Tortiere microforate

Le nostre ricette

Tortiere microforate

Indice

Introduzione tortiere microforate — Pag. 3

Giostra di sapori — Pag. 4
Miriam Bonizzi

Crostata di frutta fresca — Pag. 7
Elisabeta Skarra

Crostata salata con verdure di stagione — Pag. 9
Anna Scevola

La pizza perfetta — Pag. 11
Pina Pavone

Crostata alle fragole e rabarbaro — Pag. 13
LuCake

Pan Brioche — Pag. 16
Miriam Bonizzi

Crostata pere e cioccolato — Pag. 18
Federica Constantini

Crostata alla marmellata senza glutine — Pag. 20
Raffaella Andreoletti

Fette biscottate tè al matcha — Pag. 22
Nicoletta Palmas

I miei biscotti — Pag. 24
Martina Arecco

Crostata choco green — Pag. 26
Anna Scevola

Senza lattosio *Senza uova* *Senza glutine*

Le Tortiere Microforate sono una vera rivoluzione per chi ama preparare torte, crostate e quiches. La loro caratteristica principale sono i Fori presenti sui bordi e alla base dello Stampo. Questi permettono la fuoriuscita dell'umidità durante la cottura e la distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie della torta evitando così che certe zone rimangano meno cotte di altre.

Se vuoi preparare una Crostata con pasta frolla, o ricette come quiches o torte salate con pasta sfoglia o brisè, non servirà imburrare la tortiera o utilizzare la carta da forno, perché lo Stampo è Antiaderente.
Ti consigliamo l'uso della carta da forno per impasti morbidi e lievitati come per esempio torta di mele, torta al cioccolato, pizze e focacce. Questo non andrà a impedire la distribuzione del calore, quindi la cottura sarà comunque perfetta.

Se vuoi cuocere una base di frolla che poi farcirai con creme o ganache, puoi fare la cottura in bianco senza utilizzare i pesi, in quanto l'umidità dell'impasto esce dai fori e quindi non si creano bolle.

Un'altra caratteristica delle Tortiere Microforate è il Fondo Removibile, davvero comodo per sformare ogni tua ricetta senza il rischio che si rompa.

La Teglia da Forno Microforata a differenza degli altri Stampi Microforati si presta perfettamente per cuocere biscotti, pane, tartellette dolci e salate, pizze e focacce! Ti basterà aggiungere un foglio di carta forno e potrai usarla anche per cuocere verdure, polpette, pesce e tutte le tue ricette preferite, la cottura sarà impeccabile sia in superficie che sotto!

Ricordati di infornare la tortiera e la teglia sulla Griglia del forno. Una volta che la tua preparazione è cotta, lasciala raffreddare su una griglia sollevata, in modo che l'umidità non faccia ammollare crostate e biscotti.

Consiglio: per preservare le teglie microforate, ti consigliamo il lavaggio a mano con un detergente neutro, senza usare spugne abrasive ed asciuga subito per evitare ristagni d'acqua nei fori.

Miriam Bonizzi

food blogger

Giostra di sapori

Ricetta

Ingredienti per la frolla al ginseng:
300 gr di farina 00
150 gr di burro
100 gr di zucchero a velo
7 gr di ginseng solubile (corrisponde ad una bustina di ginseng Nescafè)
Un uovo
Una bacca di vaniglia

Ganache al cioccolato fondente
300 gr di panna liquida per dolci
250 gr di cioccolato fondente

Crema al caramello salato
160 gr di zucchero
250 ml di panna liquida
50 gr di burro
Un pizzico di sale

Per prima cosa versa il contenuto della bustina di ginseng all'interno di una tazza, insieme all'uovo e amalgama il tutto fino a quando non si sarà sciolto.
Unisci insieme tutti gli ingredienti, facendo attenzione a due semplici regole: burro freddo da frigorifero e uova a temperatura ambiente.
Una volta assemblati tutti gli ingredienti avvolgi l'impasto in una pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero per almeno un paio di ore. Trascorso il tempo necessario la pasta frolla sarà pronta per essere stesa e per ricavare un guscio di frolla per una tortiera del diametro di 25 cm.
Per la cottura in bianco con forno ventilato cuocila a 160° per 20/25 minuti con forno statico 180° per 20/25 minuti. La cottura dipende dalle caratteristiche del tuo forno, quindi ti suggerisco di controllare più volte ed adeguare i tempi e la temperatura.
Una volta ricavato il guscio di frolla lascialo raffreddare e passa alla farcitura.

@miriambonizzi

Ricetta

Crema al caramello salato

Metti in un pentolino antiaderente lo zucchero e con fiamma bassissima fatlo sciogliere completamente. Appena lo zucchero si sarà caramellato, toglilo dal fuoco e aggiungi la panna precedentemente riscaldata, riponilo nuovamente sul fuoco e mescola velocemente per amalgamare i due composti, spegni, aggiuni il burro e un pizzico di sale.
Versa in un frullatore il composto ancora caldo e frulla il tutto fino ad ottenere una crema liscia. Versa il caramello all'interno del guscio di frolla. Ti consiglio una volta solidificato di mettere il tutto nel freezer così da farlo indurire perfettamente e non creare problemi per il passaggio successivo.

Ganache al cioccolato fondente

Per prima cosa taglia a piccoli pezzi il cioccolato (più saranno piccoli e prima si scioglieranno) e versalo in una ciotola.
In un pentolino versa la panna e a fuoco medio porta ad ebollizione. Versa la panna bollente nella ciotola e mescola fino a scioglimento completo del cioccolato.
Ottenuta la ganache versala sopra alla crema al caramello e lasciala raffreddare ed indurire.
Una volta indurita anche la ganache al cioccolato fondente potrai decorare a tuo piacimento, con frutta secca e un disco di pasta frolla, che avrai decorato e cotto in precedenza.

Prodotti utilizzati

Teglia microforata tonda
Dimensioni: 25 cm.

clicca qui

Mattarello decorato
fiori e foglie

clicca qui

I Consigli della blogger: @miriambonizzi

Quando hai messo lo strato di caramello, lascialo raffreddare bene (in frigo o meglio in freezer) in modo che con l'aggiunta della ganache avrai 2 strati netti. Per accentuare i bordi della crostata, crea le scanalature con il manico di un cucchiaio di legno.
Per rendere lucida la frutta secca, passala nel miele.

Segui Miriam perchè:

Segui Miriam perché è un vulcano di idee e di simpatia. La sua ricetta della pasta frolla è super collaudata, tanto da avere un hashtag #frollizzi dedicato, ed ha tante varianti di gusto, per avere ogni giorno della settimana una crostata diversa! Mette il cuore nei dettagli e la sua passione per la perfezione nella presentazione ti emozionerà.

@miriambonizzi

food blogger

Elisabeta Skarra

Crostata all'olio di frutta fresca

Ricetta

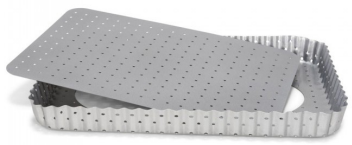
Ingredienti per la frolla all'olio:
310 gr di farina 00
100 gr di zucchero semolato
80 ml olio di semi
1 uovo intero
1 tuorlo
Scorza di 1 limone

Ingredienti per la crema pasticcera:
500 ml di latte
150 gr di zucchero
6 tuorli
60 gr di maizena o farina
1 limone

Prepara la pasta frolla unendo nella planetaria lo zucchero, l'olio, le uova e la farina un po' per volta. Trasferisci l'impasto sulla spianatoia e finisci di lavorare l'impasto con le mani fino a creare un panetto sodo. Avvolgilo in un foglio di pellicola e mettetelo in frigorifero. Essendo una frolla all'olio si può saltare il riposo in frigorifero.
Stendi la pasta frolla e con un coltello ben affilato o con un mattarello, taglia la parte in eccesso sui bordi, procedendo dall'interno verso l'esterno.
Preriscalda il forno a 165° in modalità statica fai cuocere fino a doratura.
Nel frattempo prepara la crema pasticcera.
Monta i tuorli con lo zucchero, unisci la maizena o farina e amalgama. Metti a bollire il latte con la scorza di limone, togli il pentolino dal fuoco, elimina la scorza di limone e aggiungi a filo il tuorlo. Mescola e riporta sul fuoco fino ad ottenere una crema densa e liscia.
Farcisci la crostata con la crema pasticcera e decora con la frutta fresca. Infine spennella la gelatina su tutta la frutta. Ponila in frigorifero fino al momento di servirla.

@elisabetaskarra

Prodotti utilizzati



Teglia microforata rettangolare
Dimensioni: 32x22 cm.

clicca qui

Mattarello antiaderente
Dimensioni: 42 cm.

clicca qui

I Consigli della blogger: @elisabetaskarra

La cottura del guscio di frolla non deve superare i 170° così evitate di bruciare i bordi e in questo modo avrai una cottura dorata e uniforme.
Si conserva in frigorifero per almeno 3-4 giorni.
Puoi preparare la base di pasta frolla anche il giorno prima e conservarla a temperatura ambiente, la crema pasticcera invece, conservala in frigo.

Segui Elisabeta perchè:

Segui Elisabeta perché le sue foto emozionano sempre. La sua passione ed il buon gusto sono espresse nelle sue ricette, che presenta in modo originale e con una forte attenzione ai dettagli.

@elisabetaskarra

Anna Scevola food blogger

Crostata salata con verdure di stagione

Ricetta

Ingredienti Pasta Brisèe:
250 gr di farina
Prezzemolo
80 ml di olio extravergine d'oliva
100 ml di acqua tiepida
Sale e pepe

Ingredienti Ripieno:
300 gr di stracchino
200 gr di panna per cucina
Olio extravergine d'oliva
Scorza di limone
Sale e pepe
erbe aromatiche
Asparagi - piselli - cipollotto

Metti nel robot da cucina la farina, il sale, il pepe e il prezzemolo tritalo finemente ed inizia e mescola a bassa velocità. Aggiungi a filo l'olio e l'acqua ed inizia ad impastare fino a quando si formerà un impasto ben compatto. Chiudi con la pellicola e fai riposare in frigo per almeno 30 minuti. Nel frattempo prepara il ripieno.
Lessa per qualche minuto le verdure in una padella antiaderente dopo averle ben lavate.
Metti in una ciotola lo stracchino e la panna e mescola con una forchetta per amalgamare.
Aggiungi qualche cucchiaino di olio, la scorza di limone, le erbe aromatiche ed aggiustale di sale e pepe.
Prendi l'impasto dal frigo e trasferiscilo in un piano leggermente infarinato. Stendi con un matterello, trasferiscilo in una tortiera microforata e sistema bene i bordi. Procedi con la cottura in bianco (non servono pesi) per 15 minuti in forno caldo 180' modalità statico. Dopo questo tempo sfornarna e aggiungi la farcia al formaggio e le verdure di stagione e continua la cottura per altri 15 minuti.

@wonderannakitchen

Prodotti utilizzati

Teglia microforata quadrata
Dimensioni: 21x21 cm.

clicca qui

I Consigli della blogger: @wonderannakitchen

In alternativa alla brisè fatta in casa, puoi usare la pasta sfoglia pronta.
Lascia intiepidire la torta prima di gustarla, è buonissima anche fredda.
Si conserva 1 giorno a temperatura ambiente e 3 giorni in frigorifero.

Segui Anna perchè:

Segui Anna perché la sua precisione e passione nell'elaborare le ricette è unica. Oltre alle ricette dolci, ti accompagnerà alla scoperta di torte salate, che rielabora e presenta in modo impeccabile. E' una persona squisita, con cui puoi condividere idee e chiacchere!

@wonderannakitchen

Pina Pavone

food blogger

La pizza perfetta

Ricetta - Dosi per due pizze in teglia microforata da 28 cm

Ingredienti:
500 gr di farina 0
300 ml di acqua
4 cucchiai di olio
15 gr di lievito di birra fresco
10 gr di zucchero e 10 gr di sale

Sciogli il lievito nell'acqua, unisci lo zucchero e l'olio, mescola e lascia riposare 2 minuti.
Disponi la farina a fontana, al centro unisci il lievito sciolto e lavoralo con le mani, il sale va aggiunto sempre alla fine sciolto in un po' di acqua. Forma un panetto e mettilo a lievitare coperto con pellicola (2/3 ore o attraverso una lievitazione lenta in frigo per 24 ore).
Metti un disco di carta forno sulla base della tortiera microforata, stendi l'impasto lievitato, farcisci a piacere e cuoci a 200° per 15 minuti, aggiungi la mozzarella e cuoci altri 5 minuti.

@pina_pavone66

Prodotti utilizzati

Teglia microforata tonda
Dimensioni: 28 cm.

clicca qui

I Consigli della blogger: @pina_pavone66

Per la riuscita della ricetta è importante usare una farina di buona qualità, 0 oppure 1.
Non strapazzare troppo l'impasto e per ottenere una pizza leggera e digeribile fai una lunga lievitazione in frigorifero. Se vuoi renderla più friabile e croccante, sostituisci l'olio nell'impasto con una noce di burro.

Segui Pina perchè:

Segui Pina perché è instancabile ai fornelli. I suoi lievitati sono imperdibili e le sue ricette super golose. Spazia con disinvoltura e simpatia tra il dolce ed il salato, tra il fritto e le cotture al forno; non potrai non amarla, a meno che tu sia a dieta...

@pina_pavone66

Lu Cake food blogger

Crostata alle fragole e rabarbaro

Ricetta

Ingredienti per la frolla:
250 gr di burro
180 gr zucchero
4 tuorli medio/grandi (circa 70/75 gr)
400 gr farina "00"
scorza di limone
pizzico di sale

Togli il burro dal frigorifero 5 minuti prima di preparare la frolla, pesalo, taglialo a cubetti e uniscilo allo zucchero, alla scorza di limone grattugiata e al pizzico di sale.
Impasta in planetaria con la foglia o il gancio, oppure a mano su una spianatoia o una ciotola, fino ad omogeneizzare il tutto senza far perdere la consistenza al burro.
Aggiungi al precedente impasto i tuorli, continua a mischiare fino a incorporarli. Infine aggiungere al composto la farina.
Impasta fino a che la farina verrà assorbita completamente nell'impasto, ottenendo la classica consistenza della frolla.
Togli la frolla dalla planetaria, o dalla ciotola in cui l'hai impastata, lavorala per pochi secondi fino a formare un panetto rettangolare e non troppo spesso, così la pasta si raffredderà più velocemente se abbiamo necessità di utilizzarla già dopo qualche ora.
Avvolgi il panetto di frolla in un canovaccio pulito o nella pellicola trasparente e metti in frigorifero a riposare per almeno 2-3 ore, oppure preparala il giorno precedente e lasciala riposare tutta la notte.
Quando ti servirà la frolla per iniziare a preparare il dolce, toglila dal frigorifero, tagliala a pezzetti e lavorala in planetaria oppure a mano per circa 1-2 minuti, giusto il tempo necessario per ammorbidirla leggermente, farla tornare elastica e della consistenza adatta per stenderla con il mattarello.

@_lucake_

Lu Cake food blogger

Crostata alle fragole e rabarbaro

Ricetta

Crema di Fragole
300 gr fragole
250 ml latte
120 gr zucchero
5 tuorli
20 gr amido di mais (maizena)
20 gr amido di riso
40 gr di burro Lurpak
un pizzico di sale

Per la decorazione
60 gr zucchero
30 gr acqua
150 gr di rabarbaro (circa 2-3 gambi sottili)
12 fragole circa

In una ciotola metti i tuorli e lo zucchero e montali leggermente con una frusta a mano.
Incorpora l'amido di mais e di riso e continua a mescolare fino ad amalgamarli nel composto.
Lava, asciuga e taglia a pezzetti le fragole, mettile in un pentolino, aggiungi il latte e un pizzico di sale e metti sul fornello.
Quando il composto inizia ad essere ben caldo, con un frullatore ad immersione rendi il tutto liscio e vellutato. Tieni il pentolino sul fuoco fino a portarlo a bollore.
Versa il composto bollente nella ciotola assieme allo zucchero, ai tuorli e agli amidi precedentemente mescolati, facendolo passare per un setaccio in modo da trattenere tutti i semini delle fragole.
Versa il composto della crema in una nuova pentola a doppio fondo, mettila sul fornello a fiamma media e tieni continuamente mescolato fino a che sfiorerà il bollore.
Quando la crema sarà pronta versala in una pirofila, mescolala fino a che diventerà tiepida, a quel punto unisci il burro, e quando sarà completamente sciolto copri con un velo di pellicola a contatto e riponila in frigorifero fino a che si sarà raffreddata completamente.
A questo punto prendi la pasta frolla dal frigo, lavorala velocemente a mano per farla tornare elastica e stendila con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 5 mm.
Riponi la frolla nello stampo microforato. Taglia la pasta in eccesso e sistema il bordo della torta. Cuoci la base in bianco (senza pesi) in forno statico a 180° per 15/20 minuti. Quando sarà pronta sfornala e lasciala raffreddare.
Passiamo ora alla decorazione: lava e asciuga il rabarbaro, taglia le estremità e affettalo a pezzetti.
Metti in un pentolino 60 gr di zucchero e 30 ml di acqua, quando il composto inizierà a bollire e si trasformerà in uno sciroppo inserisci le barrette di rabarbaro e falle cuocere per circa 3-4 minuti tenendole mescolate. Quando saranno cotte, togli dalla pentola e lasciale scolare su una gratella per far cadere lo sciroppo in eccesso. Lava e asciuga le fragole e tagliale in quattro parti.
Posiziona la base di frolla su un piatto e con l'aiuto di una sac à poche (o di un cucchiaio) stendi la crema al suo interno. Decora a piacere la crostata di frutta alternando il rabarbaro caramellato con le fragole. Aggiungi foglioline di menta per dare freschezza e colore alla torta.

@_lucake_

Prodotti utilizzati

Teglia microforata rettangolare
Dimensioni: 35x11 cm.

clicca qui

Spessori per mattarello

clicca qui

I Consigli del blogger: @_lucake_

Quando cuoci il rabarbaro, fai attenzione ai tempi di cottura: non deve essere stracotto, altrimenti si spaccherà e diventerà una polpa. Quindi 2-3 minuti di cottura in padella saranno già sufficienti per farlo diventare morbido e dolce.
Se realizzi la torta il giorno stesso che la servi puoi anche evitare di gelatinare le fragole.
Se la prepari il giorno prima, per conservarle, puoi far raffreddare lo sciroppo in cui hai cotto il rabarbaro e passarlo con un pennellino sulle fragole. Le renderà lucide e non le farà ossidare.

Segui Luca perchè:

Segui Luca perché è uno dei giovani food blogger più talentuosi sul web e in TV. Nonostante ciò mantiene un'innata semplicità ed esprime la passione per il suo lavoro con ricette dolci e salate magnifiche e perfette. Ha un forte legame con la sua numerosa famiglia, che lo rende ancora più autentico e genuino.

@_lucake_

food blogger

Miriam Bonizzi

Pan Brioche

Ricetta

Ingredienti impasto:
300 gr di farina manitoba
60 gr di zucchero semolato
60 ml di latte
60 gr burro
Un uovo

Ingredienti Lievitino:
100 gr di farina 00
100 ml di acqua o latte
6 gr di lievito di birra fresco

Per prima cosa prepara il lievitino, ti basterà sciogliere in 100 gr di acqua o latte il lievito di birra e successivamente inserire la farina, amalgama il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio privo di grumi, coprilo e fallo lievitare per 2 ore.
Una volta trascorso il tempo necessario unisci il lievitino alla farina manitoba e con l'aiuto di una planetaria, utilizzando il gancio, inizia a lavorare.
Sciogli lo zucchero semolato nel latte e versalo nel composto precedentemente ottenuto, aggiungi l'uovo e solo dopo che si sarà completamente assorbito all'impasto. Metti il burro che dovrà essere molto morbido, lavora per 10 minuti.
Metti l'impasto e in una terrina, coprilo e lascialo lievitare per 3 ore.
Prendi l'impasto e versalo su un piano di lavoro, dividilo in 3, possibilmente dello stesso peso. Stendi ogni singolo panetto con un mattarello fino ad arrivare ad un'altezza di circa 5 mm, dopo aver steso l'impasto, arrotolalo su se stesso e riponi ogni singola forma nello stampo da plumcake microforato e lascia lievitare per un'ora.
Trascorso il tempo necessario puoi cospargere la superficie del pan brioche con dell'uovo, e dello zucchero in granella, inforna a forno preriscaldato a 180 ° per 30 max 35 minuti.

@miriambonizzi

Prodotti utilizzati

Stampo plumcake perforato
Dimensioni: 20 cm.

clicca qui

Spessori per mattarello

clicca qui

I Consigli della blogger: @miriambonizzi

Non eccedere con la lievitazione, rispetta il tempo per mantenere la sofficità.
La micro foratura dà una spinta per la cottura, per cui il pan brioche diventa più voluminoso e la cottura uniforme.
Non serve imburrare lo stampo, lascialo raffreddare e lo sformerai con facilità.

Segui Miriam perchè:

Segui Miriam perché è un vulcano di idee e di simpatia. Dopo averti conquistato con le sue crostate, apprezzerai anche le altre proposte: pan brioche, ciambelle e biscotti faranno parte del tuo quotidiano. Ha una forte community su Facebook, in cui vengono condivise ricette, consigli e tanti preziosi suggerimenti.

@miriambonizzi

food blogger

federica Constantini

Crostata Pere e Cioccolato

Ricetta — Senza lattosio — Senza uova — Senza glutine

Ingredienti per la frolla:
300 gr Farina di Riso
1/2 Bustina di Lievito
100 gr Zucchero di canna o eritritolo
60 ml Olio evo
120 ml Acqua
150 gr Farina di Mandorle

Per la crema:
200 gr Cioccolato Fondente
250 ml Latte vegetale o vaccino
70 gr Zucchero di canna o eritritolo
50 gr Farina di Riso
3 Pere

In una ciotola mescola con una frusta l'acqua, l'olio e lo zucchero oppure l'eritritolo.
Aggiungi la farina di riso, il lievito e mescola con un cucchiaio di legno.
Unisci la farina di mandorle e impasta ancora, prima con il cucchiaio di legno e poi con le mani.
Metti la frolla in uno stampo microforato quadrato, aiutandoti con le mani perchè la pasta risulterà morbida.
In un pentolino metti il cioccolato tritato grossolanamente, lo zucchero o l'eritritolo e la farina di riso.
Metti a cuocere a fiamma bassa mescolando con un cucchiaio di legno per circa 3 minuti.
E' normale che si formino dei grumi.
Aggiungi il latte e cuoci mescolando con una frusta fino a quando la crema si sarà addensata.
Assembla la crostata. Taglia a fettine due pere e adagiale sul fondo. Versa la crema al cioccolato e guarnisci con la restante pere tagliata sempre a fettine.
Inforna a 180 gradi in modalità statica per 35 minuti.

Prodotti utilizzati

Teglia microforata quadrata
Dimensioni: 21x21 cm.

clicca qui

I Consigli della blogger: @dolcisenzaburro

La Crostata Pere e Cioccolato Senza Burro Glutine e Uova si conserva per un massimo di 4 giorni sotto una campana di vetro oppure avvolta nella pellicola.
Se volete potete aggiungere della frutta secca sulla superficie per donare una nota croccante.
Al posto della farina di mandorle potete utilizzare altra farina di frutta secca.

Segui Federica perchè:

Segui Federica perché è energia al 100%. Con il suo sorriso ti porterà nel suo mondo di ricette sane e gustose, rigorosamente senza burro e con l'utilizzo di ingredienti e farine alternative. E se vuoi mantenerti in forma, segui il suo programma fitness anche se sarà impossibile raggiungere il suo livello di instancabilità!

@dolcisenzaburro

food blogger

Raffaella Andreoletti

Crostata alla marmellata senza glutine

Ricetta — Senza glutine

Ingredienti per la frolla:
300 gr Farina senza glutine
150 gr Burro freddo
120 gr Zucchero
1 Uovo
1 Tuorlo
1 Pizzico di sale
La buccia grattugiata di un limone
Marmellata a piacere

In una ciotola mescola la farina e il burro, dopo qualche minuto incorpora lo zucchero, il limone ed in fine le uova, lavora fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Una volta assemblati tutti gli ingredienti avvolgi l'impasto in una pellicola trasparente e lasciala riposare in frigorifero per una notte, trascorso il tempo necessario la pasta frolla sarà pronta per essere lavorata.
Una volta che la frolla è pronta, aiutandoti con un mattarello, trasferisci la pasta appena stesa all'interno di una tortiera, taglia la pasta in eccesso e unisci tutti gli avanzi che ti serviranno poi per il decoro in superficie.
Farcisci la crostata con la tua marmellata preferita.
Stendi la frolla avanzata in precedenza, fino a raggiungere lo spessore di circa 5 mm e realizza la griglia con la griglia per crostate.
Cuoci in forno statico a 170° per 25/30 minuti.

@raffaellaa_72

Prodotti utilizzati

Teglia microforata
Dimensioni: 24 cm.

clicca qui

Griglia per crostate rombi
Dimensioni: 30 cm.

clicca qui

I Consigli della blogger: @raffaellaa_72

Attenzione: La farina senza glutine tende a scurirsi e bruciarsi molto facilmente, posizionare la teglia a metà forno e tenere controllata la cottura.

Segui Raffaella perchè:

Segui Raffaella perché le sue ricette sono tutte senza glutine. Sul suo profilo troverai crostate, biscotti, torte, madeleine, cornetti, fino ad arrivare alla colomba ed al panettone, con una particolare attenzione alla presentazione delle sue creazioni. Chiedile consigli sulle farine e sui procedimenti, sarà felice di aiutarti.

@raffaellaa_72

Nicoletta Palmas
food blogger

Fette biscottate al tè matcha

Ricetta con lievito madre

Ingredienti impasto:
355 gr di farina di media forza (io ho usato un mix di farina tipo 2 e semola fine)
160 ml di latte
65 gr di licoli
30 gr di zucchero
4 gr di sale
20 ml di olio
5 gr di matcha (tea verde in polvere)

Nella ciotola dell'impastatrice sciogli il lievito madre nel latte, aggiungi la farina e lo zucchero e inizia ad impastare . Dopo qualche minuto incorpora il sale e infine l'olio.
Lavora fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Dividi l'impasto in due parti, una parte da 400g e una da 250g.
Rimetti la parte piú piccola nell'impastatrice con il matcha e un goccio di acqua. Impasta fino a quando il colore risulta omogeneo.
Fai lievitare i due impasti fino al raddoppio. Io lo metto in frigo per 12 ore dopo aver fatto partire la lievitazione, la mattina lo faccio acclimatare e lo porto al raddoppio al caldo.
Stendi prima l'impasto bianco in un rettangolo di circa 20x30 cm e poi quello verde, sovrapponendolo a quello bianco. Premi leggermente con il mattarello le due sfoglie e arrotolale.
Trasferiscilo nello stampo e fai lievitare fino a quando raggiunge il bordo dello stampo e cuoci a 160°C per 40-45 minuti. Fai raffreddare su una griglia per 12 ore.
Taglia a fette di circa 1 cm l'una e disponile sulla griglia del forno per la tostatura.
Tosta le fette a 120-130°C modalità ventilato per circa 30 minuti (15 minuti per lato) o comunque fino a quando sono ben asciutte. Fai raffreddare nel forno spento.

@nicolettapalmas

Prodotti utilizzati

Stampo plumcake perforato
Dimensioni: 20 cm.

clicca qui

I Consigli della blogger / I consigli di Nicoletta

Per avere una spirale ben definita non stendere gli impasti troppo sottili.
Quando hai sovrapposto gli impasti di colore diverso, passa il mattarello con pressione leggera, per farli aderire bene e non creare delle bolle all'interno. Mi raccomando, non ungere lo stampo.

Segui Nicoletta perchè:

Segui Nicoletta perché è una panificatrice seriale. Ti stupirà con i suoi lievitati, che segue con amore e attenzione in ogni attimo della preparazione. E' alla ricerca continua di alveolature perfette, colori degli impasti, differenti farciture ed è pronta a darti utili suggerimenti sulla meravigliosa arte bianca con l'utilizzo del lievito madre.

@nicolettapalmas

food blogger

Martina Arecco

I miei biscotti

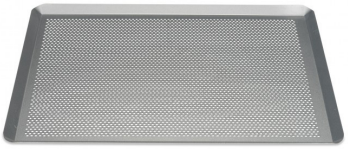
Ricetta

Ingredienti per la frolla:
100 gr di zucchero a velo
200 gr di burro
370 gr di farina
1 uovo
1/2 bacca di vaniglia

Dimentica la fontana di farina che facevano le nonne per preparare le tagliatelle la domenica mattina!
Il primo passaggio per la frolla perfetta (e intendo con la mia ricetta) è la sabbiatura: in una ciotola unitsci zucchero, burro (rigorosamente freddo da frigo) farina e lavora energicamente con le mani fino ad ottenere una consistenza sabbiosa.
Solo a questo punto aggiungi l'uovo. Trasferisci l'impasto su un piano da lavoro e lavoralo velocemente con i polpastrelli.
La parola d'ordine? Pazienza.
Una volta impastata la frolla, avvolgila nella pellicola, mettila in frigo (non fare il panetto classico che vedi in giro, ma stendila già, in questo modo si raffredderà tutta alla stessa temperatura) falla riposare almeno mezz'ora, in questo modo gli ingredienti si stabilizzeranno, rendendo la frolla elastica, pronta per essere tirata al mattarello. Decora l'impasto con il mattarello decorato ed intaglia con le forme che preferisci.
Cuoci in forno ventilato 170° per 15 minuti circa.

@martinaarecco

Prodotti utilizzati



Teglia microforata
Dimensioni: 30x40 cm

clicca qui

Mattarello Decorati
Ghirigori

clicca qui

I Consigli della blogger / I consigli di Martina

Se vuoi preparare un buona frolla usa questo ingrediente segreto: la passione.
I più romantici potrebbero anche chiamarlo amore, ma alla fine è la stessa cosa.
La passione, l'amore sono fondamentali. Sono il punto di partenza, ti permettono di affrontare qualsiasi situazione, qualsiasi momento, positivo o negativo.

Segui Martina perchè:

Segui Martina per il suo stile giovane e fresco. E' una giovane e dolcissima mamma che si rilassa mettendo le mani in pasta, per la gioia di tutti coloro che assaggiano le sue preparazioni, belle da vedere oltre che buone da mangiare.

@martinaarecco

Anna Scevola food blogger

Crostata choco green

Ricetta

Ingredienti per la frolla:
270 gr di farina
100 gr di zucchero a velo
30 gr di cacao amaro
150 gr di burro
Pizzico di sale
Aroma vaniglia
1 cucchiaino di lievito

Ingredienti per la pannacotta:
200 ml di panna fresca liquida zuccherata
100 gr di cioccolato bianco
Qualche goccia di estratto di vaniglia
2 fogli di gelatina

Metti tutti gli Ingredienti in quest'ordine in un mixer e fai amalgamare a bassa velocità.
Aggiungi 1uovo, 1 tuorlo, 2/3 cucchiai di latte freddo e aziona la modalità impasto.
Compatta bene il composto con le mani e mettila a riposare in frigo per almeno 4 ore.
Trascorso il tempo di riposo, stendi la pastafrolla su un piano leggermente infarinato e trasferiscila su una teglia microforata.
Toglia i bordi in eccesso e procedi con la cottura in bianco, (senza pesi) nel forno preriscaldato a 180' per circa mezz'ora.
Nel frattempo prepara la pannacotta. Immergi i fogli di gelatina in acqua fredda, metti in un pentolino antiaderente la panna e la vaniglia e mescola a fuoco lento fino a portarlo a ebollizione.
Toglila dal fuoco, aggiungi il cioccolato bianco e mescola fino a farlo sciogliere completamente.
Unisci i fogli di gelatina ben strizzati e mescola ancora per farli incorporare.
La pannacotta al cioccolato bianco è pronta!
Lascia intiepidire prima di versare sulla base della crostata, mettila in frigo a raffreddare per almeno 4 ore. Decora con pistacchi e granella di pistacchi prima di servire.

@wonderannakitchen

Prodotti utilizzati

Teglia microforata rettangolare
Dimensioni: 35x11 cm.

clicca qui

I Consigli della blogger: @wonderannakitchen

Puoi sostituire la granella di pistacchi con quella di nocciole, oppure con frutta fresca di stagione. La teglia microforata è ottima per la cottura in bianco degli impasti perché otterrai una doratura uniforme e non serve mettere dei pesi sull'impasto, perché non farà le bolle.
La base della crostata resterà asciutta, pronta per contenere la panna cotta.
Conservala in frigorifero.

Segui Anna perchè:

Segui Anna perché la sua precisione e passione nell'elaborare le ricette è unica. La frolla è il suo punto forte, declinata in torte, biscotti, tartellette che cuoce perfettamente grazie alle teglie e tortiere microforate, ideali sia per le cotture in bianco, che per le crostate farcite.

@wonderannakitchen

Grazie per aver scaricato il nostro Ebook.
Se ricette ti sono piaciute, ricreale e taggaci sui social

clicca qui

clicca qui

Scopri tutti i nostri prodotti sul nostro Shop Online

clicca qui

Un ringraziamento speciale ai blogger che ci hanno supportato in questo progetto

COCORÒ - Via Papa Giovanni XXIII 1/9 Missaglia (LC) tel: 039.9208700 whatsapp: 3276660258