

Bundt Cake

Collection

Ciambelle da sogno per ogni occasione



Marianna Pascarella

www.RicetteDalMondo.it

Bundt Cake Collection

Testi e foto: Marianna Pascarella

© 2020 - Marianna Pascarella

www.RicetteDalMondo.it

Condividi su:



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.



Marianna Pascarella

Ciao!

Molti di voi oramai mi conoscono, ma vorrei presentarmi a tutti quelli che mi leggono per la prima volta o che non hanno ancora avuto modo di scambiare quattro chiacchiere con me!

Mi chiamo **Marianna** e sono l'autrice del Blog di Cucina [RicetteDalMondo.it](https://www.ricettedalmondo.it).

Sono una grande appassionata di cucina e di tutto ciò che ruota intorno al mondo del food. Lo sono da quando ero bambina, da quando ho iniziato a sporcarmi le mani di farina, prima per gioco, poi per pasticci, pian piano comprendendo che quello era il modo migliore per esprimere la mia creatività, per arricchirmi di nuove esperienze, per creare da elementi semplici e naturali qualcosa di straordinario, qualcosa che incantasse occhi e palato, qualcosa che facesse rivivere attraverso un semplice assaggio tutto quello che era nella mia mente, che facesse comprendere quello che volevo trasmettere anche senza parlare.

Se vuoi conoscere di più su di me, leggi la mia presentazione su [RicetteDalMondo.it](https://www.ricettedalmondo.it)

Buona lettura 🍷💕

Seguimi su:





Le Bundt Cake

La **bundt cake** è una **torta di origine statunitense** che si contraddistingue per la sua **forma circolare con cono centrale**, che possiamo indicare in modo semplice come “**a ciambella**”.

La particolarità di questa torta è che con il termine “**bundt cake**” più che indicare una torta specifica, quindi una ricetta in particolare, si indica **una tipologia di torte, che hanno la caratteristica forma predetta, datagli dallo stampo a ciambella con bordi ondulati**, detto *bundt pun*, che viene utilizzato per la cottura di questo dolce.

Sebbene a vedere una *bundt cake* a noi italiani probabilmente ci verrà in mente il classico **ciambellone della nonna**, in verità dietro questo dolce c'è molto di più.

La **bundt cake** andrebbe in verità fatta risalire al **Gugelhupf** tedesco, il dolce che sembra gli abbia dato la vera ispirazione. Anche se a ben guardare ricorda molto anche la **Babka**, tipica della Polonia.

Oggigiorno le bundt cake sono divenute così famose, che quando si parla di questo dolce si fa automaticamente riferimento al **particolarissimo stampo utilizzato per la cottura**, che oltre alla **forma a ciambella** presente le più **svariate e particolari ondulazioni laterali**.

Così che quando la ciambella viene sformata, si presenta con un aspetto a dir poco maestoso, perfetta per essere servita così come si presenta, magari con una semplice spolverizzata di zucchero a velo, ma altrettanto particolare e golosa ricoperta da una glassa, di zucchero, colorata, alla frutta o al cioccolato, che va quasi ad intrecciarsi con la torta, proprio grazie alle numerose insenature che ne caratterizzano la forma.

Per rintracciare le **origini della bundt cake** bisogna andare indietro negli anni fino al **1950**, quando l'ingegnere **David Dalquist** si reinventò con la produzione di stampi in alluminio per “*bund*” (dall'ebraico “*comunità*”), per la cottura del Gugelhupf. Fino ad allora gli unici stampi di questo tipo erano stati prodotti nell'impero austro-ungarico ed erano di ceramica smaltata.

Dalquist avviò così in Minnesota la produzione di un tipo di uno **stampo in alluminio pressofuso**, per la cottura di questo dolce, destinato ad accaparrarsi un posto nella storia. Per registrare il marchio lo battezzò “**bundt**”, aggiungendo la “-t” al termine “*bund*”.



Un'azienda destinata a segnare la storia

L'azienda della quale stiamo parlando è la "Nordic Ware". Il nome di questa azienda ormai divenuto celebre, anzi forse un vero e proprio **marchio di qualità in pasticceria**, ci farebbe immediatamente presagire un successo clamoroso immediato dell'azienda. E invece le cose non andarono affatto in questo modo, anzi...

L'azienda riuscì a vendere pochi stampi e solo nella comunità ebraica, al prezzo pensate un po' di 4\$ l'uno! (Oggi il costo di questi stampi è mediamente di 50\$)

La società rischiò così di fallire! Fu solo qualche anno dopo, nel **1966**, che la casalinga **Ella Elfrich** si aggiudicò il secondo posto nel concorso annuale di cucina **Bake-Off**, con la sua celebre **Tunnel of Fudge Cake**, realizzata proprio in uno stampo da **Bundt**.



La prima vera bundt cake

La Tunnel of Fudge Cake

L'eco della vincita fu tale che questa torta ebbe la capacità di **ribaltare la sorte dell'azienda Nordic Ware**, che si vide arrivare in pochissimo **ordini per oltre 200mila stampi**. Anche lo stampo in stagno Jell-O, fino a qual momento il più venduto nelle famiglie americane, fu accantonato in favore del nuovo "Bundt". Ad oggi la Nordic Ware ha venduto in America più di 60 milioni di stampi. La **celebrità di questa torta, semplice ed elegante** ha spopolato ed ha invaso le bakery e le cucine anche in Italia.

Oggi preparare una bundt cake sappiamo che significa preparare una ciambella che si presenterà in una forma così particolare da essere **sinonimo di successo assicurato**. È vero che uno stampo per bundt cake è un **piccolo investimento** (se confrontato ad altri prodotti simili presenti sul mercato), ma è anche vero che è uno di quei prodotti di cucina che **resiste a vita** e che spesso viene anche **tramandato di madre in figlia**, insieme a quella ricetta scritta su una carta un po' ingiallita che ha conquistato il cuore di generazioni. Per onorare la celebrità di questo stampo, il **15 Novembre si festeggia il "National Bundt Day"**!

Non perdere l'occasione per festeggiare anche tu con una formidabile bundt cake!



La ricetta perfetta per una bundt cake da sogno

Come detto in precedenza **la bundt cake non è una torta o una ricetta**, ma **una tipologia di torte a ciambella** che hanno la caratteristica di presentarsi in modo maestoso ed elegante, al punto tale da essere, nonostante la loro semplicità, paragonabili a delle vere e proprie torte farcite di compleanno.

Lo stampo a ciambella ha il **duplice vantaggio**, quello di **garantire una cottura uniforme ed ottimale** del dolce, grazie al cono centrale che distribuisce equamente il calore e **presentarle in modo scenografico** già appena sformate!

Sebbene quindi la ricetta capostipite della lunga serie di bundt cake, la progenitrice vera e propria, sia la famosa Tunnel of Fudge Cake, una ciambella al cioccolato con frutta secca, è indiscutibile sostenere che qualunque dolce, cotto in questi particolari stampi, acquisterà questo nome. Potrete quindi liberare la vostra creatività e sentirvi così liberi di personalizzare la vostra bundt cake, con i sapori che più vi piacciono. Per fare una bundt cake perfetta, sentitevi liberi di **scegliere la ricetta che preferite**, anche quella della nonna, da voi tanto amata, gli **stampi in alluminio pressofuso Nordic Ware** faranno il resto!

Unica accortezza che dovrete avere, per un risultato davvero impeccabile, è sicuramente quello di provvedere a imburrare e infarinare accuratamente lo stampo, appena prima di versarvi l'impasto. Questo passaggio è indispensabile perchè una peculiarità dello stampo sono proprio tutte le **scanalature** che permettono di ottenere delle ciambelle con una **forma così particolare**. Se quindi non provvedete ad ungere in maniera certosina ogni piccolo spigolo, rischierete di ritrovarvi con delle parti di torta che potrebbero rimanere attaccate allo stampo, il che sarebbe davvero un peccato.

Altro passaggio fondamentale è un intiepidimento della torta, prima di essere sformata. Una volta verificata la cottura ed estratta dal forno, dovrete quindi lasciarla intiepidire nello stampo, una decina di minuti, prima di capovolgere lo stampo, quindi la torta, su una gratella e lasciarla così raffreddare completamente.

Quale staccante utilizzare

Sformare la bundt cake senza alcuna pecca vi sembra un sogno irraggiungibile? Le avete provate proprio tutte? Beh, anche io! Ma ho trovato anche la soluzione! Io ho provato diversi tipi di staccanti, ma non tutti mi hanno dato grande soddisfazione. Invece non mi ha mai (e dico mai!) delusa il mio staccante fatto in casa! Che essendo a base di burro e farina garantisce sempre un ottimo risultato.

La ricetta per prepararlo in casa la trovate qui: [staccante per teglie fatto in casa!](#) Vi **dura fino a 1 mese in frigorifero** e potete farlo anche in versione **senza glutine o senza lattosio** (*vegetale e vegan!*).

Ingredienti

50 gr di farina 00 (o farina di riso)

50 gr di burro (ammorbidito)

60 ml di olio di semi

Preparazione

Mettete in un mixer la farina, il burro morbido a pezzi e l'olio.

Lavorate pochi secondi con un mixer o un minipimer per ottenere una crema.

Frullare tutti gli ingredienti con un mixer

Trasferite poi questa crema in un contenitore di vetro, pulito e asciutto, coprite e riponetelo in frigorifero.



Bundt Cake alla Vaniglia

la più soffice e profumata



Una delle più semplici bundt cake che si possano realizzare con l'ausilio di questi portentosi stampi di alluminio pressofuso. Un aroma inconfondibile di vaniglia, dove le sue note dolci si combinano perfettamente con la consistenza morbida della torta.



50 min.



30 min.



8 persone

Ingredienti

360 gr di farina 00

300 gr di zucchero

330 gr di burro (ammorbidito)

6 uova (grandi)

160 ml di latte

1 baccello di vaniglia

1 bustina di lievito per dolci

1 pizzico di sale

Preparazione

- ① Iniziate a riunire nella boule della planetaria lo zucchero e il burro morbido a pezzi.
- ② Lavorate con la frusta a filo per ottenere una crema gonfia e spumosa, di colore biancastro. Eventualmente spatolate eventualmente la crema dalla ciotola e lavorate ancora. A questo punto unite le uova, una alla volta, facendo assorbire bene ognuna prima di aggiungere la successiva.
- ③ Aggiungete i semini raschiati da una bacca di vaniglia, anche due per dare maggiore intensità, e lavorate ancora.
- ④ A questo punto riducete al minimo la velocità di lavorazione ed aggiungete la farina setacciata insieme al lievito, unendola a cucchiaiate, alternandola con il latte.
- ⑤ A fine lavorazione otterrete una crema piuttosto compatta, soda e spumosa.
- ⑥ Imburrate e infarinate con cura uno stampo per bundt cake da 10 cup (potete utilizzare tranquillamente lo [staccante fatto in casa](#)) e versate al suo interno l'impasto.
- ⑦ Livellatelo un po' in superficie con una spatola, poi infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per 50 minuti circa.
- ⑧ Dopo 40 minuti fate la prova stecchino e se è necessario proseguire la cottura coprite con un foglio di alluminio per non farlo scurire troppo.
- ⑨ Quando il dolce è pronto sfornatelo e lasciatelo intiepidire 10 minuti nel suo stampo prima di sfornarlo su una gratella, per permettergli così di raffreddarsi completamente.

Note

Se proprio non avete il baccello di vaniglia potete utilizzare dell'estratto di vaniglia, anche fatto in casa! Chiaro che non i semini raschiati dal baccello avrete una profumazione ancora più intensa. Volendo potete aggiungere più sapore utilizzando anche il baccello privato dei semini; vi basterà riscaldare il latte e mettere il baccello in infusione, per poi toglierlo quando il latte avrà raggiunto la temperatura ambiente e sarà pronto per essere utilizzato nella ricetta.

Bundt Cake
al Cioccolato con Pere al Rum
per veri intenditori



Una deliziosa versione della celebre torta cotta nello stampo per bundt cake, impreziosita dal sapore del cioccolato e dall'aggiunta delle pere aromatizzate al rum. L'intensità del cioccolato e la freschezza delle pere a bocconcini sono armoniosamente legati dal sentore di Rum.



90 min.



30 min.



8 persone

Ingredienti

320 gr di farina 00

80 gr di cacao amaro

300 gr di zucchero

225 gr di burro

125 gr di yogurt

5 uova grandi

2 pere mature

1 bustina di lievito per dolci

50 ml di Rum

Un pizzico di sale

Zucchero a velo per spolverizzare

Preparazione

- ① Iniziate a sbucciare le pere e a tagliarle a cubetti abbastanza piccoli.
- ② Riunitele in una terrina, aggiungere il rum, mescolate e lasciatele insaporire mentre procedete con la preparazione dell'impasto.
- ③ Riunite nella boule della planetaria lo zucchero e il burro ammorbidito a pezzi, e lavorate i due ingredienti con la frusta a filo, per ottenere un composto gonfio e spumoso, di colore biancastro.
- ④ Spatolate le pareti della ciotola e lavorate ancora. Poi iniziate ad aggiungere le uova, una alla volta, facendo assorbire bene ognuna prima di passare alla successiva.
- ⑤ Aggiungete anche lo yogurt e successivamente la farina, setacciata con il lievito, a cucchiaiate, riducendo al minimo la velocità di lavorazione. Ed ancora il cacao, sempre un cucchiaio alla volta.
- ⑥ L'impasto che otterrete è una crema gonfia, spumosa e compatta. Infine aggiungete anche un pizzico di sale ed ancora le pere al rum. Amalgamate bene con una spatola.
- ⑦ Imburrate e infarinate perfettamente uno stampo per bundt cake da 10 cup (potete utilizzare anche il mio [staccante fatto in casa](#)). Versate l'impasto nello stampo, livellate la superficie ed infornate la torta in forno statico preriscaldato a 160°C per 80-90 minuti.
- ⑧ Fate sempre la prova stecchino prima di estrarre la torta dal forno, quando questo è asciutto togliete la torta e lasciatela intiepidire nel suo stampo per 10 minuti prima di sformarla su una gratella e lasciarla raffreddare completamente.

Bundt Cake all'Arancia senza lattosio la ciambella leggera e raffinata



Un dolce semplice, gustoso e leggero nel sapore, perché realizzato senza burro e senza latte! Ideale per gli intolleranti alle proteine del latte. Una scelta vincente per chi ama le bellissime e buonissime bundt cake ma non vuole rinunciare ad una consistenza leggera.



40 min.



40 min.



10 persone

Ingredienti

425 gr di farina 00

100 gr di farina di mandorle

250 gr di zucchero

200 gr di margarina (oppure burro senza lattosio)

4 uova grandi

250 ml di succo d'arancia

Scorza di 2 arance

1 bustina di lievito per dolci

Un pizzico di sale

Marmellata di arance (o di agrumi) per lucidare

Preparazione

- ① Iniziate a riunire in una ciotola lo zucchero e la margarina, a temperatura ambiente.
- ② Lavorate con le fruste di uno sbattitore elettrico o di una planetaria, fino ad ottenere una crema soffice. Poi aggiungere le uova, una alla volta, aggiungendo la successiva solo quando la precedente è stata completamente assorbita dall'impasto.
- ③ Nel frattempo grattugiate la scorza di due arance biologiche e spremetene il succo, filtrandolo.
- ④ Quando avrete finito di incorporare le uova aggiungete anche la scorza grattugiata delle arance e poi la farina che avrete setacciato insieme al lievito, unendola un cucchiaino alla volta, alternandola al succo di arancia.
- ⑤ Completate aggiungendo anche la farina di mandorle, sempre un cucchiaino alla volta. Aggiungete anche un pizzico di sale.
- ⑥ Versate l'impasto in uno stampo per bundt cake da 10 cup, imburato e infarinato (volendo potete ungerlo con il mio [staccante fatto in casa](#), è sicurissimo!).
- ⑦ Infornate il dolce in forno statico preriscaldato a 180°C per 40 minuti, fate sempre la prova stecchino prima di sfornare il dolce.
- ⑧ Lasciate intiepidire nello stampo per una decina di minuti prima di sfornare la ciambella e lasciarla raffreddare completamente su una gratella.
- ⑨ Riscaldare la marmellata stemperata con 2-3 cucchiaini di acqua (regolatevi in base alla consistenza della marmellata che state utilizzando).
- ⑩ Spennellata la bundt cake tutt'intorno con la marmellata fluida, per lucidarla completamente.

Note

La marmellata per la glassatura è preferibile che sia al gusto di arancia o di agrumi, per rimanere in tema con il sapore della ciambella; diversamente andrà bene anche una marmellata di albicocche o pesche. È preferibile che la marmellata non abbia pezzi o bucce, se dovesse presentarle, dopo averla stemperata con l'acqua potrete passarla al setaccio.

Cinnamon Swirl Bundt Cake

un vortice goloso di profumo



Una deliziosa torta soffice aromatizzata con vaniglia e cannella, che nell'impasto presenta delle irresistibili striature realizzate con un'alternanza di impasto della torta e strati di zucchero e cannella. La variegatura di questa torta è una delle sue caratteristiche che la rendono un dessert davvero irresistibile.



40 min.



30 min.



10 persone

Ingredienti

380 gr di farina 00

180 gr di zucchero

180 gr di zucchero integrale

180 gr di burro ammorbidito

50ml di olio di semi

4 uova grandi

240ml di latte

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 bustina di lievito per dolci

Un pizzico di sale

Per farcire:

100gr di zucchero integrale

1 cucchiaino di cannella

Preparazione

- ① Iniziate a riunire in una ciotola le due tipologie di zucchero e il burro morbido a pezzi.
- ② Lavorate con le fruste di uno sbattitore elettrico o di una planetaria, per ottenere un composto gonfio e spumoso. Se necessario, spatolate la crema di burro dalle pareti della ciotola, per facilitare la lavorazione.
- ③ Aggiungete le uova, una alla volta, dando così alla crema la possibilità di assorbire bene ognuna.
- ④ Unite l'olio a file, mentre lavorate ancora, ma a velocità ridotta. Successivamente aggiungete anche l'estratto di vaniglia.
- ⑤ Proseguite con il latte (a temperatura ambiente) che andrete ad unire all'impasto in più riprese, alternandolo alla farina, setacciata con il lievito.
- ⑥ Ottenuto un impasto gonfio e spumoso completate con la cannella ed un pizzico di sale.
- ⑦ Da parte mescolate lo zucchero integrale con la cannella ed ancora imburrate e infarinate accuratamente uno stampo per bundt cake da 10 cup (o spennellatelo con lo [staccante fatto in casa](#)).
- ⑧ A questo punto potete mettere uno strato di impasto nello stampo, cospargere con dello zucchero aromatizzato alla cannella, ricoprire con un altro strato di impasto, ancora dello zucchero alla cannella e completare con il rimanente impasto.
- ⑨ Infornate quindi la ciambella in forno statico preriscaldato a 180°C per 40-50 minuti. Fate sempre la prova stecchino e quando questo è asciutto sfornate la torta. Lasciate riposare il dolce nello stampo per 10-15 minuti, poi capovolgetelo su una gratella e lasciatelo raffreddare completamente.
- ⑩ Spolverizzatela con dello zucchero a velo, aromatizzato con della cannella, e servitela.

Note

L'impasto di questa bundt cake può essere aromatizzato anche solo con la vaniglia. L'importante è non eccedere con la cannella, per avvertire nettamente il contrasto con le striature di zucchero e cannella.

Moka Bundt Cake

per un risveglio a tutto gusto



Una sofficissima ciambella aromatizzata al caffè, perfetta per allietare le giornate, iniziando alla grande anche con la prima colazione. Per tradizione infatti, il profumo del caffè lo si abbina al risveglio e alle prime ore del mattino, così anche questo dolce si presenta come un modo meraviglioso per iniziare la giornata.



50 min.



30 min.



10 persone

Ingredienti

360 gr di farina 00

300 gr di zucchero

330 gr di burro ammorbidito

160ml di latte

6 uova grandi

4 cucchiaini di caffè solubile

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 bustina di lievito per dolci

Un pizzico di sale

Preparazione

- ① Riunite in una ciotola lo zucchero e il burro ammorbidito a pezzi e lavorate gli ingredienti con le fruste di uno sbattitore elettrico o di una planetaria, fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Se necessario spatolate un paio di volte la crema dalle pareti della ciotola per lavorare meglio.
- ② Quindi aggiungete le uova, una alla volta, facendo assorbire bene ognuna prima di aggiungere la successiva. Aromatizzate con l'estratto di vaniglia.
- ③ Riscaldare il latte e scioglietevi il caffè solubile, poi riportate il latte a temperatura ambiente. Aggiungete latte e farina setacciata con il lievito, alternando i due ingredienti e diminuendo al minimo la velocità di lavorazione. In ultimo aggiungete anche un pizzico di sale.
- ④ Ottenuto un impasto denso e compatto imburrate e infarinate con cura uno stampo per bundt cake da 10 cup (o ungetelo con lo [staccante fatto in casa](#)). Quindi versate l'impasto al suo interno, livellandolo. Infornate il dolce in forno statico preriscaldato a 180°C per 50 minuti. Verificate sempre la cottura con uno stecchino, e quando questo è asciutto estraete il dolce dal forno e lasciatelo intiepidire nello stampo per 10-15 minuti. Poi trasferitelo su una gratella e lasciatelo raffreddare completamente.
- ⑤ Quando la ciambella è fredda potrete procedere a glassarla. Preparate quindi una glassa, mettete in una terrina lo zucchero a velo, ed aggiungete del caffè espresso bollente, mescolate man mano che lo aggiungete per regolarvi sulla quantità necessaria in base alla consistenza che volete dare alla glassa.
- ② Infine, ricoprite la torta con la glassa preparata.

Note

La quantità di caffè solubile da utilizzare può essere variata leggermente a piacere in base ai gusti personali.

Bundt Cake Caffè e Cioccolato

soffice che si scioglie in bocca



Una delle massime espressioni di soddisfazione tra le ciambelle soffici che hanno il gusto del cioccolato e la carica del caffè. Una combinazione di ingredienti che saprà deliziare il vostro palato come pochi dolci sanno fare e la semplicità di preparazione di questa ricetta vi lascerà senza parole.



40 min.



30 min.



10 persone

Ingredienti

230 gr di farina 00
300 gr di zucchero
200 gr di burro
20gr di cacao amaro
3 uova grandi
100gr di cioccolato fondente
3 cucchiaini di caffè solubile
100ml di caffè espresso
100ml di acqua (o latte)
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 bustina di lievito per dolci
Un pizzico di sale

Preparazione

- ① Iniziate a tritare grossolanamente con un coltello il cioccolato e fondetelo a bagnomaria, o al microonde. Aggiungete poi al caffè espresso bollente il caffè solubile e scioglietelo bene.
- ② In una ciotola riunite lo zucchero e il burro morbido a pezzi e lavorate con le fruste di uno sbattitore elettrico o di una planetaria, per ottenere un composto spumoso e biancastro. Eventualmente provvedete a pulire le pareti della ciotola con una spatola, per riportare verso il centro della boule il burro non lavorato bene. Aggiungete poi le uova, una alla volta, lavorando bene ognuna prima di aggiungere la successiva.
- ③ Proseguite unendo anche il cioccolato fuso e l'estratto di vaniglia.
- ④ Da parte setacciate la farina con il lievito e il cacao, quindi aggiungete le polveri all'impasto, a cucchiaiate, lavorando a velocità ridotta.
- ⑤ Alternate con l'aggiunta del caffè e dell'acqua e alla fine unite anche un pizzico di sale.
- ⑥ Imburrate e infarinate con cura uno stampo da bundt cake da 10 cup, oppure ungetelo con lo [staccante fatto in casa](#), poi versate l'impasto preparato nello stampo, livellate la superficie e infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per 40 minuti.
- ⑦ Verificate sempre la cottura con uno stecchino e quando è pronta sfornatela e lasciatela intiepidire per 10 minuti prima di sfornare.
- ⑧ Infine, spolverizzate la bundt cake al caffè e cioccolato con zucchero a velo.

Bundt Cake alle Noci e Yogurt

un tocco di autunno sulla tavola



Una morbida e leggera versione della bundt cake, la ciambella americana simbolo dell'eccellenza dei dolci semplici. Questa ciambella, come sempre semplice e veloce da preparare, è resa soffice grazie all'utilizzo dello yogurt e leggera dalla sostituzione del burro con l'olio di semi.



40 min.



25 min.



8-10 persone

Ingredienti

250 gr di farina 00

250 gr di zucchero

5 uova

100gr di yogurt bianco denso

50ml di olio di semi (o d'oliva leggero)

180gr di noci sgusciate

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 bustina di lievito per dolci

Un pizzico di sale

Preparazione

- ① Iniziate a tritare le noci con un mixer, facendo lavorare le lame a più riprese, ottenendo così una farina piuttosto fine.
- ② In una ciotola riunite lo zucchero, le uova e l'estratto di vaniglia, poi lavorate con le fruste di uno sbattitore elettrico o di una planetaria, per una decina di minuti, ottenendo così un composto gonfio e spumoso.
- ③ A questo punto diminuite al minimo la velocità di lavorazione e aggiungete gradatamente l'olio a filo, mentre continuate a lavorare. Poi aggiungete anche lo yogurt e lavorate bene anche questo.
- ④ Da parte setacciate la farina con il lievito e unite le polveri a cucchiainate, continuando a lavorare a velocità ridotta. In ultimo aggiungete anche la farina di noci, in 2-3 riprese, incorporandola con una spatola. Terminate con un pizzico di sale.
- ⑤ Versate l'impasto così ottenuto in uno stampo per bundt cake da 10 cup, imburrate e infarinate attentamente, o unto con uno [staccante fatto in casa](#).
- ⑥ Infornate la ciambella in forno statico preriscaldato a 180°C per 40 minuti circa. Verificate sempre la cottura con uno stecchino e ricordate che i tempi effettivi di cottura possono dipendere dal forno utilizzato.
- ⑦ Quando la ciambella è pronta sfornatela e lasciatela intiepidire 10 minuti prima di capovolgerla su una gratella, per poi lasciarla raffreddare completamente.
- ③ Infine, spolverizzate la bundt cake alle noci e yogurt con zucchero a velo.

Note

In questa ricetta le noci possono essere sostituite da altra frutta secca, come le mandorle o le nocciole. Se non avete lo yogurt bianco potete utilizzare uno yogurt greco.

Bundt Cake Cocco e Lime

la ciambella dal sapore esotico



Un'idea fresca, profumata e ricca di gusto per preparare una ciambella morbida, umida e dal sapore fruttato estivo, con quel tocco di etnicità che fa la differenza. Un gusto molto particolare per un dolce classico, così che una semplicissima ciambella saprà conquistare fin dal primo assaggio, grazie alla sua particolarissima esplosione di gusto.



40 min.



30 min.



8-10 persone

Ingredienti

250 gr di farina 00

250 gr di zucchero

100gr di farina di cocco rapè

100gr di yogurt bianco, dolce

100ml di olio di semi

4 uova grandi

3 lime (la scorza + 50 ml di succo)

1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 bustina di lievito per dolci

Un pizzico di sale

Per la glassa:

200gr di zucchero a velo

Succo di lime

Per decorare:

Fettine di lime e cocco

Foglie di menta

Preparazione

- ① Riunite in una ciotola lo zucchero e le uova. Lavorateli con le fruste di uno sbattitore elettrico o di una planetaria, ottenendo un composto gonfio e spumoso, che avrà triplicato il suo volume iniziale.
- ② A questo punto riducete al minimo la velocità e aggiungete gradatamente l'olio a filo. Poi proseguite con lo yogurt (che dovrà essere a temperatura ambiente, come tutti gli altri ingredienti).
- ③ Insaporite l'impasto con la scorza grattugiata dei lime e unite anche il succo filtrato.
- ④ A questo punto non vi resta che aggiungere la farina setacciata con il lievito e il bicarbonato, in 2-3 riprese e in ultimo la farina di cocco (cocco rapè) ed un pizzico di sale.
- ⑤ Ungete uno stampo per bundt cake da 10 cup con uno [staccante fatto in casa](#), versate al suo interno l'impasto preparato e infornate la ciambella in forno statico preriscaldato a 175°C per 40 minuti circa. Verificate sempre la cottura con uno stecchino, quando la torta è pronta sformatela e lasciatela intiepidire nello stampo per una decina di minuti prima di sformarla e farla raffreddare completamente su una gratella per dolci.
- ⑥ Quando la torta è fredda potrete preparare la glassa al lime. Mettete lo zucchero a velo in una ciotola, aggiungete il succo del lime, poco alla volta, mescolando, fino ad ottenere una glassa dalla consistenza densa.
- ⑦ Versate quindi la glassa sulla ciambella e completate la torta decorandola a piacere con delle fettine di lime, cocco e menta.

Note

Per una versione senza lattosio di questo buonissimo dolce potrete sostituire lo yogurt bianco con uno yogurt di soia. Per una versione che invece abbia un sapore di cocco ancora più intenso potrete scegliere uno yogurt al cocco.

Bundt Cake Marmorizzata

il bicolore che ingolosisce



Una versione della deliziosa ciambella americana che si presenta con una doppia colorazione ed una doppia proposta di sapori. Ad ogni fetta si può assaporare la deliziosa combinazione degli aromi della vaniglia e del cioccolato.



50 min.



30 min.



10 persone

Ingredienti

350 gr di farina 00

250 gr di zucchero

150gr di yogurt bianco

150ml di olio di semi

5 uova grandi

80gr di cioccolato fondente

50gr di cacao amaro

80gr di burro

1 bustina di lievito per dolci

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Un pizzico di sale

Preparazione

- ① Riunite in una ciotola lo zucchero, le uova e l'estratto di vaniglia, quindi lavorate con uno sbattitore elettrico o di una planetaria per almeno 10 minuti, per ottenere un composto gonfio e spumoso, che avrà triplicato il suo volume iniziale. Diminuite al minimo la velocità, poi aggiungete gradatamente, a filo, l'olio ed ancora lo yogurt (a temperatura ambiente).
- ② Quando avrete terminato con i precedenti ingredienti unite la farina setacciata con il lievito, a cucchiainate, facendola così incorporare delicatamente. Poi aggiungete anche 50 gr di burro fuso e raffreddato ed un pizzico di sale.
- ③ Dividete l'impasto in due parti. Fondete il cioccolato fondente con i rimanenti 30 gr di burro e aggiungeteli ad una metà dell'impasto, alla quale andrete ad unire anche il cacao.
- ④ Imburrate e infarinate con cura uno stampo per bundt cake da 10 cup (oppure ungetelo con lo [staccante fatto in casa](#)), quindi versate nello stampo i due impasti (bianco e nero) alternandoli. Create un effetto marmorizzato utilizzando un lungo stecchino di legno, senza mescolare eccessivamente, altrimenti da due colori separati ne otterrete uno solo!
- ⑤ Infornate la ciambella in forno statico preriscaldato a 175°C per 50 minuti. Verificate sempre la cottura con uno stecchino e quando questo è asciutto sfornate la torta e lasciatela raffreddare. Capovolgetela su una gratella per farla raffreddare completamente solo dopo averla lasciata intiepidire nello stampo per una decina di minuti.
- ② Infine, spolverizzate la bundt cake marmorizzata con zucchero a velo.

Bundt Cake alle Mandorle

soffice e senza lattosio



Una super golosa ciambella della tipologia bundt cake, poiché viene appunto cotta nei classici stampi decorati che conferiscono ai dolci un aspetto maestoso oltre che un sapore appetitoso.



50 min.



30 min.



10-12 persone

Ingredienti

250 gr di farina 00

150 gr di mandorle sgusciate

350gr di zucchero

4 uova grandi

150ml di olio di semi

125ml di latte vegetale

1 bustina di lievito per dolci

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Un pizzico di sale

Preparazione

- ① Iniziate a polverizzare le mandorle, lavorandole con un mixer, anche a più riprese, per non riscaldare eccessivamente le lame.
- ② Riunite in una ciotola le uova e lo zucchero e lavorateli con le fruste di uno sbattitore elettrico o di una planetaria, fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso, che ha triplicato il suo volume iniziale. Poi aggiungete anche l'estratto di vaniglia, riducete al minimo la velocità di lavorazione e unite a filo l'olio e successivamente anche il latte vegetale (a temperatura ambiente).
- ③ Unite anche la farina setacciata con il lievito, aggiungendola a cucchiainate e dopo averla incorporata tutta all'impasto, unite anche le mandorle polverizzate, mescolandole con una spatola ed ancora un pizzico di sale.
- ④ Imburrate e infarinate con cura uno stampo per bundt cake da 10 cup, o ungetelo con lo [staccante fatto in casa](#), e versate al suo interno l'impasto.
- ⑤ Infornate la ciambella in forno statico preriscaldato a 175°C per 50-60 minuti. Fate sempre la prova stecchino per verificare la cottura. Quando la torta è pronta estraetela dal forno, lasciatela raffreddare per almeno 10 minuti nello stampo prima di capovolgerla su una gratella e farla così raffreddare completamente.
- ⑥ Quando la bundt cake sarà completamente fredda, preparate la glassa al cioccolato per decorarla. Tritate finemente il cioccolato fondente e riunitelo in una terrina, ricopritelo con la panna che avrete riscaldato, fino a farle sfiorare il bollore e lasciate riposare per 1 minuto, poi mescolate con una spatola. Otterrete una crema densa e liscia con la quale potrete ricoprire la ciambella, posizionata su una gratella, per far colare eventuale glassa in eccesso.
- ⑦ Completate con delle mandorle a lamelle e lasciate raffreddare la glassa.

Christmas Bundt Cake

per un Natale da sogno





Una torta natalizia arricchita con i tipici aromi delle feste, delle spezie miste che caratterizzano i gingerbread, una generosa quantità di frutta secca, che contribuisce a dare un tocco in più all'impasto, con gusto e una nota di croccantezza, ed un magnifico profumo leggermente caramellato.



50 min.



30 min.



8-10 persone

Ingredienti

320 gr di farina 00

220gr di zucchero

200gr di zucchero integrale

350gr di yogurt bianco

250gr di burro ammorbidito

4 uova grandi

250gr di frutta secca mista

150gr di confettura di albicocche o pesche

1 bustina di lievito per dolci

Spezie in polvere:

- 2 cucchiaini di cannella
- 1 cucchiaino di zenzero
- 1/4 cucchiaino di noce moscata
- 1/4 cucchiaino di pimento
- 1/4 cucchiaino di chiodi di garofano

Un pizzico di sale

Per la glassa:

150gr di zucchero a velo

Acqua calda

Preparazione

- ① Riunite in una ciotola le due tipologie di zucchero e il burro morbido a pezzi. Lavorate con le fruste di uno sbattitore elettrico o di una planetaria, fino ad ottenere una crema gonfia e spumosa. Aggiungete poi le uova, una alla volta, incorporando bene ognuna prima di aggiungere la successiva.
- ② A questo punto unite anche lo yogurt e lavorate ancora. Poi passate alla frusta piatta e aggiungete la farina setacciata con il lievito, unendone un cucchiaino alla volta.
- ③ In una terrina riunite la frutta secca scelta (mandorle, noci, nocciole e mirtilli rossi disidratati), tritata con un coltello grossolanamente. Aggiungete le spezie e mescolate bene gli ingredienti secchi. Poi aggiungete anche la marmellata, mescolando ancora.
- ④ Aggiungete il composto di frutta secca all'impasto mescolando con una spatola. Imburrate e infarinate con attenzione uno stampo da bundt cake da 10 cup (o ungetelo con uno [staccante](#)) e versate al suo interno l'impasto.
- ⑤ Infornate il dolce in forno statico preriscaldato a 175°C per 60 minuti circa. Verificate la cottura dopo 50 minuti, eventualmente potete coprire la superficie del dolce con un foglio di alluminio, così che pur avendo una cottura prolungata non si asciugherà in superficie. A fine cottura vedrete che lo stecchino può avere qualche briciola, è normale perché il dolce è molto umido, l'importante è che non abbia impasto crudo.
- ⑥ Sfornate e lasciate raffreddare completamente.
- ⑦ Quando la ciambella sarà completamente fredda potrete procedere a glassarla. Mettete lo zucchero a velo in una ciotola di vetro e aggiungete dell'acqua calda, poca alla volta, mescolando con un cucchiaino per verificare la consistenza desiderata. Dovrete avere una sorta di crema densa.
- ⑧ Sistemate la bundt cake su una gratella, ricopritela con la glassa e decoratela con della frutta a piacere, io ho scelto dei ribes brinati e delle fette di arancia essiccate.

Tunnel of Fudge Cake

la ricetta originale della bundt cake



È la più antica ciambella della tipologia delle bundt cake, la capostipite di una fortunata serie di ciambelle. Nata dalle mani di Ella Helfrich, in occasione della competizione di Bake Off del 1966, quando la casalinga statunitense vinse il secondo posto con questa sua ciambella.



50 min.



30 min.



8-10 persone

Ingredienti

300 gr di farina 00
350gr di zucchero
390gr di burro ammorbidito
6 uova grandi
100gr di cacao amaro
280gr di zucchero a velo
250gr di noci sgusciate

Per la glassa:

90gr di zucchero a velo
30gr di cacao amaro
4-5 cucchiaini di latte caldo

Preparazione

- ① Iniziate a riunire in una ciotola lo zucchero e il burro morbido a pezzi, lavorate con le fruste di uno sbattitore elettrico o di una planetaria, ottenendo un composto gonfio e spumoso. Unite poi le uova, una alla volta, lavorando bene ognuna prima di aggiungere la successiva. Quindi aggiungete anche lo zucchero a velo a cucchiaiate.
- ② Setacciate la farina con il lievito e il cacao, poi aggiungete le polveri all'impasto, un cucchiaio alla volta, lavorando l'impasto a velocità ridotta, utilizzando la frusta piatta. Otterrete un impasto dalla consistenza molto compatta.
- ③ Tritate grossolanamente le noci, quindi aggiungetele all'impasto, incorporandole con una spatola.
- ④ Imburrate e infarinate con cura uno stampo per bundt cake da 10 cup, o ungetelo con uno **staccante**, quindi versate l'impasto al suo interno, livellate la superficie il più possibile e infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per 50 minuti.
- ⑤ Sfornate e lasciate intiepidire nello stampo per 15 minuti, prima di sformarla e farla raffreddare completamente su una gratella.
- ⑥ Quando la torta è completamente fredda preparate la glassa. Mettete in una ciotola di vetro lo zucchero a velo e il cacao.
- ⑦ Aggiungete il latte caldo, poco alla volta, mescolando con cura, per avere una glassa liscia e senza grumi.
- ⑧ Versare la glassa sulla ciambella che avrete sistemato su una gratella e lasciarla raffreddare.

Il Ricettario Di Marianna

100 ricette inedite dall'antipasto al dolce!



Ricette semplici e collaudate per tutte le occasioni, dal quotidiano a un pranzo importante, proposte che spaziano tra quelle che sono le principali preparazioni di base e alcune delle ricette tipiche del repertorio culinario di Marianna.

Nelle migliori librerie e negli store online.

**Acquistalo
Online**

Indice

Le Bundt Cake.....	6
Un'azienda destinata a segnare la storia.....	8
La prima vera Bundt Cake.....	9
La ricetta perfetta per una Bundt Cake da sogno!.....	10
Quale staccante utilizzare?.....	11
Bundt Cake alla Vaniglia.....	12
Bundt Cake al Cioccolato con Pere al Rum.....	14
Bundt Cake all'Arancia senza lattosio.....	16
Cinnamon Swirl Bundt Cake.....	18
Moka Bundt Cake.....	20
Bundt Cake Caffè e Cioccolato.....	22
Bundt Cake alle Noci e Yogurt.....	24
Bundt Cake Cocco e Lime.....	26
Bundt Cake Marmorizzata.....	28
Bundt Cake alle Mandorle.....	30
Christmas Bundt Cake.....	32
Tunnel of Fudge Cake.....	34

