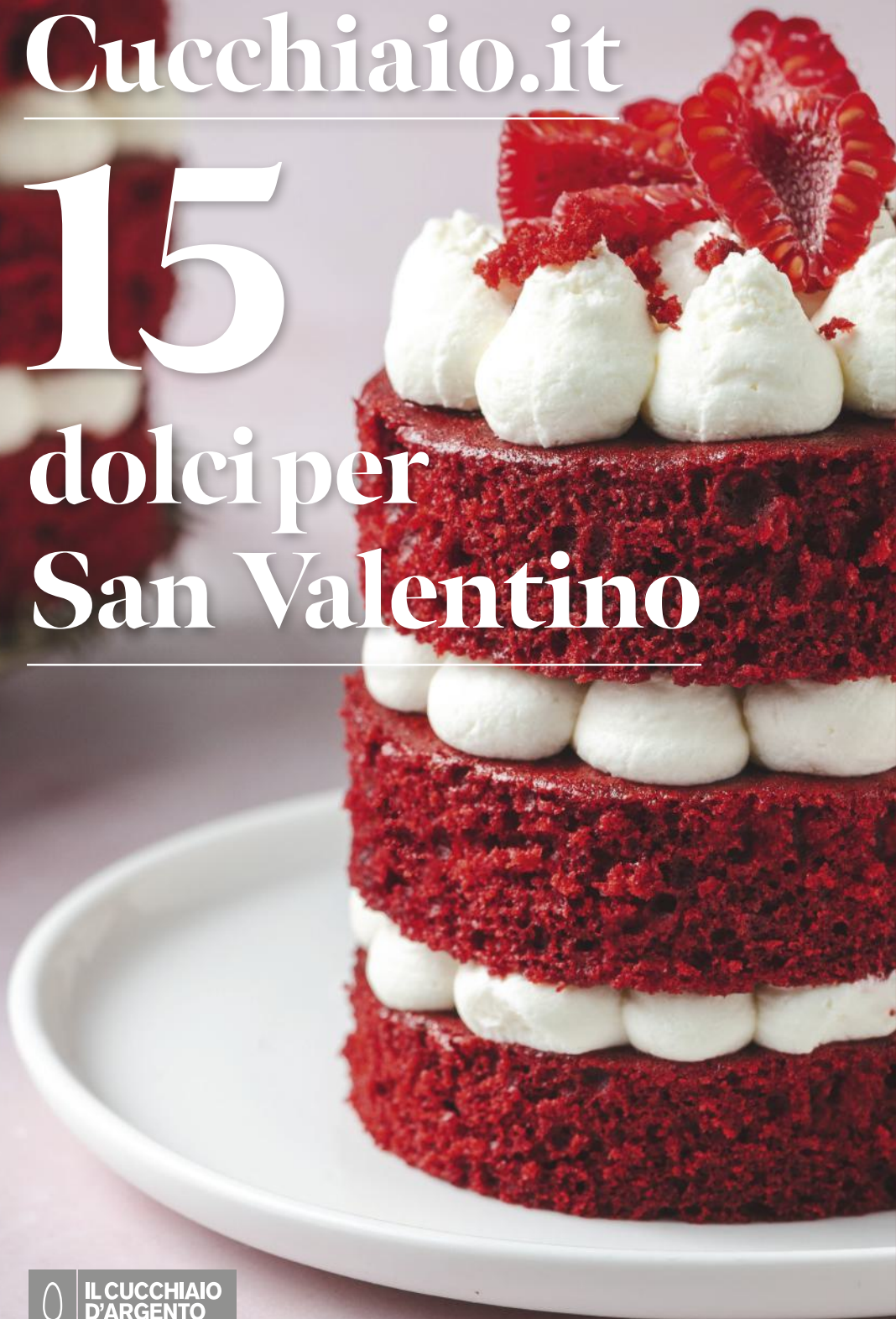


Cucchiaio.it

15

dolci per
San Valentino



IL CUCCHIAIO
D'ARGENTO



Ricettario d'amore contemporaneo

Condividi il tuo dolce di San Valentino,
tagga cucchiaio.it e usa l'hashtag
#lovescucchiaio!

Esecuzione
Facile

Porzioni
4

Preparazione
30 min.

Cottura
1 h e 25 min

4

Cuore infranto

01

01 Per prima cosa sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Allontanate la pentola dal fuoco e aggiungete al cioccolato fuso i tuorli, uno alla volta, tenendo da parte gli albumi. Infine, incorporate anche 50 g di burro. **02** A parte lavorate a crema il restante burro, unitevi la farina, poi il composto al cioccolato. Montate gli albumi a neve aggiungendo a metà operazione un cucchiaino di zucchero. Una volta montati, poco alla volta, aggiungete lo zucchero rimasto. **03** Incorporate la montata di albumi al composto di cioccolato mescolando con cura. Versate il tutto in uno stampo imburrato a forma di cuore da 18 cm di diametro e cuocete in forno caldo a 130° per un'ora e un quarto. **04** Sfornate il cuore di cioccolato e lasciatelo raffreddare prima di toglierlo dallo stampo e trasferirlo su un piatto da portata. Quindi servitelo.

Ingredienti

- 100 g di burro
- 100 g di cioccolato fondente
- 100 g di zucchero
- 20 g di farina
- 3 uova



Ti
amo Sai!
♥



Biscotti Red Velvet

01 Preriscaldate il forno a 190°. In una ciotola mescolate il burro fuso con lo zucchero, i tuorli, l'estratto di vaniglia e il colorante alimentare. Mescolate molto bene per amalgamare. Aggiungete le polveri setacciate: la farina, il bicarbonato e il cacao amaro. Unite da ultimo il sale e amalgamate. Dovrete ottenere un composto omogeneo e non appiccicoso. Dividetelo in 14 parti dello stesso peso e dategli la forma di una piccola sfera. **02** Passate ciascuna pallina in un piatto in cui avrete disposto un po' di zucchero semolato in modo da ricoprirla completamente. Disponete tutte le sfere così ottenute su più teglie foderate con carta forno, distanziandole opportunamente. Fate una leggera pressione con la mano per appiattirle. **03** Cuocete per 12-13 minuti o fino a quando i biscotti inizieranno ad avere delle piccole crepe e appariranno asciutti in superficie. Sfornate e fate raffreddare completamente nella teglia. **04** Tritate grossolanamente il cioccolato bianco e fatelo fondere a bagnomaria o nel microonde alla massima potenza mescolando ogni 30 secondi. Lasciatelo intiepidire in modo che si addensi, quindi aiutandovi con un cucchiaino disegnatte un cuore con il cioccolato bianco fuso sulla superficie di ciascun biscotto. Ponete i biscotti in frigorifero per qualche minuto affinché il cuore di cioccolato bianco si rassodi, quindi servite.

Ingredienti

- 110 g di burro fuso a temperatura ambiente
- 135 g di zucchero semolato
- 2 tuorli
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 cucchiaini di colorante rosso alimentare in gel
- 160 g di farina 00
- 3 cucchiaini di cacao amaro in polvere
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 1 pizzico di sale
- 100 g di cioccolato bianco
- zucchero semolato per la finitura



Mousse allo champagne 03

01 Cominciate dalla preparazione della crema inglese. Iniziate scaldando in un pentolino la panna con il latte per 5 minuti senza portare a bollore. A parte preparate i tuorli, lo zucchero e i semi della bacca di vaniglia e mescolate con l'aiuto di una frusta sino a ottenere un composto omogeneo. Procedete unendo il latte e la panna tiepidi al composto di tuorli e zucchero e mescolate bene. **02** Mettete a scaldare la crema inglese così ottenuta in un pentolino portandola a una temperatura di 83°/84° aiutandovi con un termometro. **03** Ammorbidite la colla di pesce lasciandola in ammollo con un po' d'acqua e aggiungetela alla crema inglese calda, quindi mescolate fino a scioglierla completamente. Lasciate raffreddare il composto trasferendolo in un recipiente largo e quando la crema avrà raggiunto una temperatura di 30°/40° aggiungete anche lo champagne. Fate riposare in frigorifero per 20 minuti per farla stabilizzare. **04** Montate gli albumi con 1/3 dello zucchero con la planetaria o le fruste elettriche. Una volta che gli albumi saranno ben montati, aggiungete anche la restante parte di zucchero e lavorate il composto per qualche minuto. Tirate fuori dal frigorifero la crema. **05** Procedete aggiungendo delicatamente gli albumi montati facendo attenzione a non smontare il composto, incorporandoli con movimenti dal basso verso l'alto. Una volta ottenuto un composto morbido e vellutato, porzionate la mousse allo champagne nei bicchieri scelti per il servizio. Lasciateli riposare per almeno 10 minuti, decorate quindi con ribes o lamponi a piacere e servite.

Ingredienti

- 200 g di latte
- 200 g di panna fresca
- 60 g di tuorli
- 50 g di zucchero
- 1 bacca di vaniglia
- 150 g di champagne
- 18 g di gelatina in fogli
- 250 g di albumi
- 50 g di zucchero
- qualche rametto di ribes per la decorazione



Dolce al pistacchio e frutti della passione

01 Riunite nel mixer i pistacchi e la farina e frullate fino ad avere un composto fine e omogeneo, quindi procedete a preparare l'impasto della génoise. Sgusciate le uova in una casseruola, aggiungete lo zucchero, un pizzico di sale e con le fruste elettriche montate gli ingredienti a bagnomaria. Utilizzando un termometro, controllate che la temperatura del composto non superi i 50°. Continuate fino a ottenere un composto gonfio e spumoso e una consistenza molto densa. Ritirate dal fornello e mescolate fino a quando il composto si sarà raffreddato. Trasferitelo in un'ampia ciotola. Nel frattempo fate fondere il burro a bagnomaria. Aggiungete in due riprese la farina setacciata al composto mescolando con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto. In un'altra ciotola amalgamate un terzo dell'impasto con il burro sciolto e intiepidito e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Unite il tutto al rimanente impasto. Versatelo nella teglia rivestita con carta forno e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Lasciate raffreddare e tagliate la pasta a misura, utilizzando uno stampo esagonale. **02** Per la mousse, mettete a mollo la gelatina in acqua fredda per 15 minuti. Riunite in un pentolino mezzo decilitro di acqua con lo zucchero, portate a ebollizione e cuocete lo sciroppo fino a 121°. Nel frattempo montate gli albumi e, a temperatura raggiunta, versate a filo lo sciroppo continuando a montare con le fruste o la planetaria fino a quando la meringa si è raffreddata. Scaldate il succo di frutto della passione fino all'ebollizione, spegnete il fornello, unite la gelatina scolata e strizzata e mescolate fino a che si è sciolta. Lasciate raffreddare, montate la panna e amalgamate i due ingredienti alla meringa raffreddata. Versate la mousse sulla base, livellatela e trasferitela in frigo per 4-5 ore. **03** Mettete a mollo la gelatina in acqua fredda per 15 minuti, scaldate il succo di frutto della passione con lo zucchero fino a che si è sciolto, aggiungete la gelatina scolata e strizzata, mescolate e lasciate raffreddare. Versatela sulla mousse e riponetela in freezer per un'ora o fino a quando la gelatina si è solidificata. Levate il dolce dallo stampo facendo scorrere la lama di un coltellino lungo i bordi e decorate, a piacere, con fiori eduli.

Ingredienti

Per l'impasto

- 50 g di pistacchi sgusciati
- 70 g di farina "00"
- 110 g di zucchero
- 4 uova
- 25 g di burro
- 1 pizzico di sale

Per la mousse

- 15 g di gelatina

- 0,5 dl di acqua
- 50 g di zucchero
- 2 albumi
- 2,5 dl di succo di frutto della passione non zuccherato
- 3,5 dl di panna fresca da montare

Per la gelatina

- 10 g di gelatina

- 2 dl di succo di frutto della passione non zuccherato
- 50 g di zucchero

Per il decoro

- fiori eduli



Torta di cioccolato e lamponi

05

01 Tritate finemente il cioccolato e trasferitelo in una ciotola. Riunite in una casseruola il caffè con 1,5 decilitri di acqua, lo zucchero e il burro a dadini, scaldate su fiamma bassa fino a che il burro e lo zucchero si sono sciolti e versate il composto in 3 riprese sul cioccolato, mescolando contemporaneamente con una spatola. Lasciate raffreddare. **02** Setacciate la farina con il cacao e il lievito, mescolate, unite un pizzico di sale e versate a filo il composto di cioccolato mescolando con una frusta. Unite le uova sbattute a parte e frullate con un mixer a immersione **03** Rivestite lo stampo con carta da forno, versatevi la metà dell'impasto e cospargetelo con 150 grammi di lamponi passati nella fecola. Versate delicatamente l'impasto rimasto e cuocete la torta in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti. Togliete la torta dal forno, lasciatela riposare 10 minuti, levatela dallo stampo e lasciatela raffreddare su una gratella. Servitela decorata con i lamponi rimasti e con lo zucchero a velo.

Ingredienti

- 220 g di cioccolato fondente al 60%
- 140 g di zucchero
- 180 g di farina "00"
- 100 g di burro
- 2 uova
- 200 g di lamponi
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 5 g di lievito per dolci
- 1,7 dl di caffè
- 1,5 dl di acqua
- 10 g di fecola
- 10 g di zucchero a velo
- sale



Spuma al pompelmo e pepe rosa

06

01 Riunite in un pentolino 170 grammi di zucchero con 0,4 decilitri di acqua e portate a ebollizione. Quando la temperatura raggiunge i 110° iniziate a montare gli albumi nella planetaria e, quando lo sciroppo arriva a 121°, spegnete il fuoco e versatelo a filo sugli albumi, continuando a montarli fino a quando la meringa si è raffreddata. **02** Mettete a mollo la gelatina in acqua fredda per 15 minuti. Spremete 2 pompelmi e misurate 1,2 decilitri di succo. Versatelo in un pentolino, unite i 2/3 del pepe rosa sbriciolato, scaldate il succo fino al limite dell'ebollizione, spegnete il fuoco, unite la gelatina scolata e strizzata e mescolate fino a che si è sciolta. Unite il succo di un terzo pompelmo, filtrate il composto attraverso un colino e lasciate raffreddare. **03** Montate la panna con un paio di fruste elettriche, amalgamatela con il succo raffreddato e la meringa e suddividete il composto negli stampi. Trasferiteli in freezer e lasciateli congelare per 4 ore. Sformateli, lasciateli 30 minuti a temperatura ambiente e decorateli con il rimanente pompelmo pelato al vivo e tagliato a tocchetti e il pepe rosa sbriciolato.

Ingredienti

- 200 g di zucchero
- 0,4 dl di acqua
- 3 albumi
- 7 g di gelatina in fogli
- 4 pompelmi rosa
- 1 cucchiaino scarso di pepe rosa disidratato
- 1,7 dl di panna fresca



Baci al cioccolato fondente e ruby

01 Tritate finemente il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria, setacciate la farina con il cacao. Montate con la frusta il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto spumoso, unite l'uovo e mescolate. **02** Aggiungete il cioccolato intiepidito, amalgamate il composto e aggiungete, un cucchiaino alla volta, la miscela di farina e cacao setacciati, mescolando con una spatola dopo ogni aggiunta. Trasferite l'impasto in una tasca da pasticciere montata con la bocchetta a stella e fate scendere ciuffi di impasto su una teglia rivestita con carta da forno. **03** Mettete i biscotti in forno preriscaldato a 180° e cuoceteli per 12-13 minuti. Lasciateli riposare 5 minuti e fateli raffreddare su una gratella. Tritate finemente il cioccolato ruby e scioglietelo a bagnomaria, trasferitelo in una ciotola e fatelo tornare a temperatura ambiente. **04** Immergete la base di metà dei biscotti nel cioccolato ruby e accoppiateli a due a due. Lasciate solidificare il cioccolato e servite.

Ingredienti

- 190 g di farina "00"
- 220 g di burro
- 130 g di zucchero
- 200 g di cioccolato ruby
- 60 g di cioccolato fondente al 70%
- 60 g di cacao amaro in polvere
- 1 uovo
- sale



Cuore di mango e lamponi con glassa lucida 08

01 Per la confettura di lamponi, frullate con il mixer a immersione i lamponi sciacquati delicatamente e passate la purea attraverso un colino a maglie fini per eliminare i semi. Ponete la purea in una casseruola, unite 25 grammi di zucchero e portate a ebollizione. Unite la pectina mescolata con lo zucchero rimasto, continuate a mescolare, portate nuovamente a ebollizione e spegnete. **02** Lavate i manghi, tagliateli intorno al nocciolo, prelevate la polpa eliminando buccia e nocciolo e trasferitela nel mixer. Frullatela fino a ottenere una purea liscia e omogenea e misuratene 450 grammi. Preparate la pâte à bombe: sgusciate le uova, separate i tuorli dagli albumi e mettete i primi e 70 grammi di zucchero nella ciotola della planetaria. **03** Montate gli ingredienti fino a che avranno triplicato il loro volume e avrete ottenuto un composto molto chiaro e spumoso. Cuocete in un pentolino lo zucchero rimanente con l'acqua fino a raggiungere la temperatura di 121°. Versate a filo lo sciroppo di zucchero sul composto di tuorli, continuando a montare con la planetaria fino a quando si è raffreddato. Montate la panna con un paio di fruste elettriche e amalgamate i tre composti mescolando delicatamente con una spatola. **04** Versate la metà del composto nello stampo e nappatelo con la confettura di lamponi, fermandovi a 3 centimetri dal bordo superiore. Versatevi sopra delicatamente il composto di mango rimasto e fatelo gelare in freezer per 8 ore. **05** Preparate la glassa lucida: mettete a mollo la gelatina in una ciotola con acqua fredda per 15 minuti. Versate in un pentolino l'acqua con lo zucchero e il latte condensato e portate a ebollizione. Spegnete il fornello, unite la gelatina scolata e strizzata e il cioccolato tritato finemente. Mescolate con una frusta fino a che il cioccolato si è sciolto e frullate con un mixer a immersione fino a ottenere un composto liscio e omogeneo e unite i due coloranti. Lasciatela raffreddare, sformate il semifreddo e disponetelo su uno stampo di dimensioni inferiori a quelle del dolce, in modo che faccia da base di appoggio, e quindi sopra una gratella. Versatevi sopra la glassa così da rivestirlo completamente e, quando la glassa si è rappresa, trasferite il dolce sul piatto da portata. Lasciatelo riposare 20 minuti a temperatura ambiente e servite.

Ingredienti

- 170 g di lamponi
- 30 g di zucchero
- 3 g di pectina
- 2 grossi manghi maturi
- 1/2 litro di panna fresca

Per la pâte à bombe

- 6 uova

- 140 g di zucchero
- 20 ml di acqua

Per la glassa

- 1 dose di glassa lucida come da ricetta base
- 1 tubetto di colorante bianco
- in gel da 10 g

- 1 tubetto di colorante rosso
- in gel da 10 g



Torta al pistacchio con cioccolato rosa

01 Preparate la frolla ai pistacchi setacciando la farina assieme ai pistacchi tritati finemente disponendoli a fontana sul piano di lavoro. Al centro mettete il burro freddo a dadini, lo zucchero a velo e un pizzico di sale. Amalgamate rapidamente gli ingredienti con la punta delle dita, partendo dal centro e incorporando man mano la farina, fino a ottenere un composto sbriciolato. Sabbiate il composto sfregandolo tra i palmi delle mani in modo da ottenere briciole sempre più piccole. Con le briciole del composto rifate la fontana e aggiungete l'uovo. Impastate nuovamente gli ingredienti e compattate il composto fino a formare una palla, senza lavorarlo ulteriormente. Formate un panetto appiattito e avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciate riposare la pasta frolla per almeno un'ora in frigo. Fatela riposare e stendetela quindi sul piano di lavoro leggermente infarinato fino a ottenere uno spessore di 3 millimetri. Trasferitela nello stampo, fatela aderire al fondo e ai bordi, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, eliminate la pasta eccedente e cuocetela in bianco in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Eliminate la carta e i pesini e proseguite la cottura per 6-7 minuti. **02** Tritate finemente il cioccolato ruby, versate la panna in un pentolino, portatela al limite dell'ebollizione, versatela a filo sul cioccolato mescolando contemporaneamente con una spatola fino a quando si è sciolto, unite il burro a dadini, l'uovo sbattuto e il tuorlo e mescolate. **03** Versate la ganache nella base di frolla cotta, livellate la superficie e proseguite la cottura in forno a 170° per 10 minuti. Lasciatela raffreddare, levatela dallo stampo e trasferitela in frigorifero per 2 ore. Decorate a piacere con il cioccolato rosa grattugiato e con i pistacchi tagliati a lamelle.

Ingredienti

Per la base

- 200 g di farina "00"
- farina per la spianatoia
- 100 g di pistacchi pelati
- 100 g di burro
- 1 uovo

- 80 g di zucchero a velo
- 1 pizzico di sale

Per la ganache

- 180 g di cioccolato ruby
- 2 dl di panna fresca
- 40 g di burro

- 30 g di uovo sbattuto
- 1 tuorlo

Per il decoro

- 20 g di pistacchi sgusciati
- 20 g di cioccolato ruby



Brownie al dulce de leche

10

01 Sciogliete il burro in una casseruola su fiamma bassissima, levatelo dal fuoco, unite il cioccolato tritato grossolanamente e mescolate fino a che si è sciolto. Mescolate in una ciotola 180 grammi di dulce de leche con un pizzico di sale e mettetelo da parte. **02** Versate il dulce de leche rimasto in una ciotola, unite lo zucchero e le uova e frullate con delle fruste elettriche fino a che gli ingredienti si sono amalgamati. Aggiungete il composto di burro e cioccolato e frullate nuovamente. Unite la farina setacciata con il cacao e mescolate. **03** Versate la metà dell'impasto nello stampo rivestito con carta da forno. Distribuite sulla superficie la metà del dulce de leche messo da parte e stendetelo delicatamente, versate l'impasto al cioccolato rimasto e livellate la superficie senza schiacciare. Completate con il dulce de leche rimasto, fatto scendere a strisce da una tasca da pasticciere con la punta tagliata, e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Lasciate raffreddare e tagliate a cubotti.

Ingredienti

- 130 g di farina "00"
- 200 g di burro
- 200 g di cioccolato fondente all'80%
- 400 g di dulce de leche
- 120 g di zucchero
- 4 uova
- 50 g di cacao amaro in polvere
- sale



Esecuzione
Facile

Porzioni
4

Preparazione
10 min

Cottura
15 min

Cioccolata densa rosa

01 Tritate finemente il cioccolato ruby, trasferitelo nella bastardella e scioglietelo a bagnomaria. Intingete il bordo di 4 tazze nel cioccolato, scuotetele per far scendere l'eccesso, cospargetele con lo zucchero e lasciatelo rapprendere. **02** Mescolate l'amido di riso con un decilitro di latte, unite il latte rimasto, mescolate con la frusta, trasferite il tutto in una casseruola e cuocete per 5 minuti. **03** Unite il cioccolato ruby rimasto e cuocete mescolando in continuazione con una frusta fino a ottenere la consistenza desiderata. **03** Versate la cioccolata nelle tazze e cospargetela a piacere con pepe nero macinato.

Ingredienti

- 200 g di cioccolato ruby
- 18 g di amido di riso
- 1/2 litro di latte
- 10 g di zucchero
- pepe nero



Crème brûlée al cioccolato **12** ruby e pepe rosa

01 Versate il latte in una casseruola, unite il pepe rosa sbriciolato, portate a ebollizione, spegnete, coprite la casseruola con un coperchio e lasciate in infusione per 30 minuti. Preriscaldate il forno a 180°. **02** Tritate finemente il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Scaldare nuovamente il latte e filtratelo versandolo direttamente sul cioccolato sciolto. Mescolate e lasciate tornare il composto a temperatura ambiente. Aggiungete la panna, montate leggermente i tuorli con lo zucchero a velo e uniteli al composto precedente. **03** Suddividete il composto in 6 ramequin bassi da crème brûlée, trasferiteli in una teglia dai bordi alti, versatevi intorno acqua bollente fino ad arrivare ai 2/3 della loro altezza e cuocete la crema in forno per circa 30 minuti, fino alla formazione di una crosticina sulla superficie. Levate gli stampini dal bagnomaria, lasciate raffreddare la crema e mettetela in frigorifero per 12 ore.

Ingredienti

- 300 g di cioccolato ruby
- 3 dl di latte
- 3 dl di panna fresca
- 1 cucchiaino di bacche di pepe rosa
- 50 g di zucchero a velo
- 4 tuorli
- 3 cucchiaini di zucchero di canna



Parfait al pistacchio

01 Iniziate mettendo l'acqua e lo zucchero in un pentolino, mescolate e portate fino a 124° misurando con un termometro da cucina. Intanto montate i tuorli con la planetaria o con le fruste: una volta che lo sciroppo ha raggiunto la temperatura unitelo ai tuorli e continuate a montare. **02** A parte semi-montate la panna. In una boule mettete la pasta di pistacchio e aggiungete una piccola parte di panna e i tuorli. Miscelate con delicatezza e in ultimo aggiungete la restante panna, amalgamate quindi con cura con una marisa. **03** Versate negli stampi monoporzionare il composto così ottenuto e riponetelo in freezer a congelare per circa 8 ore. Successivamente preparate il croccante iniziando a caramellare lo zucchero e il miele lentamente, fino a raggiungere 160°. A parte tagliate grossolanamente i pistacchi e teneteli caldi nel forno insieme al riso soffiato a circa 60°. **04** Quando il caramello sarà pronto aggiungete fuori dal fuoco i pistacchi e il riso, mescolate molto bene e tornate sul fuoco per qualche minuto. Stendete tra due fogli di carta da forno il composto così ottenuto, o meglio ancora tra due fogli di silicone. Lasciate raffreddare e poi spezzate a piacere. **05** Una volta che il parfait sarà congelato, toglietelo dal freezer e a seconda della temperatura dell'ambiente in cui vi trovate lasciatelo ammorbidire per 5-10 minuti. Impiattatelo accostando qualche pezzo di croccante e dei pistacchi interi e servite.

Ingredienti

Per il parfait

- 90 g di zucchero
- 30 g di acqua
- 100 g di tuorli
- 60 g di pasta di pistacchio
- 200 g di panna fresca
- 7 g di colla di pesce

Per il croccante

- 50 g di pistacchi
- 70 g di zucchero semolato
- 50 g di miele millefiori
- 10 g di riso soffiato
- 5 g di burro fuso



Biscotti di San Valentino 14

01 Preparate per prima cosa la pasta frolla. Nella ciotola della planetaria lavorate il burro freddo da frigorifero con lo zucchero utilizzando la frusta a bassa velocità. Unite l'uovo e amalgamate velocemente. **02** Unite quindi la farina, il lievito, il pizzico di sale e i semini estratti dalla bacca di vaniglia. Impastate il tutto quanto basta a ottenere una pasta omogenea e priva di striature di burro. Prelevate la frolla, rilavoratela e datele con le mani la forma di un panetto: avvolgetelo nella pellicola per alimenti. Fate riposare in frigorifero per 30 minuti. In alternativa potete preparare la pasta frolla a mano. **03** Riprendete la pasta e stendetela su una spianatoia infarinata, utilizzando il matterello, portandola a uno spessore di circa 4 mm. Con un taglia biscotti a forma di cuore ricavate dalla frolla le sagome che dovranno essere in numero pari perché ve ne serviranno due per comporre ciascun biscotto. Una metà di esse la lascerete intera, mentre nelle altre praticherete un foro centrale, sempre a forma di cuore, utilizzando un taglia biscotti più piccolo. Disponete le sagome così ottenute su una teglia rivestita di carta da forno. **04** Cuocete i biscotti per 12-15 minuti nel forno che avrete già preriscaldato a 180°. Fate attenzione a non farli scurire troppo. Sfornateli e fateli raffreddare su una gratella per dolci. Con un cucchiaino distribuite un po' di confettura al centro dei cuori interi, appoggiatevi sopra la sagoma tagliata e premete delicatamente in modo da farle saldare. Procedete nello stesso modo fino a farcire tutti i biscotti. **05** I biscotti di San Valentino sono pronti per essere gustati oppure impacchettati e regalati.

Ingredienti

- 125 g di burro
- 100 g di zucchero semolato
- 1 uovo
- 250 g di farina 00
- un cucchiaino di lievito per dolci
- ½ bacca di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- confettura di lamponi



Tortine Red Velvet

01 Iniziate preparando l'impasto. In una ciotola montate il burro morbido a temperatura ambiente con lo zucchero utilizzando uno sbattitore elettrico oppure la planetaria con frusta a filo. Unite le uova, l'estratto di vaniglia, il sale, il colorante alimentare rosso sbattendo il tutto dopo ogni aggiunta. In una ciotola a parte mescolate lo yogurt greco con il latte e il succo di limone. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo trasferitelo all'interno dell'altra ciotola e amalgamate. **02** Aggiungete anche il cacao amaro in polvere, la farina e la fecola setacciati. Unite poi il bicarbonato precedentemente mescolato con l'aceto di mele. Mescolate di nuovo e trasferite il composto all'interno di una teglia rettangolare da 40 x 29 cm imburrata e foderata con carta forno. Livellate in uno strato omogeneo e cuocete nel forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti, verificando la cottura con uno stecchino che dovrà uscire pulito. Sfornate e fate raffreddare. Utilizzando un coppapasta circolare da 8 cm di diametro ricavate 12 cerchi dalla torta red velvet preparata. **03** Preparate la crema al mascarpone: riunite in una ciotola il mascarpone freddo di frigo, la panna e lo zucchero a velo. Montate il tutto fino a ottenere un composto denso e sostenuto. Trasferitelo in una sac à poche con bocchetta liscia da 13 mm e dressate dei ciuffi di crema su 4 dischetti di torta. Aggiungete un altro strato di torta, fate un altro strato di crema di mascarpone e ripetete nuovamente con gli ingredienti rimasti ottenendo in tutto 4 tortine da 3 strati ciascuna. Guarnite con lamponi freschi e servite subito.

Ingredienti

Per l'impasto

- 230 g di farina 00
- 20 g di fecola di patate
- 250 g di zucchero semolato
- 110 g di burro morbido
- 100 g di yogurt greco
- 100 g di latte
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 10 g di cacao amaro in polvere

- 1 cucchiaino di colorante alimentare in gel rosso
 - 2 uova
 - 1/2 cucchiaino di bicarbonato
 - 1 cucchiaino di aceto di mele
 - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
 - 1 pizzico di sale
- ### Per la crema al mascarpone
- 200 g di mascarpone

- 150 g di panna fresca
 - 40 g di zucchero a velo
- ### Inoltre
- Lamponi per guarnire





cucchiaio.it

Direttore Editoriale cucchiaio.it
Annalisa Musso

Redazione
Marta De Simone
Elisa Catti

Fotografi
Sara Querzola
Guido Rizzuti
Felice Scoccimarro (Styling Alkèmia)
Luca Colombo (Studio XL)

In cucina
Sara Querzola
Samuele Cipriani
Claudia Compagni

Illustrazione
Davide Abbati

Progetto grafico e di copertina
Zetalab

Coordinamento grafico
Carolina Ferrara

© 2024 Editoriale Domus S.p.A.

Tutti i diritti sono riservati.

Nessuna parte dell'opera può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o mezzo, sia elettronico, meccanico, fotografico o altro, senza il preventivo consenso scritto da parte del proprietario del copyright.

Editoriale Domus S.p.A.
Via Gianni Mazzocchi 1/3 – 20089 Rozzano (MI)
Codice fiscale, Partita IVA e iscrizione
al Registro delle Imprese di Milano
n. 07835550158 – R.E.A. di Milano n. 118612