

## INDICE ALFABETICO

CAKE AL CIOCCOLATO...	159
CAKE AL COCCO .....	48
CAKE ALL'ARANCIA .....	77
CAKE ALL'UVETTA .....	51
CAPRICCIOSA .....	181
CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO.....	39
CREMA PASTICCERA ESTIVA .....	38
CREMA PASTICCERA .....	38
CROSTATA AL CIOCCOLATO E AL FRUTTO DELLA PASSIONE .....	189
CROSTATA AL CIOCCOLATO FONDENTE E FRUTTI DI BOSCO .....	184
CROSTATA AL CIOCCOLATO .....	156
CROSTATA AL CREMINO DI NOCCIOLA .....	163
CROSTATA AL LIME E MERINGA.....	127
CROSTATA AL LIMONE E FRAGOLINE .....	100
CROSTATA ALLE FRAGOLE MERINGATA .....	130
CROSTATA AMARENE E CIOCCOLATO .....	174
CROSTATA CHEESECAKE AI LAMPONI E ZENZERO .....	110
CROSTATA CON CONFETTURA DI ALBICOCHE .....	43
CROSTATA CON CREMA DI LIMONI.....	116
CROSTATA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTA FRESCA .....	104
CROSTATA CON MELE E FROLLA SBRICCIOLATA.....	74
CROSTATA FORESTA NERA .....	170
CROSTATA PISTACCHIO E CIOCCOLATO .....	166
DAQUOISE ALLA FRUTTA .....	135
DOLCE CONVERSAZIONE CON MANDORLE .....	82
FRANGIPANE AL PISTACCHIO E MELE CARAMELLATE.....	69
LUNA NERA .....	192
MASSA GIAPPONESE MORBIDA PER ARROTOLATO.....	37
MERINGA CLASSICA .....	37

MERINGATA ALLA VIOLETTA. ....	148
PAN DI SPAGNA A FREDDO ..	34
PAN DI SPAGNA ALLE NOCCIOLE E CACAO ..	35
PANE AL MIELE SPEZIATO ..	95
PARROZZO ..	177
PASTA FROLLA ALLE NOCCIOLE E CACAO ..	33
PASTA FROLLA CLASSICA (MILANO). ..	32
PASTA FROLLA COMUNE ..	32
PASTA LINZ ..	34
PASTA MARGHERITA LEGGERA ..	35
PASTA SABLÉE CLASSICA ..	33
SBRISOLONA CON CHANTILLY ALLA NOCCIOLA ..	119
STRUDEL TIROLESE ..	52
TARTE AL LIMONE, FRUTTI ROSSI E MERINGA ...	140
TARTE PAPAIA E FRAGOLE ..	108
TORTA AL RABBARO ..	54
TORTA ALL'ANANAS ..	45
TORTA ALL'ARANCIA ..	71
TORTA ALLA VISCIOLO ..	57
TORTA CAPRESE ..	36
TORTA DA COLAZIONE ..	36
TORTA DELIZIA ALLE MANDORLE ...	122
TORTA DI FROLLA ALLO YOGURT E ALBICOCHE ...	81
TORTA DI ROSE ..	87
TORTA MERINGATA AI MIRTILLI ..	144
TORTA PERFETTA ..	60
TORTA PIEMONTE CON NOCCIOLE ..	90
TORTA SABBIOSA CON SEMOLINO ..	63
TORTA VITTORIA ..	67

*\*Questo accorgimento permette al cake di sviluppare la sua tipica bombatura. Inoltre, per favorire ulteriormente la lievitazione in forno, è consigliabile lasciare riposare l'impasto in frigorifero una notte prima di procedere con la cottura.*





Luigi Messori

# CAKE ALL'UVETTA

DOSE PER **3 CAKE** DA 500 G

## INGREDIENTI

**pasta di mandorle 1:1 g 135**  
**panna fresca 35% m.g. g 35**  
**1 baccello di vaniglia**  
**Bourbon Madagascar**  
**scorza grattugiata di 1 limone**  
**burro 82% m.g. g 150**  
**zucchero g 170**  
**farina di grano tenero**  
**tipo 00 W 180/220 g 400**  
**lievito chimico in polvere g 15**  
**uova g 180**  
**latte fresco intero g 135**  
**liquore Limoncello g 35**  
**uvetta passa g 265**

## PROCEDIMENTO

Incidere il baccello di vaniglia ed estrarre i semi. In planetaria (con lo scudo) amalgamare insieme la pasta di mandorle (morbida), la panna, la scorza del limone e i semi della vaniglia fino a quando la massa sarà omogenea. Aggiungere il burro morbido, poi lo zucchero e montare. Incorporare metà della farina setacciata (per almeno due volte) insieme con il lievito in polvere, alternandola alle uova; poi la seconda metà della farina alternandola al latte (che deve essere a una temperatura di 32°C) e al Limoncello (che deve essere a una temperatura di 30°C). Infine incorporare l'uvetta.

Distribuire l'impasto negli stampi da cake imburrati e rivestiti con carta da forno.

Immergere l'estremità di un tarocco nel burro fuso e praticare un'incisione sulla superficie dell'impasto in senso longitudinale fino a 1-2 cm di profondità\*. Cuocere a 170/180°C per circa 30 minuti.

Una volta sfornati, inclinare gli stampi su un fianco e lasciare raffreddare per far sì che i cake non collassino e restino perfettamente in forma.



*Luigi Manzi*

---

# STRUDEL TIROLESE

DOSE PER 2 STRUDEL DA CIRCA 45 CM DI LUNGHEZZA

## 1. PASTA PER STRUDEL

## 2. COMPOSTO DI MELE

### INGREDIENTI

farina Manitoba g 400  
olio extravergine d'oliva g 30  
uova g 100  
acqua g 110  
sale g 5

mele mondate e private del  
torsolo g 800  
burro 82% m.g. g 50  
zucchero g 120  
cannella in polvere g 10  
uvetta g 100  
pinoli g 50  
nocciole in granella g 80  
succo di limone g 50  
scorza grattugiata di 1 limone  
briciole di pan di Spagna g 100

### PASTA PER STRUDEL

In planetaria impastare (con il gancio o con lo scudo) tutti gli ingredienti insieme fino a ottenere una pasta omogenea, sostenuta ed elastica. Avvolgere in pellicola alimentare e lasciare riposare per 30 minuti prima di stendere a uno spessore molto sottile, quasi trasparente.

### COMPOSTO DI MELE

Ridurre le mele a fettine\*, portare a fusione il burro e mescolare insieme tutti gli ingredienti.

### FINITURA

Stendere la pasta per strudel su fogli di carta da forno leggermente spolverati di farina, spennellare la superficie con del burro fuso e distribuire uniformemente il composto di mele. Arrotolare avendo cura di non strappare la pasta. Cuocere a 170°C per circa 60 minuti. Lucidare con del burro fuso e spolverare con dello zucchero a velo vanigliato.\*\*



*\*Per degli **strudel** **monoporzione** è preferibile tagliare le mele in cubetti.*

*\*\*Servire caldo con panna montata non zuccherata.*



*Luigi Messori*

# TORTA AL RABARBARO

DOSE PER **3 TORTE** DA 18 CM DI DIAMETRO

1. MASSA FRANGIPANE AL PISTACCHIO
2. BRICIOLE DI PAN DI SPAGNA
3. RABARBARO ROSA OLANDESE
4. CREMA DA FORNO ALLA VANIGLIA

## INGREDIENTI

1 baccello di vaniglia  
Bourbon Madagascar  
burro 82% m.g. g 200  
zucchero a velo g 200  
mandorle bianche  
macinate finemente g 200  
pasta pura di pistacchio g 80  
amido di riso g 125  
farina di grano tenero  
tipo 00 W 180/220 g 75  
uova g 125  
liquore Kirsch g 25

## MASSA FRANGIPANE AL PISTACCHIO

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e amalgamarli al burro morbido\*.

Setacciare la farina insieme con l'amido di riso.

Montare in planetaria (con lo scudo) il burro, lo zucchero e le mandorle macinate; aggiungere la pasta di pistacchio e amalgamare; in ultimo incorporare le uova e il Kirsch, alternandoli alle polveri, fino a ottenere una massa omogenea. >>



