gli ingredienti nella planetaria per circa 5 minuti a velocità bassa.
- ④ Posizionare alcune strisce di carta da forno sul piatto da portata, per evitare di sporcarlo in fase di decorazione. Adagiare il primo disco di torta sul piatto e aiutandosi con un coltello seghettato tagliare la calotta superiore per livellarla. Distribuire una dose generosa di frosting sulla superficie con una spatolina, facendo attenzione a non arrivare esattamente al bordo. Rifilare anche il secondo disco di torta e posizionarlo capovolto sopra allo strato di frosting, premendo leggermente per distribuire bene il ripieno. Aiutandosi nuovamente con una spatolina, ricoprire la torta con uno strato sottile di frosting. Non preoccuparsi se i bricioli si vedono, questo primo strato si chiama "crumb coat" (letteralmente "cappotto per i bricioli") e ha la funzione di uniformare la superficie completa della torta.
- ⑤ Trasferire la torta in frigorifero per almeno 1 ora o meglio tutta la notte. Decorare la torta con il resto del frosting con una spatolina ricurva. Infine rimuovere con cura la carta da forno da sotto e decorare la superficie della torta con i bricioli della calotta di torta rifilata. Conservare in frigo e prima di servirla lasciarla a temperatura ambiente per almeno 2 ore.

Indice

American Bakery	3
American Blueberrie Pie	8
Apple Pie	10
Brownies Cheesecake	12
Buckeye Candy Balls	14
Carrot Cake	16
Donuts	18
Lobster Roll	20
Muffin Cioccolato e Nocciole	22
The Original Cheesecake	24
Torta Red Velvet	26