

Corso di pasticceria



Finger food per Capodanno



in collaborazione con

*La Scuola
di Cucina
Intelligente*

Ricette e docenza della blogger
Claudia Bonera

Sabato 15 dicembre 2018
DolceCasa cameo - Via Ugo la Malfa 30 - Desenzano del Garda (BS)



PAVLOVE AI FRUTTI ROSSI

150 gr albumi a temperatura ambiente

220 gr zucchero semolato fine

16 gr amido di mais **Paneangeli**

1 cucchiaino cremor tartaro

350 gr panna fresca da montare

25 gr zucchero semolato fine

frutti di bosco assortiti

perline morbide argentate **Paneangeli**

menta fresca

Iniziate a montare gli albumi a velocità sostenuta. Quanto iniziano a gonfiarsi, unite 100 gr di zucchero. Una volta assorbito, unite a cucchiaiate lo zucchero restante. Montate fino a quanto otterrete una meringa bianca, stabile e lucidissima. A questo punto unite il cremor tartaro e l'amido di mail setacciati, amalgamando fino al totale assorbimento. Trasferite la meringa in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia. Formate i nidi di meringa, dressandola a spirare. Infornate per circa 1 ore e 30 a 90°. Estraete le Pavlove non appena si sarà formata la superficie croccante. L'interno invece dovrà rimanere morbido. Montate la panna con lo zucchero. Riempite le pavlove e terminate con i frutti di bosco e foglioline di menta.



CHEESECAKE CON CRUMBLE CROCCANTE E SALSA AI LAMPONI

Per il crumble

100 gr di burro

100 gr di zucchero semolato

100 gr di farina di mandorle

100 gr di farina "00"

Per la crema

120 gr di formaggio fresco

1/2 bacca di vaniglia **Paneangeli**

80 gr di yogurt al naturale

2 cucchiaini di zucchero a velo **Paneangeli**

Per la salsa ai lamponi

100 gr di lamponi freschi

10 gr di zucchero semolato.

Per la decorazione

frutti di bosco assortiti

menta fresca

cuoricini di cioccolato **Paneangeli**

Per il crumble: inserite in planetaria tutti gli ingredienti. Azionate per pochi secondi fino a quando otterrete delle briciole. Adagiatele su carta forno. Informate per 15 min a 170°. Fate raffreddare. Lavorate il formaggio fresco con lo zucchero a velo e con lo yogurt, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Inserite nei bicchierini monoporzione sul fondo il crumble, la crema e ricoprite con la salsa ai lamponi ottenuta frullando i lamponi con lo zucchero e passati successivamente al setaccio. Decorate a piacimento con frutti di bosco freschi e menta.



BISCOTTI SALATI AL PARMIGIANO CON MOUSSE DI AVOCADO E SALMONE

Per i frollini:

100 gr di formaggio grattugiato

125 gr di farina "00"

80 gr di burro salato

1 pizzico di pepe nero

1 pizzico di sale

Per la mousse all'avocado:

1 avocado

1/2 limone

60 gr di formaggio spalmabile

sale

2 fette di salmone affumicato

aneto fresco

Per la mousse: dividete in 2 l'avocado, eliminate il nocciolo e la buccia e riducete la buccia a dadini. Spremete il limone. Inserite nel mixer tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Riponetela in frigorifero a rassodare.

Per i frollini iniziate a lavorare la farina, il parmigiano, il burro a tocchetti, il pizzico di sale e il pepe fino ad ottenere una pasta liscia. Stendete l'impasto con il mattarello e formate i biscotti con le formine, disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno e cuoceteli a 180° per 10 minuti. Guarnite i biscotti con la mousse e con pezzetti di salmone e aneto.

ATTREZZATURA: formine a stella, alberello.



PIZZETTE NATALIZIE VELOCI

250 g di farina 00

150 ml di acqua

1/2 bustina di Lievito istantaneo Pizzaiolo **Paneangeli**

1/2 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaio di olio di oliva

1 cucchiaino raso di sale

Per il condimento:

200 g di polpa di pomodoro

100 g circa di mozzarella ben asciutta

olio extra vergine di oliva

origano

sale

Per l'impasto: in una ciotola o in planetaria unite la farina, il lievito Pizzaiolo, lo zucchero e il sale. Unite poi l'acqua, l'olio fino ad ottenere un panetto ben amalgamato.

Stendetelo con il mattarello ad uno spessore di 3 mm, ricavate le pizette con un coppapasta. Trasferitele su una placca rivestita di carta da forno.

Condite la polpa di pomodoro con il sale, l'origano e un filo d'olio.

Spalmate il sugo sulle pizette, unite mozzarella e altro origano. Cuocete in forno preriscaldato a 200 ° per 10-12 minuti.