

Corso di pasticceria



Pic-nic di Pasquetta



in collaborazione con

*La Scuola
di Cucina
Intelligente*

Ricette e docenza della blogger
Silvia Congiu

Sabato 1 Aprile 2017
DolceCasa cameo - Via Ugo la Malfa 30 - Desenzano del Garda (BS)

Tortine di carote

INGREDIENTI (per 12 tortine)

250 gr di carote grattugiate

80 ml di olio di girasole

100 ml di succo d'arancia

200 gr di Zucchero al velo PANEANGELI

3 uova

100 gr di farina di mandorle

200 gr di farina 00

1 bustina di Lievito Pane degli Angeli

Scorza grattugiata di 1 arancia

1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Grattugiate le carote, poi frullatele con l'olio ed il succo d'arancia sino ad avere una consistenza cremosa. Montate le uova con lo zucchero fino a farle diventare spumose, unite la farina di mandorle, la buccia d'arancia ed un pizzico di sale. Aggiungete poi le carote frullate e, sempre mescolando, la farina 00 setacciata con il lievito. Versate il composto in stampi a semisfera di 7 cm di diametro oppure nei pirottini da muffin.

Infornate a 180° in forno preriscaldato per circa 20 minuti.

Pizzette in padella

INGREDIENTI (per 20 pizzette)

200 gr di farina 00

200 gr di ricotta fresca

40 gr di burro morbido

1 cucchiaino di sale

5 g di Lievito Pizzaiolo PANEANGELI

Per la farcitura

pomodori pelati

olio

sale

origano

mozzarella

PROCEDIMENTO

Riunite tutti gli ingredienti in una ciotola e lavorate il composto fino ad avere un impasto morbido e modellabile. Stendete l'impasto con il matterello infarinato su carta forno ad uno spessore di circa 4 mm e ritagliate tanti dischetti di circa 6 cm. Scaldate una padella antiaderente e cuocete i dischetti di pasta solo da un lato, per tre minuti circa, fino a farle diventare leggermente dorate.

A questo punto giratele e farcitele, sulla parte già cotta, con il pomodoro e la mozzarella. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per altre tre minuti circa. Verificate il fondo della pizzetta, deve colorirsi bene.

In alternativa potete cuocere le pizzette, già condite, in forno preriscaldato a 190° per 10-12 minuti.

Muffin al formaggio ed erba cipollina

INGREDIENTI (per 20 muffin)

200 gr di farina 00

10 gr di Lievito Pizzaiolo PANEANGELI

Sale

50 gr di formaggio stagionato grattugiato (parmigiano, grana, pecorino, etc...)

4 cucchiaini di erba cipollina

50 gr di burro salato fuso

7 cucchiaini di latte

1 uovo sbattuto

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolate la farina, il lievito, il sale e il lievito. Aggiungete il formaggio e l'erba cipollina sminuzzata. A parte mescolate il burro fuso, l'uovo sbattuto ed il latte. Aggiungete il composto alle polveri precedentemente mescolate e amalgamate bene.

Versate il preparato nei pirottini da muffin. Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi e cuocete per 12 minuti circa.

Gelatina al limone

INGREDIENTI (per 10 bicchierini)

400 ml di succo di limone

300 gr di zucchero

600 gr di acqua

40 gr di Gelatina in fogli PANEANGELI

PROCEDIMENTO

Mettete in ammollo la gelatina in fogli. Spremete e filtrate il succo dei limoni e versatelo in una casseruola insieme allo zucchero e l'acqua. Fate riscaldare a fuoco lento fino a far sciogliere lo zucchero, ma senza portare il liquido ad ebollizione.

Strizzate i fogli di gelatina e aggiungetela al composto, mescolando.

Versate il composto nei bicchierini, o in stampini di silicone bagnati e scolati, e lasciate raffreddare prima di porre in frigo, dove dovranno rimanere per almeno 4-5 ore prima di essere pronti per essere consumati.

Gelatina di frutti di bosco al moscato

INGREDIENTI (per 4/5 porzioni)

500 ml di moscato

150 gr di zucchero a velo PANEANGELI

4 fogli di Gelatina PANEANGELI

400 gr di frutti di bosco (lamponi, mirtilli, more, ribes etc...) e fragole

PROCEDIMENTO

Scaldare il moscato in un pentolino insieme allo zucchero. Fate intiepidire leggermente ed unite la gelatina, precedentemente ammollata e ben strizzata. Posizionate la frutta (fragole e frutti di bosco o una macedonia con frutta a piacere) negli stampini leggermente inumiditi e versate il liquido.

Lasciate raffreddare prima di porre in frigo, dove dovranno rimanere per almeno 4-5 ore prima di essere pronti per essere consumati.