

~ ÉRIC KAYSER ~

Torte
GOURMET

ÉRIC KAYSER

Torte
GOURMET

80 ricette dolci e salate dal gusto irresistibile...

FOTOGRAFIE DI DELPHINE AMAR-CONSTANTINI

Sommario



<i>Le basi</i>	11
Materiale	12
Pasta frolla alle mandorle	14
Pasta frolla al cioccolato	15
Pasta frolla al limone	16
Pasta frolla alle nocciole	17
Pasta frolla alla cannella	18
Pasta frolla alle castagne (senza glutine)	18
Pasta frolla bretone	21
Pasta brisée	22
Pasta brisée ai semi di finocchio	23
Pasta brisée alle erbe provenzali	23
Pasta brisée alla spirulina	23
Pasta sfoglia rapida	24
Pasta brioche	25
Dacquoise al cocco	26
Dacquoise ai pistacchi	26
Rivestire uno stampo rotondo	28
Rivestire un tagliapasta quadrato	29
Cuocere una base in bianco	31
Crema alle mandorle	32
Crema alle mandorle e pistacchi	32
Crema alle mandorle e cioccolato	32
Crema pasticcera	34
Scaglie di caramello	35
Croccante al sesamo	36
Croccante al cioccolato	37
Glassa per torte alla frutta	38
Meringa francese	40
Meringa italiana	40
Temperare il cioccolato	42
Decorazioni di cioccolato	44

<i>Torte dolci</i>	47
Torta meringata all'arancia	48
Dacquoise alle fragole e pistacchi	52
Torta di mandorle ai lamponi	54
Torta al mango e frutti della passione	56
Torta alle albicocche e pistacchi	58
Torta con clafoutis alle amarene	60
Torta al limone e basilico	62
Torta normanna	64
Torta ai lamponi	66
Torta al limone su base di meringa	70
Torta meringata ai frutti della passione	72
Torta al ribes nero	74
Tortine alla frutta	78
Torta Linzer	80
Torta alle pesche e nocciole	84
Torta ai lamponi e praline rosa	86
Torta sottile alle mele	88
Torta alle prugne	90
Torta brioche alle albicocche e rosmarino	92
Dacquoise alla frutta	96
Torta ai frutti di bosco	98
Torta alle susine	100
Torta al rabarbaro	102
Torta al cioccolato bianco e pompelmo	104
Torta al melone	106
Torta alle pere e pan di spezie	108
Torta Monge	110
Pan brioche e frutta di stagione	112
Torta all'ananas tatin	114
Torta alle albicocche	116
Torta allo yuzu e al sesamo	120





Torta al tè verde e frutti rossi	124
Torta alle pere e pompelmo	126
Torta di ciliegie e mele	130
Torta tropézienne	132
Torta ai mirtili e crema al gelsomino	134
Torta brioche mendant	136
Torta alle fragole e fiori d'arancio	138
Torta al limone senza glutine	142
Torta di mele senza glutine	144
Torta banoffee	146
Torta alle noci pecan	148
Torta al cioccolato bianco, yuzu e bacche di goji	150
Torta al cioccolato e marroni	152
Torta al croccante di cioccolato al latte	154
Torta Foresta Nera	156
Torta al caffè	158
Torta al cioccolato gianduia	160
Torta al cioccolato e caramello	162
Tarte mendant	164
Torta al cioccolato e nocciole	166
Torta al caffè e cioccolato	170
Mont Blanc	172
Torta soffice al cioccolato	174
Torta al cioccolato senza glutine	176

<i>Tortesalate</i>	179
Torta verde	180
Torta di zucchine e feta	182
Clafoutis salato	184
Torta al formaggio di capra, piselli e menta	186
Torta ai tre pomodori	188
Torta di carote con curry, cocco, coriandolo e semi di zucca	190
Torta di verdure mediterranee	192
Torta di spinaci e ricotta	194
Torta di carote, Emmental e arancia	196
Torta di zucca e gorgonzola	198
Torta al salmone e broccoli	200
Torta di merluzzo e cavolo riccio	202
Tortine di salmone e panna senza glutine	204
Torta al tonno, mirtili rossi e rucola	206
Torta al salmone e salicornia	208
Torta di patate dolci e bresaola	210
Torta di tacchino, zucca e spinaci	212
Quiche lorraine alle erbe provenzali	214
Tortine con pesto e pomodoro	216
Torta di sanguinaccio e mele	218
Quiche con formaggio, pancetta e patate	220
Torta alla salsiccia senza glutine	222
Quiche di indivia e prosciutto	224
Torta di bollito misto del giorno dopo	226
Torta allo stufato di agnello	228
Indice delle ricette in ordine alfabetico	232
Indice delle ricette per ingrediente	234

Prefazione

Nel mio primo libro dedicato alle torte vi avevo invitato a ripercorrere insieme a me l'album della mia infanzia, a riconoscere l'aroma del burro caldo, dello zucchero e del grano tostato che avvolgono i miei ricordi. Ho condiviso con voi l'orgoglio di un ragazzino che serviva a tavola una torta brillante come una stella e affondava i suoi denti da latte nella frutta e nella verdura intenerite dalla cottura. Tutta questa gioia eterna ha gettato le basi della mia vocazione di panettiere e, più tardi, di pasticciere. E il calore quasi materno del forno a legno di mio padre ha dato vita a una passione, tutt'uno con occhi e palato, da condividere con tutti voi.

Tornando da questo viaggio immobile, vi ho portato ricette semplici e genuine ma che testimoniano un piacere autentico da assaporare in famiglia o con gli amici. Il successo di quel primo lavoro non poteva tradursi che in un invito a riunirvi intorno a un tavolo, serviti di piatti grandi quanto le promesse.

E sette anni dopo, questa raccolta di ricette è rivolta a coloro che hanno raggiunto l'età della ragione (o dell'insensatezza), che abbraccia talvolta tutti i golosi. Oggi vi invito quindi nella mia cucina per dipingere altri ricordi solo con la vostra spatola e la vostra ghiottoneria.

Queste ricette, più audaci delle precedenti ma comunque facili da realizzare, abbinano nuovi sapori per nuovi piaceri.

Vi propongo per esempio l'associazione di rabarbaro e vaniglia o di sesamo e yuzu per le torte dolci, e di zucchine e feta o tonno e mirtili rossi per le torte salate.

Ho elaborato queste ricette con l'intento di stupire i miei ospiti e inventare momenti deliziosi che ricreano l'atmosfera giusta per ritrovarsi. In queste pagine vi regalo oltre alle ricette i miei meravigliosi ricordi, con la segreta speranza che possiate viverli anche voi.

Eric Kayser



Le basi

In questa sezione troverete alcuni consigli per realizzare con successo le vostre torte, le indicazioni per il materiale necessario e le ricette base descritte passo passo per imparare e procedere fase per fase.





Il materiale

STAMPI, ANELLI E TAGLIAPASTA

STAMPI: rotondi, quadrati o rettangolari, lisci o scanalati, sono disponibili in diverse dimensioni e diametri. Preferite quelli di metallo, per la buona conducibilità termica, piuttosto che quelli di porcellana, nei quali le torte si dorano meno bene. Esistono anche stampi antiaderenti, pratici per sformare. Potete usare anche quelli di alluminio, ma ricordatevi di ungerli bene prima di versarvi il composto. Infine, per facilitarvi la vita quando sformate, potete optare per quelli a fondo rimovibile.

STAMPI PER TORTINE: di misure variabili (fra 5 e 12 cm di diametro), sono prodotti con gli stessi materiali di quelli per torte.

STAMPO PER TATIN: si tratta di uno stampo molto spesso progettato per essere messo a contatto diretto con una fonte di calore per la preparazione del caramello. È molto costoso e non è indispensabile per realizzare le tarte tatin perché si può preparare

il caramello (e la frutta) in una casseruola o in una padella prima di trasferirlo nello stampo classico. Se ne possedete uno, tuttavia, potrebbe rivelarsi utile per cuocere torte salate per la famiglia, corpose e abbondanti.

STAMPO A BORDO ALTO: rotondo, a volte quadrato, con i bordi lisci, è prodotto con gli stessi materiali degli altri stampi, ma è più profondo ed è quindi più adatto per alcune ricette, come le tarte tatin o alcune torte dolci e salate molto spesse.

ANELLI PER PASTICCERIA E TAGLIAPASTA QUADRATI: di acciaio inossidabile, gli anelli e i tagliapasta sono stampi senza fondo che si adagiano sopra una teglia rivestita di carta da forno (o di un foglio multicotura). È facile sformare: è sufficiente alzare delicatamente l'anello. Per alcune torte si utilizzano anelli concentrici, a bordi più alti. I tagliapasta quadrati o rettangolari si utilizzano nello stesso modo.

PICCOLI UTENSILI

MATTARELLO PER PASTICCERIA: è indispensabile per stendere la pasta. Esistono mattarelli di legno, di marmo o di silicone. Attenzione: la sua lunghezza dev'essere sempre maggiore del diametro della pasta da stendere.

CIOTOLA PER AMALGAMARE: dev'essere larga e profonda per permettervi di impastare, di conservare l'impasto mentre lievita o di montare gli albumi a neve.

SFERE IN CERAMICA: sono raccomandate per una cottura in bianco uniforme e perfetta delle basi di pasta. In alternativa, utilizzate dei fagioli secchi o dei noccioli di albicocca.

GRIGLIA PER PASTICCERIA: serve per adagiarvi la torta a fine cottura perché si raffreddi senza afflosciarsi dopo averla sformata.

FRUSTE: servono per montare la panna o sbattere le uova.

SPATOLA DI GOMMA: detta anche «marisa», si utilizza per lisciare o recuperare l'impasto staccandolo dai bordi ma anche per incorporare delicatamente gli albumi montati a neve.

PENNELLO PIATTO: serve per ungere gli stampi, dorare una brioche con l'uovo prima di cuocerla e ricoprire la frutta con la glassa.

TASCHE E BOCCHETTE: sono utili per decorare le torte con la meringa, la panna montata o una ganache. Le bocchette sono disponibili di plastica o di acciaio inossidabile, di diametro differente e di molte forme, per variare il decoro.

SCAVINO: permette di ricavare palline di polpa di frutta.

TAGLIAPASTA: di acciaio inossidabile o di plastica, di forme e misure diverse, servono per tagliare forme di pasta, cioccolato e frutta.

RIGALIMONI: strumento zigrinato per raschiare le scorze degli agrumi e ottenere sottili striscioline. In alternativa, potete usare una normale grattugia.

MATERIALE ELETTRICO

SBATTITORE ELETTRICO: munito di fruste, sostituisce la frusta manuale per sbattere le uova e gli ingredienti senza fatica, montare a neve le uova o la panna.

FRULLATORE: a immersione o munito di ciotola, è disponibile in diversi modelli ed è utile per ridurre in pure la frutta o, per esempio, omogeneizzare una composta o una crema pasticciera.

ROBOT DA CUCINA: generalmente si compone di un blocco motore su cui si aggancia una ciotola. La maggior parte dei robot da cucina è munita di tre accessori base: frusta per emulsionare, ganci per impastare e sbattitore per amalgamare. Secondo i modelli, sono disponibili ulteriori accessori. Il robot da cucina è caro e non indispensabile per realizzare le torte, ma può rivelarsi molto utile, per esempio, per realizzare una pasta per brioche.

STRUMENTI PER MISURARE

BILANCIA: utilizzate preferibilmente una bilancia digitale, che indica con precisione il peso al grammo.

TERMOMETRO DA CUCINA: serve per controllare per esempio la temperatura del cioccolato quando

lo temperate o quando sciogliete lo zucchero per realizzare una meringa. Oggi sono sempre più diffusi i termometri digitali.

ALTRI ACCESSORI

CARTA DA FORNO: si usa per rivestire le teglie da forno (oppure per cuocere una torta in un anello per pasticceria). Serve anche per rivestire gli stampi, che quindi non occorre più ungere. Ricordatevi però che la carta da forno impedisce la formazione delle scanalature sul bordo della pasta.

PELLICOLA: serve per avvolgere gli impasti prima di metterli a riposare in frigorifero. Si applica anche direttamente sulla superficie della crema pasticciera

[«a contatto»] prima di raffreddarla per evitare che si formi una crosticina [«pellicola»].

FOGLI PER CIOCCOLATO: di polietilene trasparente, sono utilizzati soprattutto dai pasticciere professionisti per mettere in forma e lasciar indurire il cioccolato. I pezzi si staccano facilmente e appaiono lucidi. Potete sostituirli con la carta da forno.





Torte dolci

PER 6-8 PERSONE

Torta di mandorle AI LAMPONI

Preparazione: 40 minuti (oltre la pasta frolla) - *Cottura:* 1 ora



Materiali:

1 stampo Ø 22 cm

400 g di pasta frolla alle mandorle (vedi p. 14) ✦ **PER LA CONFETTURA DI LAMPONI:** 60 g di zucchero semolato - 1 pizzico di pectina - 120 g di lamponi ✦ **PER LA CREMA ALLE MANDORLE:** 70 g di burro ammorbidito - 70 g di zucchero semolato - 70 g di mandorle in polvere - 2 uova - 10 g di maizena - 1 cucchiaino di rum ✦ **PER DECORARE:** 125 g di lamponi



Preparate la base della torta

Preparate la pasta frolla alle mandorle (vedi p. 14). Preriscaldate il forno a 160 °C. Stendete la pasta con uno spessore di 3 mm sul piano di lavoro leggermente infarinato. Rivestite lo stampo imburrito e cuocete in bianco per 30 minuti. Quando sfornate, lasciate raffreddare sopra una griglia.

Preparate la confettura di lamponi

In una ciotola, mescolate lo zucchero con la pectina. Mettete i lamponi in una casseruola, aggiungete il composto di zucchero e cuocete a fuoco dolce per circa 20 minuti. Spalmate la confettura sulla base della torta.

Preparate la crema alle mandorle

Preriscaldate il forno a 160 °C. Amalgamate il burro con lo zucchero e le mandorle in polvere. Aggiungete un uovo alla volta continuando a mescolare, poi versate la maizena e il rum. Mescolate finché la crema diventa omogenea.

Decorate la torta

Ricoprite la confettura di lamponi con la crema alle mandorle. Distribuite lamponi freschi e infornate per 30 minuti.



PER 6 PERSONE

Torta al mango E FRUTTI DELLA PASSIONE

Preparazione: 40 minuti - *Cottura:* 15 minuti



Materiali:

1 anello per pasticceria Ø 22 cm

PER IL FINANCIER AL LIMONE E COCCO: 30 g di burro - 1 albume d'uovo - 45 g di zucchero semolato - 15 g di farina - 10 g di mandorle in polvere - 15 g di cocco in polvere - 1/2 cucchiaino di lievito in polvere - 1 cucchiaino di succo di lime - la scorza di 1/2 limone ✦ **PER LA CREMA AI FRUTTI DELLA PASSIONE:** 100 ml di panna liquida, molto fredda - 30 g di mascarpone - 10 g di zucchero a velo - 20 g di polpa di frutti della passione ✦ **PER DECORARE:** 1 mango (200 g di polpa, senza buccia e senza nocciolo)



Preparate il financier al limone e cocco

Preriscaldate il forno a 160 °C. Sciogliete il burro in una casseruola finché diventa color nocciola. Lasciate intiepidire.

In un'insalatiera, montate a neve l'albume d'uovo con uno sbattitore elettrico. Aggiungete lo zucchero, la farina, le mandorle in polvere, il cocco in polvere e il lievito. Mescolate delicatamente. Versate il burro e il succo di limone e infine la scorza di limone.

Imburrate l'anello per pasticceria e appoggiatelo sulla teglia ricoperta di carta da forno. Versate l'impasto nell'anello e infornate per 15 minuti. Quando sfornate, rimuovete l'anello e lasciate raffreddare sopra una griglia.

Preparate la crema ai frutti della passione

In un'insalatiera, mescolate la panna con il mascarpone e lo zucchero a velo e montate la crema con lo sbattitore. Unite la polpa dei frutti della passione e amalgamate delicatamente. Mettete da parte.

Decorate la torta

Sbucciate il mango, togliete il nocciolo e tagliate la polpa a cubetti. Spalmate la crema ai frutti della passione sulla base di financier al cocco e limone e decorate con i cubetti di mango. Servite immediatamente.



PER 6 PERSONE

Torta ai lamponi

Preparazione: 40 minuti (oltre la pasta frolla bretone) - *Cottura:* 25 minuti - *Raffreddamento:* 1 ora



Materiali:

1 tagliapasta quadrato di 20 x 20 cm (o 1 stampo rotondo Ø 22 cm)

300 g di pasta frolla bretone (vedi p. 21) ✦ **PER LA CREMA PASTICCERA:** 1 foglio di gelatina - 110 ml di latte - 1 tuorlo d'uovo - 15 g di maizena - 25 g di zucchero semolato - 15 g di burro ammorbidito ✦ **PER DECORARE:** 300 g di lamponi - 20 g di pistacchi tritati



Preparate la base della torta

Preparate la pasta frolla bretone (vedi p. 21). Preriscaldate il forno a 180 °C. Stendete la pasta con il mattarello sopra un foglio di carta da forno e poi ritagliate con il tagliapasta un quadrato del lato di 20 cm e dello spessore di 1 cm. Adagiate la pasta sopra una teglia e infornate per 25 minuti. Lasciate raffreddare sopra una griglia prima di sfilare il tagliapasta.

Preparate la crema pasticcera (VEDI RICETTA A P. 34)

Immergete la gelatina per 10 minuti in una ciotola di acqua fredda. In una casseruola, portate a ebollizione il latte. In una ciotola, sbattete il tuorlo d'uovo con la maizena e lo zucchero. Versateci il latte caldo, continuando a sbattere. Rimettete il composto nella casseruola e cuocete lentamente, mescolando, finché il composto si addensa. Incorporate quindi il burro e la gelatina strizzata. Versate la crema in un piatto fondo, ricopritela con la pellicola a contatto e lasciatela raffreddare in frigorifero per 1 ora.

Decorate la torta

Sbattete leggermente la crema pasticcera per renderla soffice e distribuitela sulla base della torta. Disponete i lamponi sulla superficie e cospargete con i pistacchi tritati.



PER 6-8 PERSONE

Torta al ribes nero

Preparazione: 45 minuti (oltre la pasta frolla) - *Raffreddamento:* 12 ore - *Cottura:* 40 minuti



Materiali:

1 stampo Ø 22-24 cm, tasca da pasticciere

400 g di pasta frolla alle mandorle (vedi p. 14) ✦ **PER LA GANACHE DI CIOCCOLATO AL RIBES NERO:** 90 g di cioccolato bianco - 75 g di ribes nero - 3 fogli di gelatina - 300 ml di panna liquida ✦ **PER LA COMPOSTA DI RIBES NERO:** 190 g di ribes nero - 1/2 foglio di gelatina - 55 g di zucchero semolato - 5 g di pectina ✦ **PER DECORARE:** qualche bacca di ribes nero o qualche mirtillo

Consiglio

Grazie alla sua forma particolare, la bocchetta saint-honoré permette di spremere la ganache a zig zag. Potete utilizzare anche una bocchetta diversa, per esempio scanalata.

Il giorno prima, preparate la ganache di cioccolato al ribes nero

Spezzettate il cioccolato. Frullate il ribes nero e filtratelo per conservare solo il succo. Immergete la gelatina per 10 minuti in una ciotola di acqua fredda. Portate a ebollizione la panna e il succo di ribes. In una ciotola, mettete il cioccolato bianco e la gelatina strizzata, aggiungete il composto di panna e ribes nero e mescolate finché il cioccolato si sarà sciolto. Conservate in frigorifero per una notte.

Il giorno dopo, preparate la base della torta

Preparate la pasta frolla alle mandorle (vedi p. 14). Preriscaldate il forno a 160 °C. Stendete la pasta con uno spessore di 3 mm sul piano di lavoro leggermente infarinato. Rivestite lo stampo imburrato e cuocete in bianco per 40 minuti. Quando sfornate, lasciate raffreddare sopra una griglia.

Preparate la composta di ribes nero

Frullate 95 g di ribes nero e filtratelo per conservare solo il succo. Immergete la gelatina per 10 minuti in una ciotola di acqua fredda. In una casseruola, scaldare il succo di ribes e i ribes rimasti. Mescolate lo zucchero con la pectina, versatelo nella casseruola e portate a ebollizione. Togliete dal fuoco, aggiungete la gelatina strizzata, mescolate e lasciate intiepidire. Versate la composta sulla base della torta e lasciate raffreddare.

Decorate la torta

Togliete la ganache dal frigorifero e sbattetela come una panna montata. Riempite una tasca da pasticciere munita di una bocchetta saint-honoré e spremete la crema a zig zag sulla torta. Decorate con qualche ribes nero o qualche mirtillo.



PER 6 PERSONE

Torta alle prugne

Preparazione: 30 minuti (oltre la pasta sfoglia) - *Cottura:* 40 minuti



Materiali:

1 stampo rettangolare di 35 x 11 cm (o 1 stampo rotondo Ø 22-24 cm)

250 g di pasta sfoglia fatta in casa (vedi p. 24) o confezionata ✦ **PER LA CREMA ALLE MANDORLE:** 70 g di burro ammorbidito - 70 g di zucchero semolato - 70 g di mandorle in polvere - 2 uova - 10 g di maizena - 1 cucchiaino di rum

✦ **PER GUARNIRE:** 850 g di prugne - 60 g di zucchero di canna



Preparate la base della torta

Preparate la pasta sfoglia (vedi p. 24). Stendete la pasta con uno spessore di 3 mm, e rivestite lo stampo imburato. Mettete in frigorifero.

Preparate la crema alle mandorle

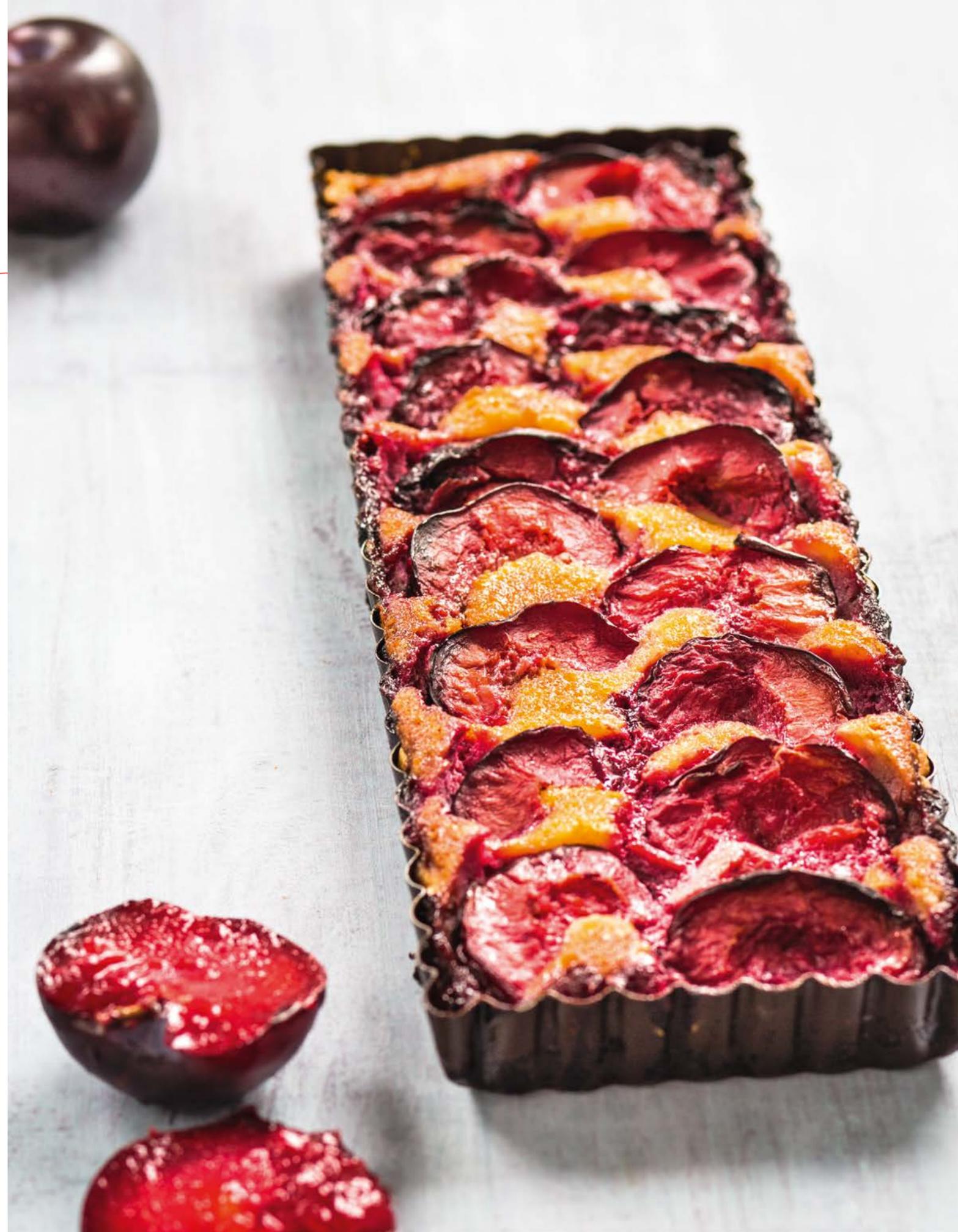
Amalgamate il burro con lo zucchero e le mandorle in polvere. Aggiungete un uovo alla volta, continuando a mescolare, poi versate la maizena e il rum. Mescolate finché la crema diventa omogenea.

Preparate la guarnitura

Lavate le prugne, togliete i noccioli e tagliatele a metà. Preriscaldate il forno a 180 °C. Distribuite la crema alle mandorle sulla base della torta, disponete le prugne e spolverate con lo zucchero di canna. Infornate per 40 minuti.

Consiglio

*Provate anche con le susine:
la torta sarà squisita.*



PER 6-8 PERSONE

Dacquoise ALLA FRUTTA

Preparazione: 35 minuti (oltre la dacquoise al cocco) - *Raffreddamento:* 1 ora - *Cottura:* 15 minuti



Materiali:

1 anello per pasticceria Ø 22 cm, scavino

PER LA CREMA PASTICCERA: 2 fogli di gelatina - 150 ml di latte - 2 tuorli d'uovo - 15 g di maizena - 30 g di zucchero semolato - 15 g di burro ammorbidito ✦ **PER LA DACQUOISE AL COCCO:** 3 albumi d'uovo - 30 g di zucchero semolato - 35 g di mandorle in polvere - 35 g di cocco in polvere - 75 g di zucchero a velo ✦ **PER GUARNIRE:** 1/2 mango - 1/4 di melone - 5-6 litchi - 50 g di ribes rosso - 50 g di more



Preparate la crema pasticcera (VEDI RICETTA A P. 34)

Immergete la gelatina per 10 minuti in una ciotola di acqua fredda. In una casseruola, portate a ebollizione il latte. In una ciotola, sbattete il tuorlo d'uovo, la maizena e lo zucchero. Versateci il latte caldo, continuando a sbattere. Rimettete il composto nella casseruola e cuocete lentamente, mescolando, finché si addensa. Incorporate quindi il burro e la gelatina strizzata. Versate la crema in un piatto fondo, ricopritela con la pellicola a contatto e lasciatela raffreddare in frigorifero per 1 ora.

Preparate la base della dacquoise (VEDI RICETTA A P. 26)

Preriscaldare il forno a 180 °C. Ricoprite una teglia con la carta da forno. In un'insalatiera, montate gli albumi a neve. Quando il composto è ben compatto, aggiungete lo zucchero semolato e continuate a sbattere finché diventa brillante. Incorporate delicatamente le mandorle in polvere, il cocco e lo zucchero a velo. Appoggiate il tagliapasta imburato sulla teglia e distribuite la dacquoise all'interno, lisciandola con una spatola. Infornate per 15 minuti. Quando sfornate, sfilate il tagliapasta e lasciate raffreddare sopra una griglia.

Guarnite la torta

Tagliate il mango a cubetti. Ricavate alcune palline di melone con lo scavino. Denocciolate i litchi e tagliateli a metà. Sbattete leggermente la crema pasticcera per renderla più soffice e distribuitela sulla dacquoise al cocco, lasciando un margine di 1 cm. Aggiungete la frutta per decorare.



PER 6-8 PERSONE

Torta al cioccolato bianco E POMPELMO

Preparazione: 45 minuti (oltre la pasta frolla) - *Cottura:* 40 minuti - *Raffreddamento:* 1 ora e 30 minuti



Materiali:

1 stampo Ø 22-24 cm

400 g di pasta frolla alle mandorle (vedi p. 14) ✦ **PER LA CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO:** 100 g di cioccolato bianco - 2 fogli di gelatina - 100 ml di panna liquida - 100 ml di latte - 20 g di zucchero semolato - 2 tuorli d'uovo ✦ **PER GUARNIRE:** 2 pompelmi ✦ **PER LA GLASSA:** 45 g di cioccolato bianco - 1 foglio di gelatina - 2 cucchiaini di latte - 10 g di glucosio (o miele) ✦ **PER LE SCAGLIE DI CIOCCOLATO (FACOLTATIVE):** 100 g di cioccolato bianco

Preparate la base della torta

Preparate la pasta frolla alle mandorle (vedi p. 14). Preriscaldate il forno a 160 °C. Stendete la pasta con uno spessore di 3 mm sul piano di lavoro leggermente infarinato, rivestite lo stampo imburato e cuocete in bianco per 40 minuti. Quando sfornate, lasciate raffreddare sopra una griglia.

Preparate la crema di cioccolato

Spezzettate il cioccolato bianco. Immergete la gelatina per 10 minuti in una ciotola di acqua fredda. In una casseruola, portate a ebollizione la panna e il latte. Sbattete lo zucchero con le uova e versateci sopra il composto caldo, continuando a sbattere. Rimettete nella casseruola e cuocete a fuoco dolce per circa 3 minuti, come per una crema inglese.

Mettete il cioccolato e la gelatina strizzata in una ciotola, quindi versateci il composto precedente. Mescolate con una spatola finché il cioccolato sarà completamente sciolto.

Guarnite la torta

Sbucciate un pompelmo al vivo e separate gli spicchi eliminando la pellicola bianca, poi disponeteli sulla base della torta. Versateci la crema al cioccolato. Mettete in frigorifero almeno per 1 ora.

Preparate la glassa

Spezzettate il cioccolato bianco. Immergete la gelatina per 10 minuti in una ciotola di acqua fredda. Portate a ebollizione il latte con il glucosio. Mettete il cioccolato e la gelatina strizzata in una ciotola, quindi versateci il latte. Sbattete con lo sbattitore a immersione e ricoprite la torta con uno strato uniforme di glassa.

Preparate le scaglie di cioccolato (VEDI RICETTA A P. 44)

Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Stendetelo in uno strato sottile sopra un foglio di carta da forno. Lasciate indurire in frigorifero per circa 30 minuti. Spezzettate la lastra di cioccolato e inserite le scaglie nella torta. Sbucciate il secondo pompelmo, separate gli spicchi, eliminate la pellicola bianca e adagiateli sulla torta.



PER 6-8 PERSONE

Torta brioche

MENDIANT

Preparazione: 20 minuti (oltre alla pasta brioche) - *Lievitazione:* 1 ora e 30 minuti - *Cottura:* 25 minuti



Materiali:

1 teglia da forno

400 g di pasta brioche (vedi p. 25) - 1 uovo per dorare ✦ **PER IL CARMELLO ALLA FRUTTA SECCA:** 50 ml di panna liquida - 10 ml di miele - 90 g di zucchero semolato - 20 ml di glucosio (o di miele) - 35 g di nocciole - 10 g di pistacchi - 45 g di gherigli di noci



Preparate la brioche

Preparate la pasta brioche (vedi p. 25). Formate una palla leggermente appiattita del diametro di 20 cm e adagiatela sopra una teglia rivestita di carta da forno. Lasciatela lievitare per 1 ora e 30 minuti a temperatura ambiente. Preriscaldate il forno a 180 °C. Dorate la superficie della brioche con l'uovo sbattuto e infornate per 25 minuti. Quando sfornate, lasciate raffreddare sopra una griglia.

Preparate il caramello alla frutta secca

In una pentolina, scaldate la panna con il miele. In un'altra casseruola, preparate un caramello con 3 cucchiai d'acqua, lo zucchero e il glucosio. Quando diventa di colore ambrato, togliete dal fuoco e versateci la panna bollente, facendo attenzione agli schizzi. Mescolate per sciogliere eventuali grumi e poi incorporate la frutta secca. Versate il caramello sulla brioche e lasciate raffreddare.



PER 6-8 PERSONE

Torta AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Preparazione: 40 minuti (oltre la pasta frolla) - *Cottura:* 1 ora (oltre il croccante)



Materiali:

1 stampo Ø 22 cm

400 g di pasta frolla alle mandorle (vedi p. 17) ✦ **PER LA CREMA AL CIOCCOLATO:** 75 g di cioccolato fondente - 75 g di cioccolato al latte - 150 ml di panna liquida - 30 g di burro - 1 uovo - 1 tuorlo d'uovo - estratto di vaniglia ✦ **PER IL PRALINATO CROCCANTE:** 140 g di pralinato in pasta (nei negozi specializzati) - 15 g di biscotti di cialda ✦ **PER DECORARE:** scaglie di croccante al cioccolato - nocciole tostate



Preparate la base della torta

Preparate la pasta frolla alle nocciole (vedi p. 17). Preriscaldate il forno a 160 °C. Stendete la pasta con uno spessore di 3 mm sul piano di lavoro leggermente infarinato, rivestite lo stampo imburato e cuocete in bianco per 40 minuti. Quando sfornate, lasciate raffreddare sopra una griglia.

Preparate la crema al cioccolato

Spezzettate grossolanamente i due tipi di cioccolato. In una casseruola, portate a ebollizione la panna. Togliete dal fuoco, aggiungete il burro e i due cioccolati, e mescolate finché questi si saranno sciolti completamente. Aggiungete l'uovo e il tuorlo insieme a qualche goccia di estratto di vaniglia e mescolate finché la crema diventa liscia e omogenea. Mettete da parte.

Preparate il pralinato croccante

Preriscaldate il forno a 160 °C. In una ciotola, ammorbidite il pralinato con una spatola. Sminuzzate le cialde, versatele nel pralinato e mescolate. Stendete il composto sulla base della torta. Versate la crema al cioccolato e infornate per 30 minuti. Quando sfornate, lasciate raffreddare sopra una griglia.

Decorate la torta

Preparate le scaglie di croccante (vedi p. 37) e infilatele nella torta; aggiungete le nocciole tostate.





Torte salate

PER 6 PERSONE

Torta verde

Preparazione: 20 minuti (oltre la pasta brisée) - *Cottura:* 1 ora e 5 minuti



Materiali:

1 stampo Ø 22 à 24 cm

200 g di pasta brisée alla spirulina (vedi p. 23) - 50 g di sedano + un po' per decorare - 50 g di scalogno - 1 noce piccola di burro - 1 pomodoro verde - 40 g di rucola - 2 uova - 100 ml di latte - 150 g di crème fraîche densa - 10 g di spirulina - 80 g di Emmental - qualche foglia di basilico - sale - pepe



La ricetta

Preparate la pasta brisée alla spirulina (vedi p. 23). Preriscaldate il forno a 180 °C. Stendete la pasta con uno spessore di 3 mm sul piano di lavoro leggermente infarinato, rivestite lo stampo imburato e cuocete in bianco per 20 minuti.

Tritate il sedano e lo scalogno. Soffriggeteli velocemente in una padella con una piccola noce di burro, sale e pepe. Tagliate il pomodoro a fettine sottili.

Togliete dal forno la base della torta e abbassate la temperatura a 160 °C. Disponete sul fondo la rucola, il composto di sedano e scalogno e le fettine di pomodoro.

Sbattete le uova in un'insalatiera. Aggiungete il latte, la crème fraîche e la spirulina, salate e pepate. Versate il composto sulla torta e cospargete con l'Emmental grattugiato. Infornate per 45 minuti. Quando sfornate, guarnite con qualche foglia di basilico e pezzettini di sedano.



PER 6 PERSONE

Torta di carote con curry, COCCO, CORIANDOLO E SEMI DI ZUCCA

Preparazione: 20 minuti (oltre la pasta brisée) - *Cottura:* 1 ora



Materiali:

1 stampo a bordo alto Ø 24 cm

200 g di pasta brisée ai semi di finocchio (vedi p. 23) - 200 g di carote - 200 g di carote gialle - 20 g di semi di zucca - 500 ml di latte di cocco - 5 g di curry in polvere - 30 g di coriandolo - 5 uova - sale - pepe



La ricetta

Preparate la pasta brisée ai semi di finocchio (vedi p. 23). Preriscaldate il forno a 180 °C. Stendete la pasta con uno spessore di 3 mm sul piano di lavoro leggermente infarinato, rivestite lo stampo imburato e cuocete in bianco per 20 minuti.

Pelate le carote e tagliatele in diagonale. Cuocetele al dente in una casseruola d'acqua salata. Lasciatele raffreddare e poi adagiatele sulla base della torta. Versate i semi di zucca.

In una ciotolina, versate il latte di cocco, il curry e il coriandolo. Aggiungete le uova, salate e pepate. Sbattete con la frusta finché il composto diventa omogeneo, quindi versatelo sulla torta e infornate per circa 40 minuti.



PER 6 PERSONE

Torta al tonno, MIRTILLI ROSSI E RUCOLA

Preparazione: 20 minuti (oltre la pasta brisée) - *Cottura:* 1 ora



Materiali:

1 stampo per tatin (o a bordo alto) Ø 22-24 cm

200 g di pasta brisée ai semi di finocchio (vedi p. 23) - 250 g di tonno al naturale - 20 g di rucola - 80 g di mirtilli rossi secchi - 10 g di cerfoglio tritato - 4 uova - 200 ml di latte - 300 g di crème fraîche densa - sale - pepe



La ricetta

Preparate la pasta brisée ai semi di finocchio (vedi p. 23). Preriscaldate il forno a 180 °C. Stendete la pasta con uno spessore di 3 mm sul piano di lavoro leggermente infarinato, rivestite lo stampo imburrato e cuocete in bianco per 20 minuti.

Sminuzzate il tonno e distribuitelo sulla base della torta. Aggiungete la rucola, i mirtilli rossi e il cerfoglio.

Sbattete le uova in un'insalatiera. Aggiungete il latte, la crème fraîche, salate e pepate. Versate il composto sulla torta e infornate per circa 40 minuti.

