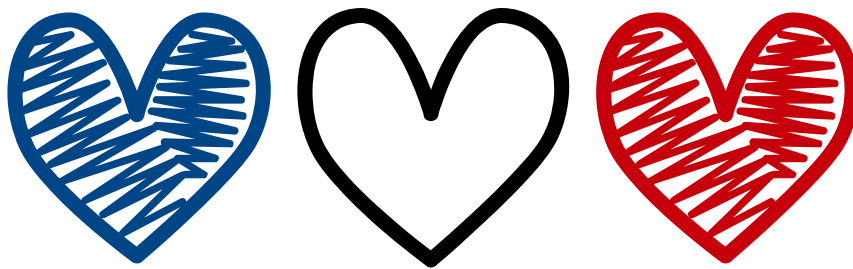


# Douce France



# Indice cliccabile

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| <a href="#">GRAZIE</a>                    | 4  |
| <a href="#">Sablés au beurre</a>          | 5  |
| <a href="#">Mousse au Chocolat</a>        | 8  |
| <a href="#">Galette de Rois</a>           | 11 |
| <a href="#">Macaron</a>                   | 14 |
| <a href="#">Tarte au citron meringuée</a> | 17 |
| <a href="#">Financier</a>                 | 21 |
| <a href="#">Clafoutis aux cerises</a>     | 24 |
| <a href="#">Crêpes</a>                    | 27 |

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Madeleines .....           | 31 |
| Moelleux au chocolat ..... | 34 |
| Petit beurre .....         | 37 |
| Mendiants .....            | 40 |

# | GRAZIE

Siamo al terzo anno di blog e Cuordimarzapane continua a essere un piacevole appuntamento per me e per le persone che mi vogliono bene.

Nel tempo è anche diventato un comodo ricettario on line, così quando mi serve una ricetta prendo con me il tablet e me lo porto in cucina.

Questo nuovo e-book che vi offro in regalo raccoglie le ricette della pasticceria francese che ho sperimentato in questi tre anni, dolci che amo molto e che mi fanno desiderare di tornare presto in Francia.

Grazie a tutti, col cuore.

Maddalena  
(alias Cuordimarzapane)

## | Sablés au beurre



I sablés sono biscotti di origine bretone e come tutti i dolci di quella zona sono ricchissimi di burro. Perciò la frolla è difficile da lavorare e basta un niente per ritrovarsi tra le mani una poltiglia appiccicosa. L'impasto è delicatissimo e molto friabile, quindi l'unica forma possibile è quella tonda, come quella originale!

Il sapore è *burroso* e i biscotti si sciolgono letteralmente in bocca: un'esperienza indimenticabile, se non si hanno problemi di colesterolo...



## INGREDIENTI

- ✓ 250 g di burro salato a temperatura ambiente
- ✓ 125 g di zucchero
- ✓ 2 tuorli d'uovo
- ✓ 300 g di farina 00



- Ho lavorato con le dita farina e burro, formando una specie di sabbia granulosa.
- Ho aggiunto gli altri ingredienti fino ad avere un composto omogeneo e liscio.
- Ho messo l'impasto nella pellicola e l'abbiamo fatto consolidare in frigorifero per almeno un paio d'ore.
- Ho tolto la sablé dal frigorifero e l'ho lasciata rinvenire per una decina di minuti.
- Intanto ho preparato due teglie ricoprendole con la carta forno.
- Ne ho tolta circa un terzo e l'ho appiattita delicatamente su un pezzo di carta forno.
- Ho sovrapposto un altro pezzo di carta forno e l'ho assottigliata a circa 5 mm con il mattarello.
- Ne ho ricavato delle formine e le ho trasferite su una delle placche, mettendole subito a consolidare in frigorifero.
- Ho acceso il forno a 180° e intanto ho preparato un'altra teglia di biscotti.
- L'impasto perde subito di consistenza, quindi è necessario raffreddare di nuovo in frigorifero i ritagli, prima di poterli reimpastare.
- Dopo una decina di minuti il forno era alla temperatura giusta e i biscotti sufficientemente consolidati, così li ho infornati, mettendo a raffreddare in frigorifero l'altra teglia di biscotti.
- Il tempo di cottura è di circa 8-10 minuti, ma molto dipende dallo spessore. Devono solo leggermente colorire ai bordi.
- Ho estratto la teglia dal forno e li ho lasciati raffreddare quasi completamente prima di toglierli, perché sono biscotti delicatissimi che si rompono facilmente.
- Li ho riposti poi, completamente raffreddati, in una scatola di latta.

## Mousse au Chocolat



La *mousse au chocolat* è puro piacere, una golosità passionale, la libidine fatta cioccolato... Insomma, il dolce ideale per una cenetta romantica, per esempio a San Valentino. E questa è la ricetta originale della *mousse au chocolat*!



#### **INGREDIENTI per 4-6 persone:**

- ✓ 150 g di cioccolato fondente (di quello buono) con non oltre il 70% di cacao, altrimenti è troppo amaro
- ✓ 5 uova
- ✓ un pizzico di sale
- ✓ 2 cucchiaini di buon Cognac



#### **INGREDIENTI per le sfogliatine glassate**

- ✓ pasta sfoglia (ne bastano pochi ritagli)
- ✓ due cucchiainate di uovo sbattuto leggermente con una forchetta
- ✓ un cucchiaino colmo di zucchero



- Ho spezzettato il cioccolato in una ciotola grande e l'ho fatto fondere dolcemente nel forno a microonde (a potenza minima) mescolandolo spesso per non farlo bruciare.
- Intanto ho separato i tuorli dagli albumi, mettendo i primi in una scodellina, e i secondi in una ciotola grande.
- Ho montato gli albumi a neve fermissima con le fruste elettriche, aggiungendo un pizzico di sale perché si montassero meglio.
- Ho ripreso il cioccolato intiepidito e ho aggiunto due cucchiaini di Cognac.
- Ho integrato i tuorli uno per volta con le fruste elettriche, montando bene.
- Con una spatola, mescolando dal basso verso l'alto, ho inglobato gli albumi montati una cucchiainata alla volta, mescolando delicatamente per non smontare il composto.
- Ho distribuito la mousse nelle coppette e ho messo in frigorifero. E' possibile prepararla in anticipo e poi decorarla all'ultimo momento.
- Per i cuoricini glassati ho utilizzato dei ritagli di sfoglia, li ho tagliati a forma di cuore con una formina per biscotti, e li ho messi sulla teglia con la carta forno.
- Ho mischiato con una frustina uovo e zucchero (le quantità sono approssimative, dipende da quanti se ne vogliono fare) e ne ho versato un cucchiaino su ogni cuore.
- Ho messo in forno già caldo a 180° per circa 10 minuti fino a quando sono diventati gonfi e dorati. Se la glassatura deborda un po' non c'è da preoccuparsi: è possibile ritagliarla via delicatamente alla fine con un coltellino affilato.
- Al termine della cottura ho aperto un po' il forno con la porta chiusa (odiano le correnti d'aria) e ho fatto raffreddare lentamente per non farli sgonfiare.
- Prima di servire la mousse au chocolat ho decorato con schegge di cioccolato bianco, fragole fresche e con le sfogliatine glassate a forma di cuore.

## Galette de Rois



Per il giorno dell'Epifania in Francia si prepara questo dolce prelibato, che è anche un gioco, per bambini e adulti; una tradizione antica e curiosa, seguita ancora oggi, anche se oggi il dolce può essere acquistato già pronto nelle pasticcerie. La *Galette des Rois*, letteralmente il dolce dei Re, è una torta che racchiude una delicata crema frangipane tra due dischi di sfoglia.

In Francia viene preparata con una fava all'interno o una figurina di porcellana minuscola. Di solito è il bambino più piccolo della famiglia che viene invitato a mettersi sotto il tavolo, e chi procede a tagliare le fette del dolce chiede per chi sia quella fetta. Quando poi uno dei commensali trova nella sua fetta la fava, diventa il quarto re dell'Epifania e viene incoronato. Ecco la ricetta, nella versione parigina.



## INGREDIENTI

- ✓ due dischi di pasta sfoglia
- ✓ 120 g di burro a temperatura ambiente da un paio d'ore
- ✓ 120 g di zucchero
- ✓ 150 g di farina di mandorle
- ✓ 2 uova
- ✓ una mandorla intera (o una fava)
- ✓ 1 uovo per lucidare
- ✓ un cucchiaino di zucchero



- Ho acceso il forno a 180°.
- Ho preparato la placca del forno, ricoprendola con la carta da forno.
- In una ciotola ho montato a crema burro e zucchero con un cucchiaino di legno.
- Ho aggiunto un uovo per volta, amalgamandolo bene.
- Infine ho incorporato la farina di mandorle poco per volta.
- Ho tolto la sfoglia dal frigorifero e l'ho aperta direttamente sulla placca del forno.
- Ho bucherellato al centro lasciando i bordi intatti.
- Ho rovesciato la crema frangipane al centro del disco e l'ho distribuita lasciando un bordo libero di circa 5 cm.
- Ho messo una mandorla intera in prossimità del bordo : sarà la nostra *fève*...
- Ho deposto sopra il secondo disco di sfoglia e ho rimboccato il bordo chiudendo bene la circonferenza.
- Ho praticato dei tagli decorativi sulla superficie, che servono anche a far uscire l'umidità dal ripieno durante la cottura.
- In una ciotolina ho sbattuto l'ultimo uovo con la cucchiainata di zucchero e ho spennellato bene la superficie, usandolo tutto.
- Ho infornato per 35 minuti, poi ho spento, aperto leggermente il forno chiudendo bene porta e finestre per non creare correnti d'aria, e ho lasciato raffreddare lentamente all'interno.
- Ho anche preparato una corona di cartoncino dorato per il re dell'epifania: a chi toccherà la *fève*, quest'anno?

# | Macaron



I *macaron* sono un piccolo concentrato di paradiso: almeno una volta nella vita bisogna assaggiarli! Costano come gioielli, quindi conviene imparare a farli a casa. Peccato che il procedimento per prepararli sia un po' laborioso... Questa è una versione abbastanza semplice, e se ci sono riuscita io può cimentarsi chiunque!



#### **INGREDIENTI per molti macaron**

- ✓ 275 g di farina di mandorle finissima
- ✓ 250 g di zucchero a velo
- ✓ 210 g di zucchero semolato
- ✓ 6 albumi, meglio se tenuti in frigorifero da qualche giorno
- ✓ colorante rosso liquido



#### **INGREDIENTI per la farcitura**

- ✓ 320 g di zucchero a velo
- ✓ 160 g (due panetti) di Philadelphia  
un cucchiaino colmo di fecola di patate
- ✓ una bustina di vanillina
- ✓ colorante rosso liquido



## COME ABBIAMO FATTO

- In una ciotola ho mescolato la farina di mandorle e lo zucchero a velo.
- In un'altra ciotola ho montato a neve fermissima gli albumi con le fruste elettriche, aggiungendo poi lo zucchero semolato, una cucchiata per volta.
- Ho aggiunto alcune gocce di colorante rosso, ottenendo una delicata sfumatura di rosa (che in cottura tende a schiarire leggermente).
- Con una spatola ho incorporato agli albumi il composto di mandorle, cercando di non smontarli.
- Ho ricoperto con la carta forno due teglie e ho riempito con il composto una sac a poche con la bocchetta liscia da 10 mm.
- Tenendo la sac a poche verticalmente ho spremuto mucchietti (piccoli) di impasto ben distanziati tra loro, perché in cottura i *macaron* cedono un po' e si gonfiano leggermente.
- Ho lasciato riposare circa 15 minuti e ho dato qualche colpetto sotto la teglia per far "abbassare la cresta" a quelli col ciuffetto.
- Ho acceso il forno a 150°.
- Ho infornato e fatto cuocere per 15 minuti.
- Intanto ho preparato un'altra teglia di *macaron*. Ci sono volute diverse infornate, perché l'impasto è davvero tanto, con queste dosi!
- Ho verificato con una spatola che i *macaron* si staccassero facilmente dalla carta forno: in caso contrario bisogna lasciare in forno ancora un paio di minuti.
- Ho tolto la teglia dal forno, trasferito i *macaron* sulla gratella e lasciato raffreddare.
- A cottura completata, ho preparato la farcitura.
- In una ciotola ho mischiato tutti gli ingredienti e da ultimo ho aggiunto il colorante, in modo da dare alla glassa un colore rosa più intenso di quello dei *macaron*.
- Ho farcito i *macaron* con la glassa utilizzando un cucchiaino, e poi accoppiandoli a due a due.
- Ho lasciato riposare una notte intera.

## | Tarte au citron meringuée



La Tarte au citron è una crostata di frolla molto burrosa, con una ricca crema al limone all'interno. Per bilanciare l'acidità della crema al limone c'è una copertura di meringa morbida, appena scottata, che ricopre la superficie, così che ogni boccone sia un tripudio di sapori.



#### **INGREDIENTI per la pasta frolla**

- ✓ 250 g di farina
- ✓ 200 g di burro freddo
- ✓ 150 g di zucchero
- ✓ 3 tuorli
- ✓ una presa di sale
- ✓ crema antiaderente per la tortiera



#### **INGREDIENTI per la crema al limone**

- ✓ 150 g di zucchero
- ✓ 1 limone non trattato (succo e scorza grattugiata)
- ✓ 60 g di burro fuso freddo
- ✓ 1 uovo



#### **INGREDIENTI per la meringa**

- ✓ 100 g di zucchero
- ✓ 3 albumi
- ✓ un pizzico di sale



- Ho preparato la pasta frolla in una ciotola capiente, mescolando rapidamente con le mani tutti gli ingredienti.
- Ho formato un panetto appiattito e l'ho avvolto nella pellicola.
- Ho messo a consolidare in frigorifero per un paio d'ore, ma secondo me qualche minuto anche in freezer non guasterebbe.
- Ho acceso il forno a 170° e ho imburrato la tortiera con la crema antiaderente
- Ho steso la frolla su un pezzo di carta forno e mi sono aiutata con questa a trasferirla nella tortiera.
- Ho accomodato il bordo a filo dello stampo e ho bucherellato il fondo con una forchetta.
- Ho foderato il fondo con un foglio di alluminio e ho riempito con dei fagioli secchi per fare la cottura in bianco.
- Ho infornato per 15 minuti, poi ho tolto i fagioli e ho proseguito la cottura per altri 10 minuti.
- Intanto ho preparato la crema mescolando in una ciotola l'uovo con lo zucchero.
- Ho amalgamato bene con una frusta a mano.
- Ho aggiunto il burro fuso, il succo di limone e la scorza grattugiata finemente.
- Ho mescolato e versato nel guscio di frolla.
- Ho abbassato il forno a 150° e ho messo la funzione ventilata per asciugare la crema.
- Ho lasciato cuocere per 20 minuti.
- Ho sfornato e ho lasciato intiepidire.
- Intanto ho preparato la meringa montando a neve gli albumi con un pizzico di sale.
- Quando si sono rassodati ho cominciato ad aggiungere lo zucchero poco per volta. Io

utilizzo sempre lo zucchero semolato per la meringa, perché credo che "tenga" di più la consistenza.

- Quando la meringa è diventata bella soda e lucida l'ho trasferita in una sac a poche.
- Ho abbassato il forno sempre ventilato a 100 °.
- Ho ricoperto la superficie della torta con i ciuffetti di meringa e ho infornato per circa 40 minuti. La meringa deve asciugarsi ma non troppo: deve rimanere morbida all'interno.
- Ho spento il forno e ho lasciato raffreddare la torta all'interno, aprendo leggermente lo sportello per far uscire l'umidità.
- Ho fiammeggiato leggermente le punte delle meringhe con il fiammeggiatore a gas. L'ho usato per la prima volta, quindi non sono stata brava a dorare la meringa in modo uniforme.

# | Financier



I *financier* sono piccoli dolci della cucina francese, caratterizzati da *beurre noisette* e farina di mandorle. Non contengono lievito, ma solamente albume leggermente montato. La consistenza è leggera e delicata e sono ottimi per l'ora del tè.

Il loro nome è forse da riferirsi alla loro diffusione nel distretto parigino della Borsa.

Se non si possiede lo stampo apposito a forma di lingotto si può utilizzare quello delle tartellette.



#### **INGREDIENTI per circa 30 *financier***

- ✓ 100 g di zucchero a velo vanigliato
- ✓ 70 g di burro
- ✓ 60 g di farina di mandorle
- ✓ 40 g di farina 0
- ✓ 4 albumi
- ✓ un pizzico di sale



- Ho messo il burro in un tegamino e l'ho fatto sciogliere a fuoco dolce.
- Ho lasciato che diventasse di colore nocciola, l'ho tolto immediatamente dal fuoco e l'ho versato subito in una tazza per fermare la cottura, poi ho lasciato raffreddare.
- In una ciotola ho sbattuto gli albumi con una frusta a mano, fino a farli diventare schiumosi.
- In una ciotola capiente ho mescolato lo zucchero a velo con le farine, i semi raschiati dal mezzo baccello di vaniglia e il sale.
- Ho incorporato alle farine gli albumi, mescolando con una spatola, poi ho aggiunto il burro cotto intiepidito.
- Ho coperto la ciotola con la pellicola e ho fatto riposare in frigorifero per 30 minuti.
- Poi ho acceso il forno a 170°.
- Ho tolto il composto dal frigorifero e ho riempito con un cucchiaino uno stampo in silicone per le tartellette. Ho cosperso la superficie dei *financier* con le mandorle a lamelle.
- Ho infornato per circa 15 minuti. Durante la cottura questi dolcetti si gonfiano solo leggermente al centro ma non lievitano, quindi non escono dai bordi dello stampo.
- Ho spento il forno e aperto leggermente lo sportello per circa 3 minuti.
- Ho tolto dal forno e ho lasciato raffreddare prima di sformare.

## Clafoutis aux cerises



Nel mese di giugno, quando le ciliegie sono calde di sole e meravigliosamente mature, si può preparare il *clafoutis*, un dolce semplicissimo della cucina rurale francese, preparato con le ciliegie intere, non snocciolate, così come nella tradizione del soleggiato *midi*.



#### **INGREDIENTI per 5 piccoli clafoutis**

- ✓ 250 g di ciliegie
- ✓ 100 ml di latte
- ✓ 50 g di zucchero
- ✓ due uova piccole (oppure un uovo grande)
- ✓ 30 g di panna da cucina
- ✓ 70 g di farina bianca
- ✓ una bustina di vanillina
- ✓ un pizzico di sale
- ✓ burro per gli stampi



- Ho unto bene gli stampi e ho acceso il forno a 180 gradi.
- Ho lavato e asciugato le ciliegie togliendo solo il picciolo.
- Le ho disposte negli stampi.
- In una terrina dai bordi alti ho montato bene con le fruste elettriche le uova con lo zucchero e il sale fino a raddoppiare il volume.
- Ho aggiunto anche il latte e la panna, amalgamando bene con una frusta a mano.
- Ho setacciato insieme la farina e la vanillina e l'ho incorporata delicatamente nell'impasto.
- Ho versato la pastella semiliquida negli stampi, sopra le ciliegie.
- Ho infornato per 20 minuti, poi ho aperto leggermente il forno e ho lasciato intiepidire i *clafoutis* all'interno. Il tempo di cottura a mio parere dipende dalla grandezza degli stampi e dallo spessore del dolce, quindi bisogna andare un po' a occhio.
- Ho mangiato uno dei *clafoutis* quasi subito, mentre era ancora tiepido.... E mi sono sentita una bambina semplicemente felice.

# | Crêpes



Le crêpes sono una delle cose più buone del mondo; sono anche comode perché risolvono una cena in modo elegante e si possono preparare in anticipo; sono versatili, si gustano sia dolci che salate, in mille versioni diverse. A Parigi, nel quartiere Latino, ne ho mangiate molte, quelle salate con una parte di grano saraceno nell'impasto, e quelle dolci che vanno per la maggiore sono farcite con ...la Nutella! La più semplice è la crêpe sucré, appena spolverizzata di zucchero semolato in superficie: la fine del mondo! Questa è la ricetta di base che uso io, neutra, in modo che si possa farcire con qualcosa di dolce o di salato. Una delle soddisfazioni maggiori in cucina me le danno proprio le crêpes: riesco a girarle al volo come un grande chef!



## INGREDIENTI

(per circa una ventina di 20 cm di diametro; 8 crêpes se le faccio grandi 30 cm)

- ✓ 250 g di farina bianca
- ✓ 3 uova intere
- ✓ due cucchiai di burro fuso
- ✓ una presa di sale fino
- ✓ mezzo litro di latte fresco



- Ho battuto le uova con una frusta in una ciotola capace, ho salato e ho cominciato ad aggiungere farina e latte in alternanza, in modo da stemperare bene i grumi.
- Ho aggiunto il burro fuso freddo, lasciandone metà per ungere la padella. Il risultato è una pastella fluida.
- Ho lasciato riposare coperto per un paio d'ore. Questo passaggio non è indispensabile, ma l'impasto diventa più omogeneo se viene lasciato riposare e le *crêpes* sono più buone!.
- Con un pennello di silicone ho unto leggermente di burro fuso una padellina antiaderente da 20 cm (la padella più grande è più adatta per fare *crêpes* salate) . Se non avete il pennello di silicone, costruitevi un tampone di carta da cucina e andrà benissimo ugualmente.
- Ho fatto scaldare la padella e ho aggiunto, facendolo roteare sul fondo, un mestolino di pastella. Deve essercene un velo sottile, appena sufficiente a ricoprire il fondo. Io uso un mestolo di dimensioni normali per la padella grande, un mestolino piccolo per la padella piccola. Ognuno deve trovare la dose ideale per la propria padella. Il fuoco non deve essere troppo alto, altrimenti la *crêpe* si brucia rapidamente, ma nemmeno troppo basso, altrimenti fa fatica a rapprendere e a colorire.
- Quando agitando la padella ho visto che la *crêpe* si staccava dal fondo l'ho capovolta con un artistico volo: questa è una delle cose più divertenti di questo lavoro. Le prime volte si ha paura di fare disastri (mettetevi un attimo sopra il ripiano del lavello, non si sa mai!) ma quando si impara il colpo di polso si è così orgogliosi che ci si sente cuochi provetti! Ovviamente è più facile imparare con *crêpes* di piccole dimensioni. Ovviamente di può rigirare anche con l'aiuto di due palette di legno.
- Ho fatto scivolare su un piatto la *crêpe* dopo solo un minuto di cottura sul lato B e ho coperto con un pezzo di alluminio da cucina per non farla seccare.
- Ho proceduto nello stesso modo fino a esaurimento della pastella, ungendo ogni tanto di nuovo la padella con il burro fuso.



## VARIANTI DOLCI TRA LE MILLE POSSIBILI

- x Con la Nutella.
- x Con panna montata e fragole.
- x Con marmellata di arance (o quella che vi piace di più).
- x Con cioccolato bianco spezzettato e sciolto all'interno e decorazione di cioccolato fondente sulla superficie esterna.
- x Con il dulce de leche (o con il latte condensato).
- x Con la crema pasticcera.
- x Con ricotta e amaretti.
- x Con mele stufate nel burro e la cannella.

# Madeleines



Le *madeleines* o *petite madeleines* sono un dolce tipico del comune di Commercy, nel nord-est della Francia, ma in seguito sono diventate una tradizione di tutta la nazione. Le *madeleines* sono dei piccoli dolcetti soffici con una particolare forma a conchiglia, derivata dallo stampo in cui vengono cotte.

Le *madeleines*, fuori dal territorio francese, sono forse più famose per l'associazione con l'opera di Marcel Proust *À la recherche du temps perdu*, nella quale il narratore mangia una *petite madeleine* (o *madeleinette*) e questa risveglia in lui dei ricordi della sua infanzia, divenendo in questo modo il catalizzatore dell'opera stessa.



## INGREDIENTI

- |                                                    |                                             |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| ✓ 150 g di farina                                  | ✓ 2 uova grandi                             |
| ✓ 150 g di zucchero                                | ✓ 2 cucchiaini di latte                     |
| ✓ 125 g di burro morbido                           | ✓ un cucchiaino di lievito per dolci        |
| ✓ 50 g di mandorle tritate finemente con la buccia | ✓ mezza fialetta di aroma di mandorle amare |
|                                                    | ✓ un pizzico di sale                        |



- Con le fruste elettriche ho montato bene le uova con lo zucchero e il sale, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, poi ho aggiunto, poco per volta, la farina e il lievito setacciati.
- Ho incorporato il burro morbido e il latte, infine ho aggiunto le mandorle e l'aroma di mandorle.
- Ho ottenuto un composto liscio che ho fatto raffreddare bene nel frigorifero per un'ora.
- Poi ho acceso il forno a 220° e ho preparato lo stampo di silicone imburrandolo leggermente per sicurezza.
- Ho tolto l'impasto dal frigorifero e aiutandomi con due cucchiari ho depositato un po' di composto in ogni formina, senza riempirla.
- Ho infornato e ho aspettato che cominciasse a formarsi la caratteristica gobbetta, dovuta allo sbalzo termico.
- Allora ho subito abbassato la temperatura del forno a 180° e ho lasciato cuocere fino a quando l'orlo si è scurito. Se rimangono troppo chiare poi è difficile sformare le *madeleines*.
- Ho messo a raffreddare sulla gratella.

## Moelleux au chocolat



Per una cena romantica, e i Francesi se ne intendono, si può preparare questo tortino dal cuore morbido, naturalmente al cioccolato...

Questo dolce è ricchissimo di cioccolato, ha poca farina e deve cuocere pochissimo, giusto il tempo di fare una crosticina intorno mantenendo un cuore bollente e morbidissimo all'interno.

Per poter cenare tranquillamente l'ho preparato in anticipo, passandolo per qualche secondo nel microonde al momento di portarlo a tavola e... sorpresa! La crosticina superiore si è lacerata facendo fuoriuscire un po' del cioccolato fondente all'interno!



## INGREDIENTI

- ✓ 250 g di cioccolato fondente al 70% di cacao
- ✓ 175 di burro
- ✓ 125 g di zucchero a velo vanigliato
- ✓ 75 g di farina 00
- ✓ 5 uova
- ✓ zucchero a velo per la spolverata finale



- Ho imburrato e infarinato 10 piccole pirofile monoporzione da 6 cm di diametro e le ho posizionate su una placca da forno.
- Ho spezzettato grossolanamente il cioccolato con il coltello.
- Ho acceso il forno a 200°.
- Ho messo in una ciotola il burro e il cioccolato e li ho fatti fondere insieme nel forno a microonde a bassa potenza.
- In una ciotola dai bordi alti ho sgusciato le uova e ho aggiunto lo zucchero.
- Ho montato bene con le fruste elettriche, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Ho aggiunto la farina e ho continuato a montare.
- Ho mescolato bene il composto di burro e cioccolato e l'ho incorporato al composto di uova, continuando a sbattere con le fruste.
- Ho suddiviso il composto nelle pirofile, arrivando a riempirle quasi fino all'orlo.
- Ho infornato per 8 minuti, ma probabilmente ci volevano 2 o 3 minuti in più.
- Ho aperto il forno leggermente e vi ho lasciato i moelleux ancora per 5 minuti.
- Ho estratto dal forno e ho lasciato raffreddare, poi ho spolverizzato di zucchero a velo.

## Petit beurre



Questi deliziosi biscotti sono adatti a una prima colazione nutriente e piena di energia, per affrontare bene una lunga giornata.

La preparazione dell'impasto è insolita, perché avviene in pentola, ma è anche molto comoda e rapida.

Il sapore è corposo ma delicato, leggermente salato, come sempre ricco di burro.

Questi biscotti si conservano a lungo in una scatola di latta.



#### INGREDIENTI

- ✓ 250 g di farina per biscotti del Molino di Vigevano
- ✓ 100 g di burro
- ✓ 100 g di zucchero
- ✓ 65 ml di acqua
- ✓ mezzo cucchiaino di sale fino
- ✓ mezzo cucchiaino di lievito per dolci



- In una pentola ho versato l'acqua, lo zucchero, il sale e il burro e ho portato a ebollizione mescolando, avendo cura di far sciogliere bene il burro.
- Ho lasciato raffreddare per almeno una ventina di minuti, mescolando ogni tanto.
- In una terrina ho setacciato la farina con il lievito e l'ho aggiunta una cucchiata per volta al composto liquido, mescolando bene col cucchiaino di legno fino ad ottenere un impasto abbastanza consistente e perfettamente omogeneo.
- Ho avvolto l'impasto in un pezzo di pellicola trasparente e ho messo a consolidare in frigorifero per almeno tre ore.
- Ho acceso il forno a 175° e ho preparato due teglie ricoprendole con la carta forno.
- Ho ripreso il composto dal frigorifero e l'ho ammorbidito un po' impastandolo di nuovo con le mani.
- Sul piano di lavoro infarinato ho steso una sfoglia di circa 3 mm di spessore e ho ritagliato le formine usando il tagliapasta rettangolare con la scritta imprimibile.
- Ho trasferito i biscotti sulle teglie e ho passato in forno per circa 10-12 minuti. Occorre sorvegliarli, perché devono prendere appena appena colore sui bordi.
- Ho fatto raffreddare sulla gratella e ho conservato in una scatola di latta.

## Mendiants



I *mendiants* sono dolcetti provenzali che vengono preparati per la notte di Natale. Sono composti da un sottile dischetto di cioccolato fondente cosparso di frutta secca, che rappresenta i quattro ordini mendicanti o monastici dei Domenicani, degli Agostiniani, dei Francescani e dei Carmelitani.

Ogni tipo di frutta secca utilizzata si riferisce al colore degli antichi abiti monastici, così c'è l'uvetta per i Domenicani, la nocciola per gli Agostiniani, il fico secco per i Francescani e la mandorla per i carmelitani.

Ecco la ricetta tradizionale.



## INGREDIENTI

- ✓ 1 etto di ottimo cioccolato fondente min. 60% di cacao
- ✓ mandorle
- ✓ fichi secchi
- ✓ nocciole
- ✓ uvetta secca



- Premetto che non sono riuscita a temperare il cioccolato in modo preciso perché non possiedo un termometro adatto. Occorre, in ogni caso, far fondere a bagno-maria il cioccolato mescolando fino ad ottenere una consistenza quasi liquida.
- Intanto si prepara la frutta secca, sbucciando le mandorle dopo averle tuffate in acqua bollente e sezionando a metà sia le mandorle che le nocciole. Per i fichi si fanno dei pezzettini minuscoli con un coltellino affilato.
- Ho fatto colare il cioccolato negli stampini di silicone delle tartellette, coprendo appena il fondo dello stampo. Se non si possiedono gli stampi si possono far colare dei "medaglioni" direttamente sulla carta-forno.
- Ho posizionato i quattro pezzettini di frutta secca e ho premuto leggermente.
- Ho fatto raffreddare in frigorifero prima di sformare i *mendiants*.
- Si conservano in una scatola di latta o si confezionano in sacchetti di plastica per alimenti e sono adatti anche per un dolce regalo natalizio.