"Abitare con il cuore la città"

Parrocchia S. Luigi di Montfort

Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT

dolci in forno

# Ricettario

Raccolta di tutte le ricette

dei partecipanti

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

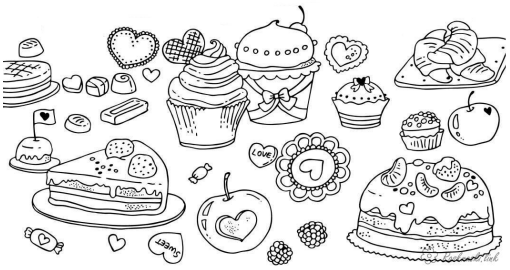
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Maria Francesca Capalbo

**Ricetta:** Crostata di fragole

## Ingredienti:

Burro, uova, zucchero, limone, vaniglia, latte, farina



## Preparazione:

Per la torta: inserire le uova insieme allo zucchero, alla farina e al burro a temperatura ambiente. Formare il panetto e far riposare in frigo per un'ora.
Per la crema: versare il latte in un pentolino, insieme alla buccia di limone e alla vanillina.
In una ciotola mescolare uova, farina e zucchero, versare il composto nel latte caldo e mescolare fino a che la crema non è densa.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

Autore: Maria Francesca Capalbo

Ricetta: Crostata di fragole

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

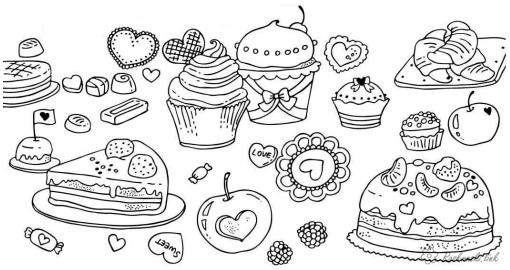
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

# Autore: Aura Conoci

# Ricetta: Torta numerica primaverile con base di biscotto all'avena e burro di arachidi e crema due formaggi

# Ingredienti:

Per i biscotti: 3 cucchiai di burro di arachidi, 3 cucchiai di zucchero di canna o stevia, 50 ml di latte parzialmente scremato o senza lattosio per gli intolleranti, 40 g di farina d'avena, 125 g di fiocchi d'avena.
Per la crema: 180 g di ricotta fresca, 70 g di formaggio tipo philadelphia, 2 cucchiai di miele o zucchero impalpabile, ½ flacone di aroma alla vaniglia



# Preparazione:

Per i biscotti: Preriscaldare il forno a 180°. In una ciotola, unire il burro di arachidi insieme allo zucchero di canna o stevia e il latte tiepido, mescolare fino ad avere un composto omogeneo, in seguito aggiungere i fiocchi di avena con la farina di avena, mescolare con l'aiuto di un cucchiaio di legno, per riuscire a fare un impasto modellabile, per ottenere un impasto modellabile impastare con le mani. Una volta fatto, dividere l'impasto un due parti uguali. Disegnare sulla carta di forno il numero di preferenza. Estendere l'impasto sopra una superficie pulita e liscia, disegnare nuovamente il numero e tagliare secondo la traccia. Fare due numeri di 25 cm. Potreste fare delle figurine con l'impasto restante. Metterle al forno su una teglia con carta di forno per 10-12 minuti finché la superficie si sia dorata. Tirare fuori dal forno e lasciare riposare. In una ciotola mettete la ricotta e farla diventare una crema con l'aiuto del mixer o dello sbattitore elettrico (velocità media), dopo aggiungere il formaggio tipo philadelphia fino a creare una crema molto liscia, aggiungere lo zucchero o il miele e l'aroma alla vaniglia e mescolare fino ad unificare tutti gli ingredienti. Portare in frigo qualche minuto mentre finiscono di raffreddarsi i biscotti.
Per la crema: disporre di una base con delle misure per il biscotto a forma di numero. Cominciare con una base di numero di sotto e farcire (utilizzare per la farcitura una sac a poche o un sacchetto di plastica resistente) la base della torta con la crema utilizzando la sac a poche e, una volta ricoperta la superficie, porvi sopra l'altro biscotto. Ripetere il procedimento di copertura con la restante crema. Decorare infine con la frutta tagliata finemente, secondo il proprio gusto. Per dare un tocco più primaverile si possono aggiungere anche delle foglie di menta fresca e delle gocce di cioccolato fondente. Infine aggiungere anche i piccoli biscotti ricavati dall'eccesso del impasto per i biscotti

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Aura Conoci

**Ricetta:** Torta numerica primaverile con base di biscotto all'avena e burro di arachidi e crema due formaggi

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

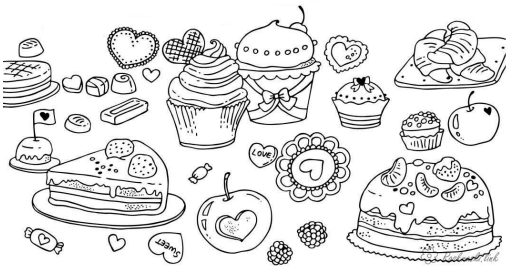
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Elena Stocchi

**Ricetta:** Torta alla Elena

## Ingredienti:

225 g di farina, 200 g di zucchero, 333 ml acqua, 80 g cioccolato fondente, 90 ml olio di semi, 16 g lievito in polvere per dolci



## Preparazione:

Far scaldare in un tegame l'acqua, aggiungere lo zucchero e una volta sciolto aggiungere la cioccolata.
Amalgamare il tuto e frullare il composto con un frullatore a immersione.
Far raffreddare a temperatura ambiente. Setacciare farina e lievito.
Unire gli ingredienti in modo graduale al preparato fatto precedentemente. Unire l'olio poco alla volta e la scorza d'arancia.
Imburrare la tortiera da 24 cm e mettere la carta da forno.
Cottura: forno statico a 180° per 50 minuti.
Decorazione: a piacere con panna e fragole.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Elena Stocchi

**Ricetta:** Torta alla Elena

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

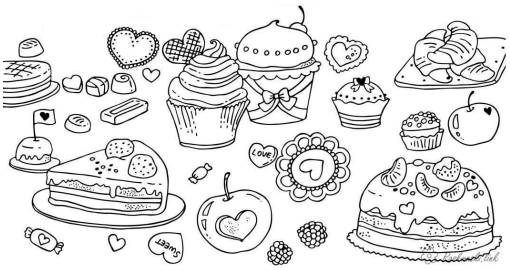
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Giacomo Patanè

**Ricetta:** Il Rosario di cocco

## Ingredienti:

Ricotta, cacao amaro, zucchero e farina di cocco



## Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti insieme, formare delle palline e ripassare nella farina di cocco.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Giacomo Patanè

**Ricetta:** Il Rosario di cocco

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

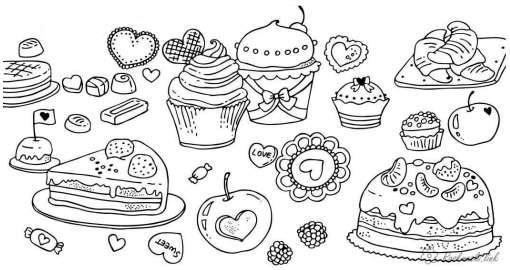
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Rita Ciampi

**Ricetta:** Crema pasticcera

## Ingredienti:

½ litro di latte, 2 uova, 4 cucchiai di zucchero, 3 cucchiai di farina



## Preparazione:

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina e un po' alla volta il latte.
Mettere sul fuoco e cuocere.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

Autore: Rita Ciampi

Ricetta: Crema pasticcera

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

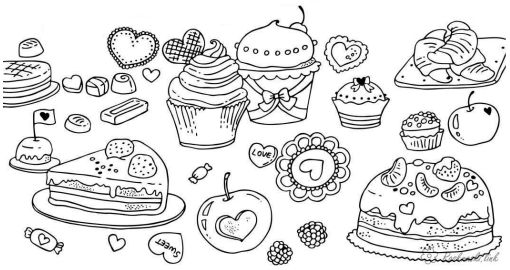
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Sofia Scaligine

**Ricetta:** Torta Kinder Delice

## Ingredienti:

200 g di farina, 200 g di zucchero, 4 uova, 100 g di burro, 1 bicchiere di latte, 4 cucchiai di cacao amaro, 1 bustina di lievito, panna e nutella per la farcitura



## Preparazione:

Lavorare i tuorli con lo zucchero e il burro, poi unire la farina e il latte, il caco e infine gli albumi montati a neve.
In forno a 170° per 30 minuti in una teglia da 28 cm.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Sofia Scaligine

**Ricetta:** Torta Kinder Delice

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

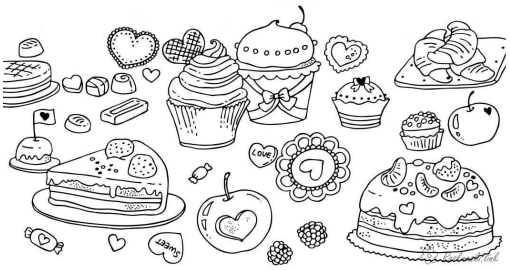
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Sofia Capretti

**Ricetta:** I Dorayaki

## Ingredienti:

180 g di acqua, 150 g di zucchero o zucchero a velo, 3 g di lievito in polvere per dolci, 240 g di farina 00, 2 uova, 20 g di miele, olio di semi per ungere la padella



## Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti dentro una ciotola. Con una frusta mescolare prima piano e poi un po' più forte, fino a creare un impasto omogeneo, senza grumi, fatto questo prendere una padella antiaderente o per crep, riscaldarla, tamponare con un fazzoletto l'olio e alla fine con un mestolo mettere l'impasto.
Il Dorayaki si potrà girare solo quando si creano bollicine.
Dopo che i Dorayaki saranno pronti farcire con nutella.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Sofia Capretti

**Ricetta:** I Dorayaki

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

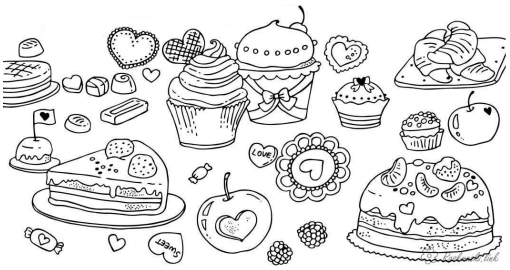
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Bruna Paliotta

**Ricetta:** Torta limoncello

## Ingredienti:

150 g di latte, 3 uova, 150 g di burro morbido, 400 g di farina 00, 200 g di zucchero, scorza di ½ limone o 1 fialetta di essenza di limone, 1 bustina di vanillina, 1 bustina di lievito per dolci, 1 tazzina da caffè di limoncello



## Preparazione:

Aggiungere gli ingredienti nell'ordine della ricetta.
Mescolare finché l'impasto non presenta grumi.
Cuocere in forno ventilato già caldo a 180° per circa 50 minuti (oppure a 150° per 70 minuti se vi piace più lievitata).
Verificate la cottura con il classico stuzzicadenti, altrimenti lasciate in forno per altri 10/20 minuti.
A fine cottura potete bagnare la torta con del limoncello utilizzando un pennello da pasticceria.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Bruna Paliotta

**Ricetta:** Torta limoncello

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

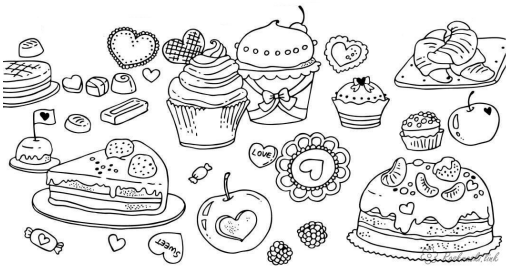
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Carolina Rodriguez

**Ricetta:** Banana bread

## Ingredienti:

120 g farina integrale, 120 g farina di farro, 100 g di zucchero integrale, 1 vasetto di yogurt, 16 g di lievito per dolci, noci e cannella q. b., 3 banane molto mature, 50 ml di olio



## Preparazione:

Preriscaldare il forno a 170°.
Tritare le noci. Unire insieme le parti secche:
le farine, le noci, il lievito e la cannella e mischiare per bene.
In un altro contenitore mischiare lo zucchero, l'olio, lo yogurt e le banane frullando con le fruste. Unire con l'altro composto e mischiare con le fruste. Versare in una teglia da pan cake imburrata e infarinata.
Guarnire sopra con noci, altra frutta secca o gocce di cioccolato.
Infornare per 50 minuti.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Carolina Rodriguez

**Ricetta:** Banana bread

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

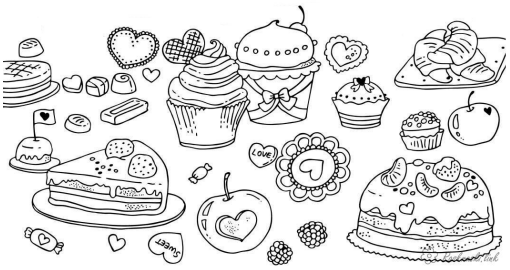
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Letizia e Chiara Croce

**Ricetta:** Cheesecake ai lamponi

## Ingredienti:

170 g biscotti digestivi, 125 g di burro, 3 fogli da 8 g di gelatina, 350 g di philadelphia, 40 g di zucchero, 85 ml di panna da montare, 200 g di lamponi



## Preparazione:

Frullare i biscotti, sciogliere il burro al microonde. In una ciotola unire i biscotti al burro fuso. Mettere in una teglia con la carta forno e mettere in frigo. Mettere un foglio di gelatina nell'acqua fredda per 10 minuti.
Unire la philadelphia con lo zucchero e la panna.
In un pentolino unire 50ml di panna e la gelatina scolata, scaldare fino a sciogliere la gelatina. Unire al composto.
Stendere la crema ottenuta sulla base e riporre in frigo.
Mettere gli altri due fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti.
Dopo aver lavato i lamponi, tagliarli e metterli in un pentolino sul fuoco con un po' d'acqua. Mescolare per due minuti. Filtrare lo sciroppo ottenuto per estrarre tutto il succo. In un tegamino unire lo sciroppo con lo zucchero, succo di limone e portare ad ebollizione. Lasciare raffreddare e mettere la colla di pesce e farla sciogliere. Versare il liquido sopra la torta e lasciare in frigo per 3 ore. Decorare con lamponi.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Letizia e Chiara Croce

**Ricetta:** Cheesecake ai lamponi

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

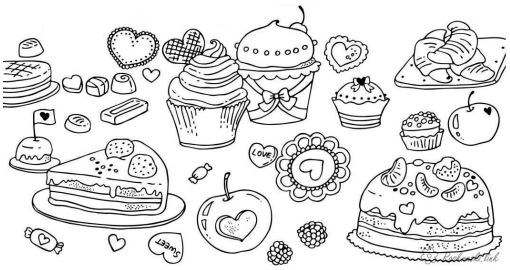
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Maria Salzillo

**Ricetta:** Torta "Trionfo di frutta"

## Ingredienti:

Pan di Spagna: uova, zucchero, farina
Farcitura: crema chantilly (uova, zucchero, farina, panna, fragole e limoncello



## Preparazione:

Preparare il pan di Spagna.
Lasciarlo raffreddare.
Preparare anche la crema pasticcera.
Quando è fredda aggiungere panna montata, limoncello, fragole.
Farcire la torta.
Decorare infine con frutta mista disposta a scacchiera.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Maria Salzillo

**Ricetta:** Torta “Trionfo di frutta”

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

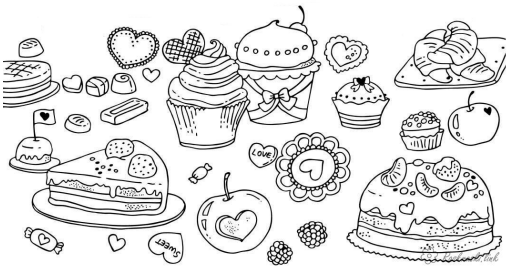
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Assunta Calia

**Ricetta:** Torta con crema chantilly e panna

## Ingredienti:

Pan di Spagna: 120 g di farina 00, 120 g di zucchero, 3 uova, 1 bustina di lievito
Crema chantilly: 3 uova, 230 g di zucchero, 150 g di farina 00, 1 litro di latte, 1 bustina di vanillina, panna montata, panna o pasta di zucchero per decorare



## Preparazione:

Pan di Spagna: lavorare zucchero e uova fino a creare un composto omogeneo, aggiungere un po' per volta la farina e infine il lievito. Mettere il composto in un recipiente e inserire il tutto nel forno preriscaldato a 170° per 30 minuti.
Crema chantilly: riscaldare il latte fino a ebollizione e nel frattempo lavorare in una pentola le uova con lo zucchero, successivamente aggiungere la farina e infine versare il latte bollito. Mescolare il tutto sul fuoco fino a creare una crema. Far raffreddare la crema coprendola con pellicola trasparente, montare la panna e aggiungerla al composto.
Tagliare il pan di Spagna a metà, inzupparlo a piacere con liquore, farcire con la crema chantilly. Decorare l'esterno a proprio piacimento con panna montata o pasta di zucchero.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Assunta Calia

**Ricetta:** Torta con crema chantilly e panna

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

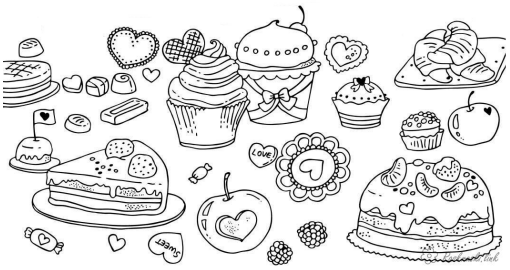
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Maria Teresa Stramazzotti

**Ricetta:** Ciambellone

## Ingredienti:

4 uova, 2 etti di zucchero, 250 ml di latte, ½ bicchiere di olio, ½ kg di farina, 1 bustina di lievito, buccia grattugiata di 1 limone



## Preparazione:

Sbattere a lungo le uova con lo zucchero.
Aggiungere, continuando a sbattere, il latte, l'olio e un po' per volta la farina (avendo cura di tenere comunque un po' di farina da parte).
Mescolare a parte la farina rimasta con il lievito e aggiungere al composto iniziale, per poi sbattere ancora.
Aggiungere la buccia grattugiata del limone e mescolare il tutto.
Versare in una tortiera per ciambelle. Infornare a 180° per circa 50 minuti

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

Autore: Maria Teresa Stramazzotti

Ricetta: Ciambellone

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

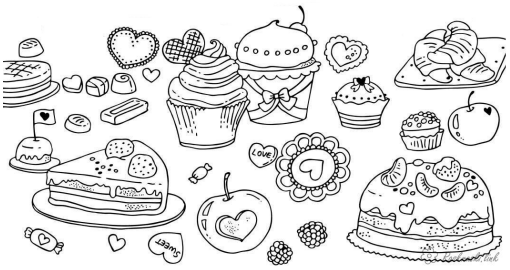
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

# Autore: Rosaria Garritano

# Ricetta: Torta Saint'Honoré con bignè alla crema chantilly

## Ingredienti:

Bignè: 100 ml acqua, 50 ml olio semi girasole, 100 g farina, 3 uova. Pan di spagna: 4 uova, 150 g zucchero, 175 g fecola di patate, 1 cucchiaio e ½ di farina 00, 1 bustina di lievito. Un rotolo di pasta sfoglia. Per la crema: 2 uova, 4 cucchiai di zucchero, 4 cucchiai colmi di farina, 500 ml di latte, buccia di un limone, 2 cucchiai di cacao amaro, 500 ml panna



## Preparazione:

Per i bignè: far bollire l'acqua con l'olio, spegnere e aggiungere la farina. Lasciare intiepidire aggiungere le uova una alla volta. Con un cucchiaio disporre l'impasto (è un po' appiccicoso) su una placca da forno rivestita con carta forno, formando piccole palline con un cucchiaio. Infornare a forno semi-aperto a 180° per circa 25 minuti.

Per il pan di Spagna: montare a neve gli albumi e tenerli da parte. Mescolare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina, la fecola, il lievito da ultimo gli albumi montati. Infornare a 180° per 25 minuti.

Per la crema: In un pentolino versiamo il latte, aggiungiamo la scorza di un limone e facciamolo scaldare sul fuoco. In un'altra pentola rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero e la farina e mescoliamo con una frusta fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi. Quando il latte è caldo, togliamo la scorza di limone e versiamolo nella pentola con il composto di uova. Trasferiamo la pentola sul fuoco e sempre mescolando portiamo a ebollizione fino a che la crema si sarà ben addensata. Pronta la crema dividiamola in due ciotole; in una di queste, aggiungiamo il cacao e mescoliamo fino ad integrarlo alla crema. Copriamo le due creme con della pellicola trasparente a contatto e facciamole raffreddare.

Rotolo di pasta sfoglia: prendiamo un rotolo già pronto e stendiamolo su una placca forno. Con l'aiuto di una forchetta bucherelliamo tutta la sfoglia e spolveriamo la superficie con dello zucchero semolato. Mettiamo la sfoglia a cuocere in forno a 170° per 15 minuti. Quando la sfoglia è pronta, ritagliamola ricaviamone un disco utilizzando la teglia usata per il pan di spagna. Gli avanzi di sfoglia sbricioliamoli con le mani e mettiamoli da parte; ci serviranno in seguito per decorare la torta.

Montiamo adesso la panna zuccherata; metà lasciamola così com'è e conserviamola in frigo, l'altra metà dividiamola nelle due creme preparate in precedenza. Incorporiamo la panna alle creme aiutandoci con lo sbattitore elettrico. Prepariamo la bagna allungando il rum con dell'acqua.

Assemblaggio: Prendiamo il pan di spagna e dividiamolo in 2 dischi tagliandolo con un coltello ben affilato. Inumidiamo il primo disco con la bagna al rum e stendiamo metà della crema bianca. Appoggiamo il disco di pasta sfoglia e spalmiamo sopra metà della crema al cioccolato. Ricopriamo tutto con l'altro disco di pan di spagna e inumidiamo di nuovo con la bagna. Ricopriamo tutta la torta, compresi i bordi con la panna montata. Ricopriamo i bordi della torta con le briciole di pasta sfoglia preparate in precedenza. Farciamo i bignè con la crema bianca e quella al cioccolato. Disponiamo i bignè sul bordo della torta inframezzandoli con dei ciuffi di panna. Guarniamo il centro della torta alternando dei ciuffi di crema bianca con la crema al cioccolato.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Rosaria Garritano

**Ricetta:** Torta Saint'Honoré con bignè alla crema chantilly

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

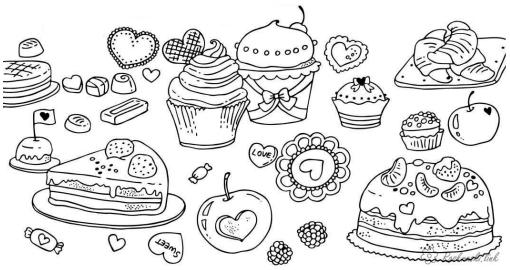
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Alessio Maurizi

**Ricetta:** Torta caprese

## Ingredienti:

6 uova, 170 g burro, 25 g fecola di patate, 14 g di cacao amaro, 4 g di lievito per dolci, 170 g di cioccolato fondente, 170 g di zucchero a velo



## Preparazione:

Impastare burro, zucchero a velo e tuorli. Unire il cioccolato (fatto in polvere) con la fecola, il cacao ed il lievito. Montare gli albumi a neve.
Unire al primo impasto gli altri due, un poco alla volta. Intanto preriscaldare il forno a 170°.
Una volta che il preparato è omogeneo e spumoso, versare nella tortiera e livellare.
In forno a 170° per circa 1 ora. Una volta cotta, lasciate freddare nella tortiera. Poi capovolgetela e decorate con zucchero a velo.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Alessio Maurizi

**Ricetta:** Torta caprese

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

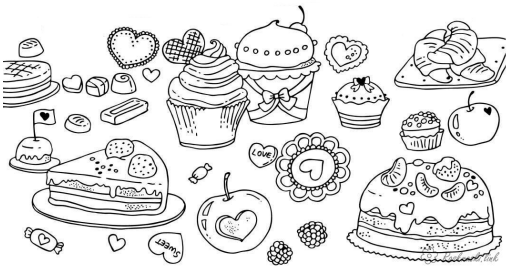
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

# Autore: Susanna Conoci

# Ricetta: Torta ricotta e pere di Sal De Riso con mie modifiche

## Ingredienti:

Per i due dischi di pan di Spagna alle nocciole:
300 g di uova, 130 g di zucchero, 180 g di farina di nocciole, 60 g di farina 00, 100 g di burro fuso. Pere: 350 g di pere a cubetti, 100 g di zucchero, succo di ½ limone, 6 g di amido di mais. Per la crema: 600 g di ricotta vaccina, 100 g di zucchero, estratto di vaniglia, 250 g di panna montata. Per l'interno croccante: cioccolato fondente q.b.



## Preparazione:

Monta le uova con lo zucchero per 15 minuti, finché non quadruplicano il proprio volume. Aggiungi la farina di nocciole, la farina 00 e il burro fuso.
Dividi il composto in due terrine e fai cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180° per 10 minuti.
In padella metti le pere a cubetti, lo zucchero, l'amido, il succo di limone e un filo di olio di oliva. Cuoci le pere finché non risultano morbide; infine, scolale e tieni il succo da parte. A parte monta la panna, aggiungi l'essenza di vaniglia, la ricotta e lo zucchero. Aggiungi quindi le pere alla ricotta. Fai sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e poi fallo colare su un foglio di carta da forno, a formare un cerchio più piccolo dei dischi di pan di Spagna, e mettilo a raffreddare.
Per la composizione: in una teglia con cerniera metti il primo disco di pan di spagna, bagnalo con il succo di pera che hai tenuto da parte, versa metà composto di ricotta e pere, poni al centro il disco di cioccolato fondente e ricopri con la restante crema. Poni infine il secondo disco di pan di Spagna e lascia rassodare in frigo per un paio d'ore. Buon appetito :-)

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Susanna Conoci

**Ricetta:** Torta ricotta e pere di Sal De Riso con mie modifiche

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

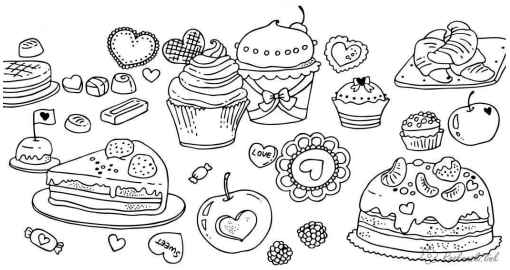
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Ana Remenar

**Ricetta:** Vento fresco

## Ingredienti:

Base: 10 bianchi d'uovo, 500 g di zucchero, 2 cucchiai di succo di limone, 500 ml di panna, frutta a piacere
Crema: 10 tuorli, 10 cucchiai di zucchero, 2 budini alla vaniglia, 6 cucchiai di farina, 1 litro di latte, 50 g di burro, 20 ml di panna montata



## Preparazione:

Base: frullare per bene (circa 20-25 minuti) finché non diventi molto duro. Preriscaldare il forno a 200°, stendere l'impasto sulla carta da forno nella teglia. Abbassare il forno a 130° e far asciugare per 2-3 ore. Aprire il forno e lasciare asciugare all'aria tutta la notte. Tagliare in tre pezzi uguali.
Crema: montare i tuorli insieme allo zucchero e aggiungere la farina e i budini (sciolti in po' di latte).
Mettere a bollire il resto del latte. Quando bolle il latte, aggiungere le uova e il resto e mescolare fino a quando non diventi densa.
Quando si raffredda aggiungere il burro e la panna montata.
Montare: base, crema, frutta, panna fino a quando non finisce il materiale.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

Autore: Ana Remenar

Ricetta: Vento fresco

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

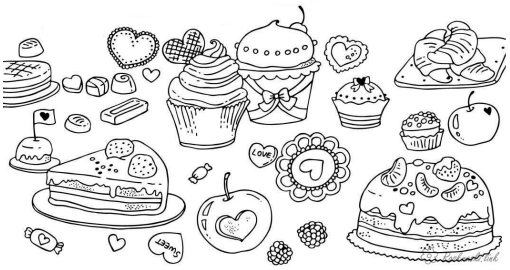
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Sara Costantini

**Ricetta:** Torta mimosa

## Ingredienti:

Pan di spagna: 300 g di farina, 300g di zucchero, 8 uova, 1 bustina di lievito.
Crema pasticcera: 5 tuorli, 1 litro di latte, 5 cucchiai di farina, 5 cucchiai di zucchero, scorza di limone



## Preparazione:

Separare i tuorli dagli albumi, montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Gli albumi montarli a neve. Aggiungere gli albumi ai tuorli e mescolare dall'alto verso il basso con movimenti delicati, aggiungere la farina e il lievito e lavorare. Mettere il composto in una teglia imburrata e infarinata far cuocere a 180° per 25-30 minuti. Far raffreddare e riposare tutta la notte.
Per la crema: aggiungere ai tuorli lo zucchero e la farina, mescolare bene. Mettere il latte a bollire con la scorza di limone. Aggiungere metà del latte bollito al composto di uova, farina e zucchero. Aggiungere il composto all'altra metà del latte bollito, mescolare tutto lentamente con il fuoco a fiamma bassa. Far riposare anche la crema tutta la notte. Tagliare la parte centrale del pan di Spagna: con la parte centrale faremo la torta, con l'altra la decorazione. Tagliare il pan di Spagna a strati e farcirlo con la crema. Il resto del pan di Spagna lo taglieremo a pezzettini per decorare la torta.
A piacere aggiungere fragole o mirtilli per decorare.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Sara Costantini

**Ricetta:** Torta mimosa

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

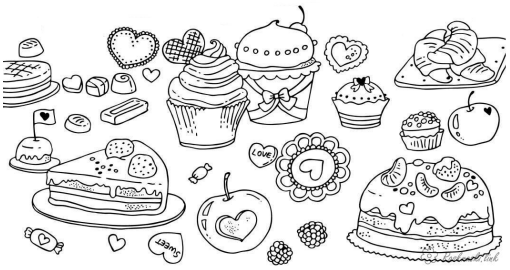
# Autore: Arianna Abeti

# Ricetta: Torta "antica"

## Ingredienti:

170 g di farina 00, 160 g di farina integrale, 1 uovo intero e 2 tuorli, 100 g di burro (morbido), 130 g di zucchero, 5 g di lievito per dolci, 1 bustina di vanillina, 1 spruzzata di cannella

Per la farcitura: 1 barattolo di marmellata di lamponi, 200 ml di panna fresca, 280 g di cioccolato fondente al 60%



## Preparazione:

Impastare insieme gli ingredienti della frolla (farina, uova, zucchero, burro, vanillina, cannella e lievito) lavorandoli fino ad ottenere una sfera di impasto. Avvolgere l'impasto nella pellicola e riporlo in frigo per 15-30 minuti.
Tirare fuori dal frigo l'impasto e stenderlo con il mattarello.
Nel frattempo preparare un tegame (meglio quelli con il bordo rimovibile) foderando il fondo di carta forno e imburrando e infarinando i bordi. Appoggiare la base di frolla sul fondo del tegame e poi costruire un bordo solido e alto (dove poi ospitare un bello strato di marmellata e altrettanta ganache). Una volta preparata la base fare dei buchini sul fondo con la forchetta. Stendere uno strato di marmellata di lamponi e infornare 20 minuti a 180°. Sfornare la torta e lasciarla raffreddare.
Preparare la ganache: mettere la panna fresca in un pentolino e portarla a ebollizione. Mentre la panna va a ebollizione sbriciolare a pezzetti la cioccolata e tenerla pronta in un contenitore. Appena la panna bolle, spegnere il fuoco e rovesciare la cioccolata nella panna cominciando a mescolare con un "marisa" (anche nota come "lecca pentola") finché non otteniamo una salsa omogenea. Colare la ganache sulla marmellata fino a livello del bordo (ma senza coprirlo). Riporre in frigo per 1 o 2 ore. Togliere la torta dal frigo e coprirla con uno strato fitto di lamponi oppure metterne 3 al centro (scelta estetica). La torta "antica" è pronta. Buon appetito!

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Arianna Abeti

**Ricetta:** Torta “antica”

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

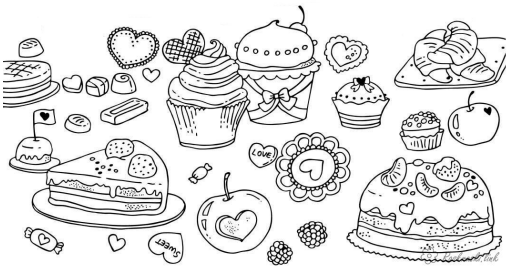
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Marina Carullo

**Ricetta:** Crema al mascarpone romagnola

## Ingredienti:

500 g mascarpone, 5 uova fresche, 5 cucchiai di zucchero, liquore, cioccolato fondente, cacao amaro



## Preparazione:

Monta a neve gli albumi e a parte i rossi con lo zucchero e un goccio di liquore.
Incorporare il mascarpone e poi la cioccolata fondente trattata, infine il bianco dell'uovo delicatamente.
Decorare a piacere! Buon appetito! È buonissimo!

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

Autore: Marina Carullo

Ricetta: Crema al mascarpone romagnola

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

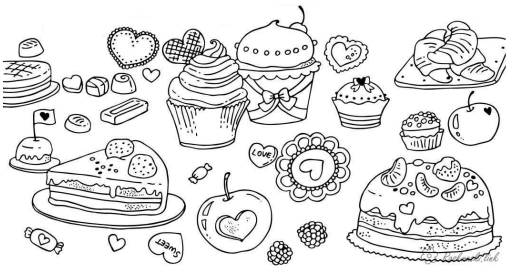
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Francesca Scascitelli

**Ricetta:** Torta al vino

## Ingredienti:

250 g di farina, 250 g di zucchero, 250 g di burro, 4 uova, 150 g vino rosso, 20 g cacao, 1 cucchiaino cannella, 1 bustina lievito per dolci



## Preparazione:

Dividere i tuorli dagli albumi.
Tagliare il burro a quadretti e lavorarlo con lo zucchero fino a formare una crema.
Aggiungere i tuorli uno alla volta e amalgamare bene.
Unire la cannella e il cacao, poi il vino rosso e lavorare fino a che la crema non avrà un colore uniforme.
Unire il cioccolato fondente e la farina mischiata al lievito.
In un altro contenitore montare a neve gli albumi e unirli al composto delicatamente.
Versare il composto in una teglia imburrata e cuocere a 150° per un'ora.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Francesca Scascitelli

**Ricetta:** Torta al vino

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

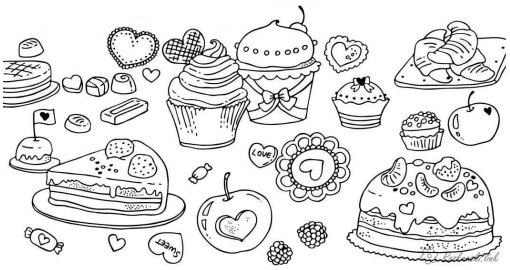
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Letizia Lavosi

**Ricetta:** Torta tenerina

## Ingredienti:

200 g di cioccolato fondente, 100 g di burro, 4 uova medie, 150 g di zucchero, 50 g di farina 00, zucchero a velo q.b.



## Preparazione:

Tritare il cioccolato, trasferirlo in una bastardella posta in un tegame con acqua e scioglietelo a bagnomaria, mescolando di continuo. solo quando il cioccolato sarà già sciolto, ma non eccessivamente caldo unite il burro a pezzetti e lasciate sciogliere continuando a mescolare. lasciare intiepidire il composto di cioccolato e burro, mescolando di tanto in tanto, e nel frattempo separate i tuorli dagli albumi in due ciotole differenti e capienti. A questo punto aggiungete a questi ultimi metà dello zucchero e montateli fino ad ottenere un composto fermo e spumoso. Tenete da parte gli albumi montati a neve e versate nei tuorli la parte restante di zucchero, poi montate il tutto a velocità moderata fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. A questo punto con le fruste ancora in azione versate a filo il composto di cioccolato e burro ormai tiepido, e continuate a sbattere fino a che non otterrete un composto uniforme. Aggiungete a questo punto gli albumi montati a neve in più riprese: aggiungete inizialmente circa 1/3 degli albumi mescolando con una spatola o con una frusta.
Incorporate poi gli albumi restanti questa volta mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Unite la farina a pioggia e mescolate sempre con una spatola facendo dei movimenti delicati dal basso verso l'alto 15 fino ad ottenere un composto liscio ed uniforme. A questo punto imburrate e infarinate uno stampo a cerniera da 23 cm (così sarà più facile sformare la torta tenerina) e versate al suo interno l'impasto appena preparato. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 30-35 minuti (si sconsiglia l'utilizzo del forno ventilato che potrebbe cuocere troppo l'esterno della torta e troppo poco la parte interna).
Una volta sfornata lasciate intiepidire la vostra torta tenerina prima di sformarla e di cospargerla di zucchero a velo.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Letizia Lavosi

**Ricetta:** Torta tenerina

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

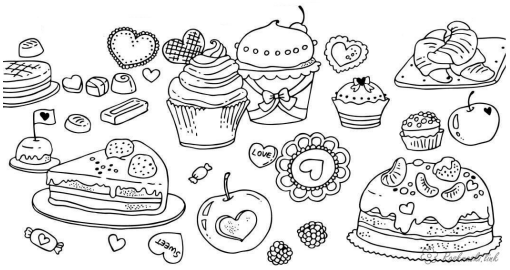
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

# Autore: Patrizia Cherchi

# Ricetta: Crostata di frutta con Namelaka al limone

## Ingredienti:

Per la base: 300 g di farina 00, 100 g di zucchero semolato extra fine, 150 g di burro, 1 uovo grande, pizzico di lievito per dolci (opzionale), pizzico di sale, 1 limone buccia grattugiata. Per la farcia: 340 g di cioccolato bianco, 400 g di panna fresca, 200 g di latte intero, 120 g di succo di limone più buccia grattugiata (opzionale), 5 g di colla di pesce, 25 g di acqua



## Preparazione:

Per la base: Preparate la pasta frolla. Nella planetaria (o robot da cucina) con la frusta piatta lavorate lo zucchero con il burro a pezzetti, il pizzico di sale e la buccia di limone grattugiata; aggiungete l'uovo ed infine la farina con il pizzico di lievito. Mescolate fino ad avere un impasto ben amalgamato. Trasferite su di un piano infarinato e dategli una forma sferica, appiattitela leggermente, copritela con la pellicola e mettete in frigo per almeno 30 minuti.
Riprendete la frolla, lavoratela un po' e stendetela su di un piano infarinato ad uno spessore di circa 5 mm. Rivestite con la frolla lo stampo per crostata precedentemente imburrato e infarinato, bucherellate il fondo e mettete in frigo fino a quando il forno non raggiunge la temperatura. Infornate la frolla in bianco con sopra dei pesi in forno caldo a 180° per 20 minuti. Togliete i pesi dalla frolla e continuate la cottura in bianco per altri 10 minuti, il fondo deve essere bello dorato. Sfornate.
per la farcia: Per la Namelaka. Mettete i fogli di gelatina spezzettati in una ciotola ed aggiungete l'acqua per farla reidratare. Fate fondere il cioccolato al microonde (30 secondi velocità massima, poi mescolate e azionate al massimo per altri 20 secondi, mescolate e azionate altri 10 secondi, fino a quando la crema è completamente fluida). Fate bollire il latte in un pentolino, unite la gelatina e mescolate bene su fiamma bassa per pochi secondi in modo da farla sciogliere bene. Versate il latte caldo sul cioccolato fuso ancora caldo in 3 volte, e mescolate. Aggiungete la panna fredda e mescolate con un minipimer senza inglobare aria, unite anche il succo di limone filtrato e mescolate, il composto sarà liquido è normale. Profumate con la buccia di limone. Coprite con la pellicola a contatto e mettete in frigo per circa 8-12 ore. Dopo il riposo sarà cremosissima. Preparate la Pasta Frolla senza burro o Pasta Frolla classica. Stendetela ad uno spessore di 5 mm e rivestite uno stampo da crostata da 24 cm preferibilmente con fondo amovibile. Con un coppapasta, barattolo o bicchiere di vetro da 8 cm ritagliate il centro, imburrate il coppa pasta, barattolo o bicchiere e rimettetelo al centro della crostata. Ricavate una striscia dalla pasta frolla rimanente e avvolgetela intorno al coppapasta. (Se invece volete fare la cream tart a doppio strato, stendete la frolla sottile su carta forno, ricavate la forma tonda oppure a numero o lettera intagliandola e cuocetela su carta forno direttamente nella teglia). Bucherellate il fondo della crostata con una forchetta e mettete in frigo per almeno 30 minuti, questo passaggio è importante per avere una crostata friabile che mantiene perfettamente la forma. Infornate la frolla in bianco con sopra dei pesi, vanno benissimo anche carta forno più legumi (nel caso della cream tart a doppio strato dovete solo bucherellare bene le basi senza pesi) in forno caldo a 180° per 20 minuti. Togliete i pesi dalla frolla e continuate la cottura in bianco per altri 10 minuti, il fondo deve essere dorato. Sfornate. Fate raffreddare bene e togliete il coppapasta dal centro. Inserite la crema namelaka in una sac à poche e farcite la crostata facendo vari giri di ciuffetti. Poco prima di servire decoratela con frutta fresca: fragole, pesca, ciliegie, mirtilli. Si conserva in frigorifero.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Patrizia Cherchi

**Ricetta:** Crostata di frutta con Namelaka al limone

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

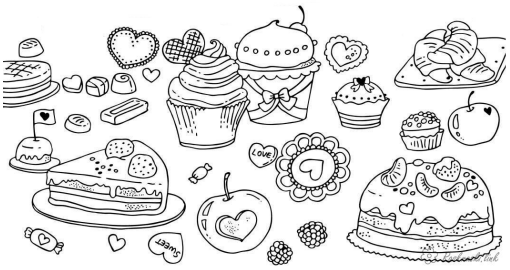
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

# Autore: Claudia Sorrentino

# Ricetta: Cheesecake al cioccolato bianco

## Ingredienti:

200 g di biscotti secchi al cioccolato (tipo pan di stelle), 90 g di burro fuso raffreddato, 250 g di mascarpone, 250 g di philadelphia, 200 g, di panna fresca liquida, 100 g di zucchero a velo, 150 g di cioccolato bianco, 150 g di cioccolato al latte, 2 confezioni da 130 g di Kit Kat ball per la decorazione



## Preparazione:

Sciogliete il cioccolato bianco e il cioccolato al latte a bagnomaria o nel microonde (in due recipienti diversi).
Se usate il microonde, il cioccolato bianco lo fate andare per 20 secondi a 700 Watt e mischiate, altri 20 secondi e mischiate. In 2-3 volte sarà sciolto del tutto. Per il cioccolato al latte potete andare di 30 secondi in 30 secondi, sempre mischiando tra un intervallo e l'altro. Lasciate raffreddare completamente i due cioccolati a temperatura ambiente. Mixate i biscotti secchi al cioccolato con il burro fuso raffreddato, come vi avevo fatto vedere nella Torta fredda allo yogurt, nocciole e nutella. Preparate un cerchio apribile direttamente sul vassoio da portata. Io ho utilizzato un diametro 22 cm. Potete usarlo anche da 24 cm, ma verrà più bassa e si vedrà meno il distacco dei colori delle due creme.
Ponete i biscotti mixati con il burro all'interno del cerchio apribile. Premete bene con il dorso di un cucchiaio, livellate e mettete in frigo per ca. 20 minuti. Prepariamo la crema. Montate la panna fresca con delle fruste elettriche e tenete da parte. Mettete in una ciotola il philadelphia, il mascarpone e lo zucchero a velo. State attenti a non incorporare il latticello/siero che si forma nelle confezioni sia del philadelphia che del mascarpone. Azionate le fruste elettriche per qualche minuto, finché non otterrete una crema omogenea. Incorporate a mano la panna montata con movimenti dall'alto verso il basso. Aiutatevi con un cucchiaio di legno. Dividete la crema in due terrine. Aggiungete in una il cioccolato al latte e nell'altra il cioccolato bianco e amalgamate bene. I due cioccolati sciolti dovranno essere completamente raffreddati. Rovesciate la crema al cioccolato al latte sopra la base di biscotti, livellate bene e mettete in frigo per 20 minuti. Trascorso il tempo, rovesciate anche la crema al cioccolato bianco e livellate. Ora avete 2 opzioni: per la versione cheesecake, più cremosa, ponete in frigo per 3 ore, per la versione semifreddo/gelato, ponete la cheesecake al cioccolato bicolore direttamente in freezer per circa. 2 ore. Trascorso il tempo, passate un coltello leggermente umido sui bordi della torta e togliete il cerchio apribile. Decorate con le Kit Kat ball bianche e nere tutta la superficie alternando il colore dei cerchi di palline

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Claudia Sorrentino

**Ricetta:** Crostata di frutta con Namelaka al limone

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

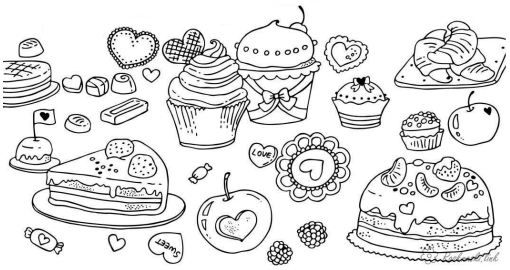
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

# Autore: Ludovica Rubino

# Ricetta: Cookies

## Ingredienti:

300 g farina 00, 250 g burro morbido, 5 g bicarbonato, 2 uova medie (a temperatura ambiente), 100 g zucchero di canna, 100 g zucchero, 200 g gocce di cioccolato fondente, 1 cucchiaino estratto di vaniglia, 1 pizzico sale fino



## Preparazione:

Per preparare i Cookies, iniziate mescolando il burro morbido a pezzetti con lo zucchero semolato e lo zucchero di canna : lavorate il tutto con un cucchiaio di legno, mescolate bene ed energicamente fino ad ottenere una crema liscia. Per facilitarvi potreste mettere sul piano di lavoro uno strofinaccio bagnato e appoggiare sopra la ciotola in modo che non vi sfugga durante i movimenti. Aggiungete le due uova leggermente sbattute, poco alla volta e mescolate per incorporare prima di aggiungere il resto delle uova, quindi unite l'estratto di vaniglia. Una volta inglobati tutti gli ingredienti e ottenuto un composto omogeneo, setacciate la farina in un'altra ciotola, unite i 5 g di bicarbonato e un pizzico di sale fino (a vostro piacimento per dare la tipica nota salata ai biscotti). Mescolate bene, quindi unite i due composti versando le polveri nel composto di uova, zucchero e burro ; mescolate energicamente fino ad ottenere un composto piuttosto denso e omogeneo 12. Infine unite le gocce di cioccolato e amalgamatele in maniera uniforme. Prendete uno spallinatore per il gelato (oppure un cucchiaio) e realizzate man a mano le palline da circa 50 g l'una da mettere su una leccarda o una teglia foderata con carta forno. Noi abbiamo utilizzato una teglia in cui abbiamo messo a cuocere 8 palline alla volta ben distanziate tra loro, in modo che allargandosi in cottura non si fondano le une con le altre. Con queste dosi otterrete circa 20 biscotti. Prima di cuocere i cookies, dovrete metterli per circa 1 ora a rassodare in frigorifero in modo che tengano ancora meglio la forma in cottura. Cuocete i vostri cookies in forno statico preriscaldato a 160° per circa 35/40 minuti nel ripiano di mezzo del forno. Saranno cotti quando saranno croccantini fuori e abbastanza morbidi dentro.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Ludovica Rubino

**Ricetta:** Cookies

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

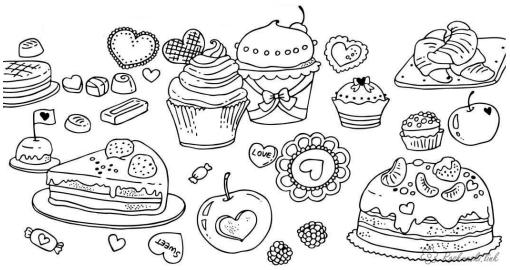
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Giorgia Tramontana

**Ricetta:** Crostata con marmellata ai frutti di bosco

## Ingredienti:

300 g di farina 00, 100 g di zucchero, 100 g di burro, 2 uova, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 bustina vanillina



## Preparazione:

Impastare la frolla e lasciarla riposare, stendere nella teglia rotonda (tenerne un pochino per decorare) spalmare un dito di marmellata e decorare con strisce di pasta frolla.
Cuocere in forno ventilato 170° per circa mezz'ora.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Giorgia Tramontana

**Ricetta:** Crostata con marmellata ai frutti di bosco

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

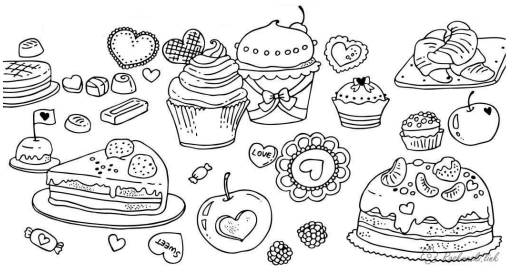
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Alessio Dicembre

**Ricetta:** Ciambelle fritte

## Ingredienti:

200 g di patate lessate, 2 uova, 4 cucchiai di zucchero, 1 dadino di lievito di birra, mezzo bicchiere di latte per sciogliere il lievito, farina q. b. per creare l'impasto



## Preparazione:

Impastare tutto e far lievitare sotto un panno per un'ora e mezzo.
Friggere pochi secondi e inondare di zucchero e felicità!

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Alessio Dicembre

**Ricetta:** Ciambelle fritte

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

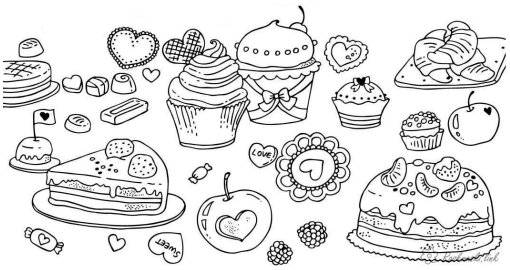
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Famiglia Bruno

**Ricetta:** "Abitiamo con il cuore il nostro mondo"

## Ingredienti:

250 g di farina, 250 g di zucchero, 3 uova intere, 130 g di olio di semi, 130 g di acqua, 1 bustina di lievito per dolci, zucchero a velo, scaglie di cioccolato, zuccherini colorati



## Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti con tanto amore. Infornare a 180° per 40 minuti.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Famiglia Bruno

**Ricetta:** "Abitiamo con il cuore il nostro mondo"

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

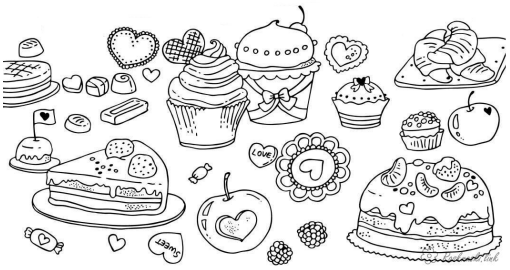
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Susanna Carbone

**Ricetta:** Torta Paradiso al cioccolato

## Ingredienti:

250 g di burro morbido, 250 g di zucchero a velo, 2 uova intere, 5 tuorli, 130 g di farina 0, 60 g di fecola di patate, 50 g di cacao amaro, 4 g di lievito per dolci, scorza di limone q. b., 1 pizzico di sale.
Per la farcitura: 250 g di panna fresca, 150 g di cioccolato fondente sminuzzato.



## Preparazione:

Per la torta: versate burro e zucchero e montate in una ciotola. Unite le uova, il sale e i tuorli già sbattuti in un'altra ciotola versandoli a filo. Aggiungete farina, fecola, caco e lievito setacciati insieme. Aggiungete la scorza di limone e mescolate delicatamente per non smontare. Versate nella teglia imburrata e infarinata e mettete in forno a 180° per 30 minuti circa.
Per la crema: fate bollire 140 g di panna. Togliete dal fornello e aggiungete il cioccolato fondente precedentemente sminuzzato e mescolate bene fino a completo svolgimento. Montate a parte la panna montata rimasta e aggiungetela.
Farcitura: tagliate la torta a metà. Farcitela con la crema al cioccolato utilizzando una sac a poche. Ricoprite e spolverate con lo zucchero a velo.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Susanna Carbone

**Ricetta:** Torta Paradiso al cioccolato

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

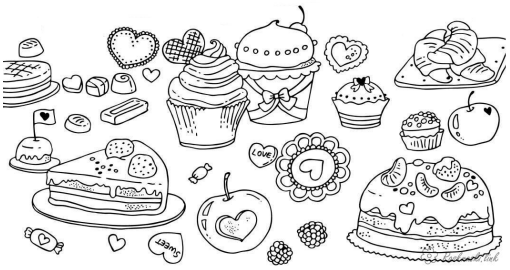
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Sara Di Emidio e Vittoria

**Ricetta:** Torta ricotta fragole e cioccolato

## Ingredienti:

300 g di fragole, 200 g di zucchero, 250 g di ricotta, 3 uova a temperatura ambiente, 50 ml di latte, 2 cucchiai di limoncello o succo di limone, 300 g di farina 00, 1 bustina di lievito per dolci (16 g), 1 limone buccia grattugiata, 1 pizzico di sale, 100 g di gocce di cioccolato o cioccolato in pezzi, zucchero a velo e cannella per decorare



## Preparazione:

Montare la ricotta con lo zucchero ed aggiungere un uovo alla volta.
Successivamente unire al composto latte, il succo di limone (o limoncello) e la sua scorza.
Unire la farina setacciata poco alla volta con il lievito ed un pizzico di sale. Prima di infornare aggiungere le fragole tagliate a pezzetti e le gocce di cioccolato.
Imburrare ed infarinare una teglia ed aggiungere sopra il composto, spolverizzare con cannella ed infornare a 180° per 45 minuti circa.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Sara Di Emidio e Vittoria

**Ricetta:** Torta ricotta fragole e cioccolato

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

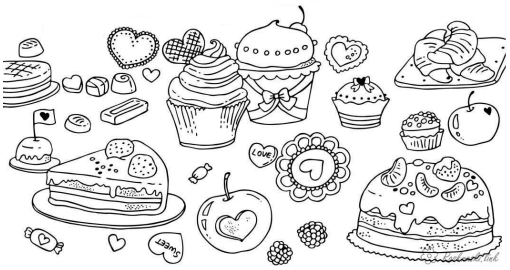
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Valentina Transi

**Ricetta:** Torta mariana

## Ingredienti:

370 g di farina, 200 g di burro, 1 uovo, 100 g di zucchero, 1 bustina di vanillina, marmellata di frutti di bosco q. b.



## Preparazione:

Prepara la pasta frolla unendo tutti gli ingredienti.
Metti in frigo a riposare dentro la pellicola per 30 minuti.
Tira fuori dal frigo e stendi la pasta sottile in una tortiera di 24 cm di diametro.
Versa sopra la marmellata.
Decora a piacere con la frolla rimasta.
Cuoci in forno a 180° per 20 minuti.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

Autore: Valentina Transi

Ricetta: Torta mariana

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

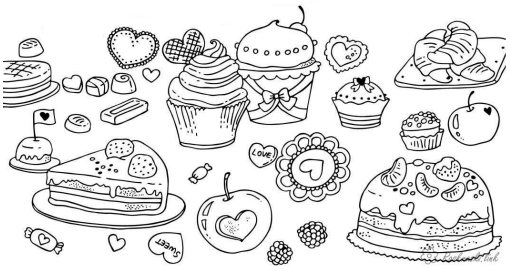
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Yleana Joreen Gacusan

**Ricetta:** Rotolo viola di marmellata

## Ingredienti:

Uova, zucchero, marmellata di ube, latte, olio, ube liquido, lievito per i dolci, vanillina
Per la glassa: chiara d'uovo, sale, zucchero, acqua burro



## Preparazione:

Mescolare l'albume e lo zucchero messi da parte. Mescolare latte, olio, marmellata ube, farina, lievito, estratto ube.
Piegare con il primo composto e mettere nella teglia.
Mettere in forno a 180° per 20 minuti.
Per la glassa: mescolare l'albume e il sale, quindi bollire l'acqua con lo zucchero e aggiungere gradualmente.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

Autore: Yleana Joreen Gacusan

Ricetta: Rotolo viola di marmellata

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

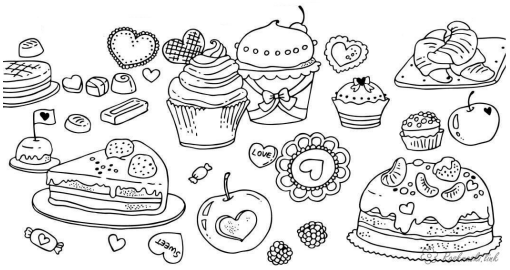
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

# Autore: Francesco Sgrenci

# Ricetta: Pane al cioccolato

## Ingredienti:

150 g di farina 00, 150 g di manitoba, 50 g di cacao amaro, 40 g di cioccolato fondente min. 50%, 200 cl di acqua, 10 g di lievito, un cucchiaio di olio e.v.o, un cucchiaino di sale, un cucchiaino di zucchero



## Preparazione:

Sciogliete il lievito in un poco di acqua tiepida, in un piatto o terrina, unite le due farine ed aggiungete il sale e lo zucchero e miscelate il tutto. In una ciotola (di diametro 35-40 cm e alta almeno 20 cm) versare prima l'acqua con il lievito, a pioggia incominciate a versare la farina e con una forchetta cominciate a mestolare, mano a mano che l'impasto si ammassa versate poco alla volta l'acqua, dovrà essere sempre semiliquido, ma non troppo e facile da girare, aggiungete poco alla volta la restante farina, la restante acqua ed il cucchiaio di olio. Quando vedrete che l'impasto ha una consistenza ne troppo liquida ne troppo densa, versate la polvere di cacao amaro e girate fino a che non diventi di un colore unico. A questo punto coprite il tutto con la pellicola e lasciate riposare per 10 min. passate i dieci minuti, con una spatola o con un cucchiaio di legno rimestolate per circa un minuto l'impasto, questo serve per spezzare il glutine, fatelo per un paio di volte, finita la prima parte del procedimento, mettete il tutto sempre coperto con la pellicola, in frigorifero per almeno 18 ore. Togliete l'impasto dal frigorifero, noterete che oltre ad essere aumentato di volume, si saranno formate delle bolle in superficie, tutto normale…su un piano di lavoro, pulito ed asciutto, cospargete un bel po' di farina, infarinatevi ben bene le mani e con una spatola adagiate l'impasto sulla spianatoia cercate di evitare che si attacchi al piano di lavoro, qui dovete tirar fuori un po' di manualità, nel cercare di lavorare l'impasto creando un rettangolo ogni tanto cospargetelo con un po' di farina e giratelo sotto, sopra evitando sempre che si attacchi. Ora creiamo la pagnottella di pane al cioccolato. Intanto portate il forno a circa 220° all'interno mettete, si avete letto bene, mettete una pentola di diametro 40 cm. che sia anche alta ed un coperchio di modo che si riscaldi ben bene. Steso con le mani il rettangolo, sminuzzate la cioccolata fondente in piccoli pezzi e cospargetegliela sopra. Poi prendete i lato di sotto e portatelo al centro dell'impasto ,il lato superiore verso il centro, come quello inferiore, il lato di sinistra verso il centro e così quello di destra. Una volta che avete chiuso il tutto, giratelo sotto sopra, sempre con le mani infarinate e sempre con della farina sotto la "palla" fategli fare, delicatamente, dei giri per creare una forma rotonda. Appunto una palla. A questo punto tirate dal forno la pentola, occhio a non scottarvi, ed inserite all'interno la "palla" io di solito gli faccio una croce Voi come volete, mettete il tutto al forno con il coperchio per 25 minuti passati i quali controllate la cottura e se lo volete più cotto abbassate la temperatura a 180° e tenetelo senza coperchio per altri 10 minuti. Una volta cotto estraetelo dalla pentola e fatelo "riposare" su di una griglia fino a che non si fredda… Dopo di che… Gustatevelo.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Francesco Sgrenci

**Ricetta:** Pane al cioccolato

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

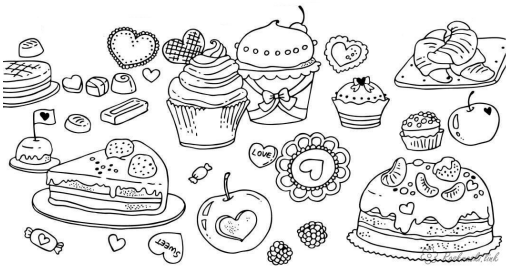
BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

# Autore: Elisabetta Amoroso

# Ricetta: Chiffon cake fragole e cocco

## Ingredienti:

Dosi per uno stampo da 20 cm: 4 uova, 160 g di farina 00, 40 g di farina di cocco, 200 g di zucchero, 1 bustina di lievito, 6 g di cremor tartaro, 80 ml di olio di semi, 130 g di purea di fragole, 1 arancia il succo
Per la glassa e la finitura: 200 g di zucchero a velo, 60 g di succo di fragole, 3 cucchiai di farina di cocco



## Preparazione:

Frullare le fragole con il succo dell'arancia. Sobbollire il succo ottenuto in un pentolino e tenere da parte.
Montare gli albumi in una ciotola. Quando sono a metà montatura aggiungere il cremor tartaro. Continuare a montare e quando sono abbastanza sodi aggiungere 40 gr di zucchero a pioggia. Finire di montare a neve ferma. In una ciotola grande setacciare la farina e aggiungere la farina di cocco, 160 g di zucchero il lievito e il sale. In una ciotola mescolare i tuorli, l'olio e 130 g di purea di fragole. Mescolare con una frustra e aggiungere agli ingredienti secchi nella ciotola grande. Unire gli albumi al composto preparato incorporandoli delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola.
Versare nello stampo della chiffon cake che non è né imburrato né infarinato. Infornare in forno statico preriscaldato a 160° per 55 minuti e poi alzare a 175° per gli ultimi 10-15 minuti. Sfornare e lasciar raffreddare capovolta per almeno 4 ore. Finitura facoltativa: mescolare in una ciotola il succo delle fragole con lo zucchero a velo inserendolo gradualmente fino a raggiungere una consistenza soda. Versare la glassa sulla superficie della torta facendola colare ai lati. Decorare con la farina di cocco il top e i bordi della torta in modo irregolare.
Decorare con fragole.

Parrocchia San Luigi di Montfort
Festa Parrocchiale 2020

BAKE OFF MONTFORT
dolci in forno

**Autore:** Elisabetta Amoroso

**Ricetta:** Chiffon cake fragole e cocco

# BAKE OFF MONTFORT

## *dolci in forno*

*Parrocchia S. Luigi di Montfort*

*10 Maggio 2020*