

Le (st)renne d'estate (...frutti rossi per te...)



Cranberries bread

molto liberamente ispirato al
Sour Cherry Loaf di Linda Collistar



Propriamente, le sour cherries sarebbero le amarene: e siccome non c'è più la mezza stagione, qui ne siamo letteralmente invasi. Ragion per cui, avrei potuto anche restar fedele alle consegne, se non fosse stato per un dettaglio: che le sour cherries in questione si intendono "dried", secche- e allora, tanto valeva rivolgersi alle scorte della dispensa e iniziare a trovare una collocazione al mezzo kg di cranberries ancora giacente sugli scaffali. Con tutta che la dose prevista è di soli 80 g, sono riuscita a farli fuori tutti: un po' per il mio perfezionismo malato, per cui finché una cosa non mi riesce come dico io, non mollo la preda; e un po' perché questo pane ha miracolosamente incontrato i gusti della creatura, che se lo mangia a colazione con un bello strato di miele sopra. In pratica, quello che vedete nella foto è il sesto o settimo pane che sforno- e posso dire che finalmente sono soddisfatta, tanto della

lievitazione quanto della cottura. Il problema, ora, è smaltire le scorte nel freezer...

350 g di farina bianca
150 g di farina di segale, meglio se macinata a pietra
80 g di amarene disidratate (io ho usato i cranberries)
2 cucchiaini di sale
15 g di lievito fresco
circa 300 ml di acqua fredda

Procedimento per l'impasto a mano:

mettere le farine, le amarene e il sale in una grossa ciotola e mescolarle. Fare un buco al centro. Mettere il lievito sbriciolato e metà dell'acqua in una ciotola più piccola e mescolare fino a quando non diventa liscio. Versarlo poi nell'incavo praticato nelle farine, aggiungere la restante acqua e poi gradatamente aggiungere le farine, fino a formare un impasto soffice ma non appiccicoso. Se vi sembra troppo appiccicoso, aggiungete della farina bianca, un cucchiaino alla volta. Se invece è troppo secco e asciutto, con le briciole nel fondo della ciotola, aggiungete acqua, un cucchiaino alla volta

Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e impastate per almeno dieci minuti, per renderlo liscio ed elastico. Rimettere l'impasto nella ciotola, coprire con un telo e far lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio (circa due ore)

Scoprire l'impasto, abatterlo e metterlo nuovamente sul piano di lavoro leggermente infarinato. Impastare delicatamente, dando la forma di un ovale. Partendo dalla metà dell'ovale, premendo con il palmo della mano, stendere l'impasto e arrotolarlo sull'altra metà, in modo da formare un salsicciotto, di circa 25 cm di lunghezza. Farlo lievitare per un'altra ora, coperto, fino al raddoppio.

Scoprire e incidere la superficie con dei tagli trasversali. Far cuocere a 220° per 15 minuti e poi a 190° per altri 10-15 minuti, fino a quando la superficie è dorata e battendo sul fondo del pane "suona vuoto". Sforzare e far raffreddare su una gratella.



Note mie

1. come vi sarete accorti dalla lista degli ingredienti, non si tratta di un pane dolce. Quindi, ha una gamma di utilizzi molto ampia: noi lo troviamo perfetto per la colazione del mattino, con marmellate e mieli, ma starebbe bene anche in accompagnamento di formaggi o carni come il maiale o l'anatra o la selvaggina in genere
2. per quanto riguarda la farina bianca, in assenza di indicazioni, ho usato metà manitoba e metà farina 0- biologica, specifica per il pane, comprata alla Lidl.
3. ho aggiunto un cucchiaino raso di zucchero al composto di lievito e acqua, per accelerare la lievitazione
4. a differenza di quanto indicato nella ricetta, ho usato acqua tiepida, sia per sciogliere il lievito che per impastare.
5. Ho lavorato con il Kenwood: con la frusta K fino all'incordatura (pochi minuti); poi con la frusta gancio, per circa 10 minuti, a bassa velocità. L'impasto si incorda facilmente, anche perchè la percentuale di idratazione è "ragionevole"
6. Dopo la prima lievitazione, ho abbattuto l'impasto e reimpastato sul piano di lavoro, a mano, facendo un giro di pieghe.
7. Con questo impasto, si riempiono due stampi da cake della capienza di

750 ml, se si preferisce usare quelli. Altrimenti, si segue la ricetta e si lascia il pane su una teglia da biscotti. In entrambi i casi, la seconda lievitazione va fatta nella teglia, meglio se rivestita di carta da forno.

8. Temperatura e tempi di cottura sono ok, ma nel mio forno (modalità statica) ho dovuto mettere una teglia piena d'acqua, per creare la giusta umidificazione.

9. Appena sfornato, sformatelo subito, per evitare che l'umidità renda il vostro pane molliccio.

10. Tagliatelo a fette e conservatelo in freezer, se non lo consumate subito. Bastano pochi minuti in forno caldo ma spento per fargli riprendere la giusta sofficità.

11. Dimenticavo: è profumatissimo...

Alessandra

<http://menuturistico.blogspot.com/2011/06/cranberries-bread-e-il-ritorno-delle.html>

Savarin di fragoline di bosco e gelatina al Brachetto

(ricetta tratta da "Sadler speciale dolce")



Ingredienti (per 10 persone)

Per la gelatina

200 g di zucchero

300 g di acqua

Stecca di vaniglia

Scorza d'arancia

300 g di vino Brachetto

10 cestini di fragoline di bosco

30 g di fogli di cola di pesce

Per il couli di fragole

300 g di fragole

150 g di fragoline

250 g di zucchero
350 g di gelato di fragoline di bosco
30 g di zucchero a velo
1 rametto di menta fresca



Preparare uno sciroppo con 200 g di zucchero e 300 g d'acqua, farlo bollire appena con una scorza d'arancia e la stecca di vaniglia. Unire la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda, fare intiepidire ed unire il Brachetto.

Riempire gli stampini con le fragoline di bosco e versarvi sopra la gelatina di Brachetto ancora liquida, ma fredda, in modo da coprire tutti gli interstizi. Riporre in frigorifero per circa un'ora a rassodare.

Frullare le fragole e le fragoline con lo zucchero, passare al colino cinese e conservare il couli al fresco.

Togliere le gelatine dagli stampini e disporle nei piatti, versare tutt'intorno il couli di fragole e decorare con una pallina di gelato di fragoline di bosco.

Guarnire con foglioline di menta zucchero a velo. Servire.

Un consiglio in più: è possibile sostituire le fragoline con altri frutti di bosco.



Note mie: non trovando il gelato alle fragoline di bosco (neanche ricordo di averlo mai provato in vita mia), l'ho sostituito con quello di fragole. Non ho trovato neanche la menta che, mi perdonerete, ho tralasciato nella decorazione indicata da Sadler. In compenso ho preparato un po' di gelatina in più e ne ho disposto una dadolata nel piatto attorno al savarin.

Anna Luísa

<http://assaggidiviaggio.blogspot.com/2011/06/quando-le-strenne-arrossiscono.html>

Strawberry curd



Ricetta rielaborata da me sulla base del lemon curd all'olio d'oliva di Alessandra Raravis. Ok, quando l'ho pensata, devo confessare mi sono sentita un genio, perché la mia mente aveva partorito una ricetta quasi nuova... Poi, ahimè, mi sono accorta che non ho inventato niente di nuovo, d'altronde sempre un solo neurone c'ho! Lo strawberry curd esiste già... però non all'olio d'oliva

Ingredienti

300 gr fragole

150 gr zucchero

2 uova intere 2 tuorli

1 cucchiaino scarso di maizena

1 cucchiaino scarso di olio evo
la buccia grattugiata di un limone bio



Io l'ho fatta con il Bimby, in questa maniera: con la funzione turbo ho frullato lo zucchero con la scorza di limone per qualche secondo. Quindi, dopo aver lavato ben bene le fragole, le ho frullate. Ho quindi aggiunto tutti gli altri ingredienti insieme, l'olio, le uova. E poi l'ho fatto cuocere per 7 minuti, velocità 3 ad temperatura 80. E il gioco è fatto.



Il curd è buono anche così a cucchiainate, ma io, con un avanzo di Chiffon cake, ho fatto dei bicchierini monoporzione, imbibendola ben ben con un composto di acqua, alchermes e zucchero e coprendo il tutto con una granella di pistacchi di Bronte per garantire il croccante.

Stefania

<http://saporiesaporifantasie.blogspot.com/2011/06/frutti-rossi-per-noi-woman-in-red-o-il.html>

Maiale ai mirtilli



400 gr di fettine di lombo di maiale

175 gr di mirtilli freschi (o anche congelati da freschi)

4 scalogni

3 cucchiái di liquore di mirtilli

2 cucchiái di Brown Sugar

1 noce di burro

1 cucchiái di olio EVO

1 cucchiái di amido di mais sciolto in un cucchiái di acqua

3 foglioline di menta fresca

Sale e pepe



In una padella larga mettete a rosolare il burro, l'olio EVO e gli scalogni affettati sottili , dopo 5 minuti aggiungete i mirtilli, il Brown sugar, la menta, il sale e il pepe . Dopo 7-8 minuti levate due cucchiai di mirtilli dalla padella (vi serviranno per la decorazione finale). Dopo altri due minuti, togliete tutti i mirtilli e mettete nel tegame le fettine di lombo, fatele cuocere e nel frattempo frullate i mirtilli e versate la salsa ottenuta sulla carne. Dopo 5 minuti sfumate con il liquore di mirtilli e poi aggiungete l'amido di mais. Lasciate cuocere circa un quarto d'ora . Se volete potete servirlo su un letto di patate lessate a dadini e decorare con i mirtilli messi da parte e qualche fogliolina di menta.

Flavia

<http://cuocicucidici.blogspot.com/2011/06/maiale-ai-mirtilli-blueberry-pork-le.html>

CUPCAKES

ALL'ACQUA DI ROSE E LAMPONI

Da Shelly Kaldunsky - Cupcakes - Ed. Weldon Owen



Per 12 cupcakes:

- 200 g farina 00
- 120 g zucchero a velo
- 120 g latte
- 110 burro a temperatura ambiente
- 2 uova grandi
- 30 g acqua di rose per uso alimentare
- 4 g lievito per dolci (1 cucchiaino raso)
- 1 g sale (1/4 di cucchiaino raso)
- 125 g lamponi (1 cestino)

Per la glassa:

- 160 g zucchero a velo
- 30 g acqua di rose
- 1 goccia colorante alimentare rosso
- acqua se necessario

Accendere il forno a 180 °C in modalità statica e posizionare la griglia a metà altezza.

Foderare una teglia da muffin con gli appositi pirottini, oppure ungerla con poco burro.

Riunire in una terrina la farina, il sale e il lievito per dolci.

In un'altra ciotola montare il burro con lo zucchero a velo finché diventa bianco e soffice. Aggiungere l'acqua di rose, poi incorporare le uova una alla volta, non aggiungendo il secondo se il primo non è ben amalgamato. Aggiungere la farina in tre volte, alternandola con il latte.

Suddividere la pastella nei 12 pirottini riempiendoli per 2/3, affondare in ognuno di essi un lampone e infornare per 15-18 minuti (prova stecchino). Togliere dal forno, attendere 5 minuti poi estrarre i pirottini, posizionarli su una gratella e far raffreddare completamente per circa un'ora.

Preparare la glassa all'acqua di rose subito prima di utilizzarla: mescolare lo zucchero a velo con l'acqua di rose e una goccia di colorante rosso (attenzione a non metterne troppo come ho fatto io! ^_^) fino ad ottenere una crema densa, della consistenza della Nutella.

Versarne una cucchiata su ciascuna cupcake e decorare con un lampone e, volendo, un petalo di rosa rosa brinato.



Maria Pia

<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/06/cupcakes-allacqua-di-rose-e-lamponi-per.html>

Brioche all'olio di oliva

(di Christophe Michalak) con ciliegie da un'idea di *La Cuisine de Mercotte*



15 minuti tempo preparazione

3 h riposo

15 minuti cottura

Per 9 piccole brioches
190 gr di farina Manitoba
4 gr sale
30 gr zucchero (45 gr per me)
10 gr lievito fresco (3,5 di lievito liofilizzato)
130 gr latte intero
35 gr olio di oliva
una zolina di ciliegie
1 uovo per dorare (o qualche cucchiaino di latte freddo, per chi ha intolleranza all'uovo)
Zucchero in granella (io lo preferisco di canna)
Semi di sesamo



Mescolate la farina, il sale e lo zucchero nella tazza del mixer e lavorateli per un paio di minuti. Aggiungete il lievito e poi il latte e l'olio di oliva. Mescolate per 2 minuti. L'impasto viene morbidissimo e tende a non staccarsi dalle pareti della ciotola. La ricetta originale prevede in questa fase di usare un robot da cucina con le lame, ma io mi sono trovata benissimo

utilizzando il gancio a K o a foglia, insomma quello per l'impasto dei dolci. Dopo aver ben lavorato l'impasto, mettetelo a riposare in un luogo tiepido e al riparo delle correnti per 1 ora.

Finito il tempo, riprendete l'impasto, ripieгатelo su se stesso e mettetelo questa volta in frigorifero per 1 altra ora. Trascorso anche questo tempo, tirate fuori l'impasto dal frigo e dividetelo in 9 palline. Non preoccupatevi della dimensione, perché durante l'ultima lievitazione prima e in forno poi, crescono molto. Lavorare l'impasto non è facile, per via della sua assoluta morbidezza, che fa sì che si appiccichi alle mani. Per lavorarlo meglio, sarebbe bene utilizzare o i guanti usa e getta in lattice o le mani ben unte di olio.



Mentre date la forma alle vostre palline potrete inserire all'interno di ognuna 1 o 2 ciliegie denocciolate e tagliate a metà. Mettete le palline nello stampo che avrete scelto (io ho usato quello da muffins) e mettetele di nuovo a riposare al tiepido per 1 altra ora. Passata l'ora, prendete le vostre palline, che saranno

cresciute, e pennellate la superficie con un uovo sbattuto, o con del latte, e cospargete con un po' di zucchero di canna e qualche semino di sesamo (su qualcuna non li ho messi ed ho aumentato un po' lo zucchero). Nel frattempo portate il forno a 180° e infornate le vostre briochine per 15 minuti.



Non potrete credere alla leggerezza e alla morbidezza che hanno : il sapore poi non richiama l'olio per nulla e, non essendo eccessivamente dolci, potrete farcirle se vi va con una delle marmellate che vi suggerirò nei prossimi giorni. Una colazione eccellente e leggera.

Daniela

<http://menuturistico.blogspot.com/2011/06/brioche-allolio-di-oliva-con-ciliegie.html>

Chutney di fragole con gamberoni

(da I grandi libri degli ingredienti)



Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 kg di fragole*
- 150 g di mele Golden*
- 12 gamberoni (o mazzancolle)*
- 100 g di uvetta*
- 20 g di zenzero candito*
- 1 spicchio d'aglio*
- 200 ml di aceto di mele*
- 100 g di zucchero di canna*
- 2 cipollotti*
- 1/2 limone non trattato*
- peperoncino piccante fresco*
- 4 chiodi di garofano*
- 1/2 cucchiaino di noce moscata*
- 1 stecca di cannella*
- 1/2 cucchiaino di senape in polvere*
- sale*

Tagliare a pezzetti le mele, metterle in una terrina con un pezzetto di peperoncino lavato e tagliato a julienne, l'uvetta, le spezie, lo zenzero candito e l'aglio, entrambi tritati.

Versare l'aceto e lo zucchero in una casseruola, portarlo ad ebollizione, aggiungete il contenuto della terrina, mescolate bene il composto e fatelo sobbollire con il coperchio per circa 30 minuti a fuoco basso.

Aggiungete le fragole mondate, lavate e tagliate a fettine, i cipollotti mondati e tritati, la scorza di limone lavata e tagliata a listarelle sottili e 100 ml di acqua calda.

Salate e continuate la cottura per altri 30 minuti poi, nel caso ce ne fosse bisogno, alzate un po' la fiamma per fare addensare il composto (deve risultare come una confettura).

Lasciate raffreddare il chutney a temperatura ambiente e poi servirlo con i gamberoni sgusciati e cotti al vapore per 4-5 minuti circa.



Anna Luisa

<http://assaggidiviaggio.blogspot.com/2011/06/un-incontro-tra-strennee-non-solo.html>

TORTA FREDDA DI CORN FLAKES



Torta con corn flakes e lemon curd

Ingredienti:

4 dl di latte (ma secondo me la metà è perfetta!)

150 di miele (io di acacia)

0,8 dl di rum

100 gr. di corn flakes al grano saraceno (io ne ho usato 200 gr, della Cerealvit, Dietolinea, perfetta croncattezza)

2 dl di panna fresca

1 cucchiaino di zucchero a velo

500 gr di fragole

lemon curd



Torta con corn flakes e lemon curd

L'idea parte dall'enciclopedia di dei dolci del Corriere della Sera, volume 16. Però, a parte le mie modifiche, devo segnalare che le dosi, almeno per i miei corn flakes, che giocoforza sono dietoterapici, sono diverse. Io vi metto quindi le mie dosi sperimentate!

In una ciotola capiente versate il latte e addolcítelo con il miele. Quando sarà completamente sciolto, aggiungete il rum, quindi i corn flakes e lasciateli per almeno 20 minuti. Lavate le fragole e cominciate a comporre la torta. Sul fondo di una teglia aspribile appoggiatevi metà dei corn flakes quindi uno strato di lemon curd all'olio, quindi uno strato di fragole e ricominciate...

Stefania

<http://saporiesaporifantasia.blogspot.com/2011/06/una-fredda-torta-per-una-calda.html>

GRANITA AI GELSI NERI



500 gr di acqua

400 gr di zucchero semolato

450 gr di gelsi neri

3 cucchiaini di succo di limone

Scaldare l'acqua per 3-4 minuti, e versateci lo zucchero, fatelo sciogliere e nel frattempo frullate i gelsi lavati e privati del picciolo. Io li ho frullati nel Bimby, ma va bene qualsiasi robot o mixer; aggiungete lo sciroppo ottenuto con l'acqua e lo zucchero, mescolate bene aggiungendo il succo del limone. Versate il composto in una ciotola (possibilmente di acciaio) e mettete in freezer. Al momento di servire sarà sufficiente dare una bella mescolata, resterete senza parole da quanto è rimasta morbida.

Servire a gusto con panna montata, ma assolutamente con la brioche col tupper, che serve per "l'inzuppo" mano mano che la granita si scioglie!!!



Flavía

<http://cuocicucidici.blogspot.com/2011/06/granita-di-gelsi-black-mulberry.html>

TERRINA DI CONIGLIO E CILIEGIE

(da Aglaé Blin - *Cucina alla frutta* - Fabbri Editori)



Per 6 persone

1 coniglio di circa 1,5 kg, tagliato in 6 pezzi
400 g ciliegie
30 g zucchero
40 g burro
40 ml vino bianco secco
1 carota
1 cipolla
3 cucchiaini di aceto di mele
3 cucchiaini di sherry (se non l'avete, usate il maraschino)
1 arancia non trattata (scorza)
1 rametto di menta
15 g gelatina in fogli (io ho preferito usare il classico dado di gelatina)
sale
pepe
brodo caldo

Premetto che io non sono una grande amante dell'agrodolce; questa ricetta tuttavia mi è piaciuta molto, ma può essere realizzata anche senza zucchero (sperimentato pure questa versione).

Preriscaldare il forno a 180 °C.

Far fondere il burro in una rostiera, rosolarvi i pezzi di coniglio girandoli da tutti i lati, salare e pepare. Togliere i pezzi di coniglio e deglassare il fondo di cottura con l'aceto di mele e lo sherry. Rimettere il coniglio insieme a carota e cipolla tritate grossolanamente, spruzzare con il vino bianco e far cuocere per una decina di minuti. Coprire infine il coniglio con il brodo caldo e portare a ebollizione. Unire la scorza d'arancia e un pizzico di zucchero, regolare di sale, coprire la casseruola e infornarla, facendo cuocere per un'ora e mezza.

Nel frattempo snocciolare le ciliegie e portare a ebollizione 30 cl di acqua con lo zucchero restante. Far cuocere le ciliegie per 10 minuti su fuoco medio, toglierle con la schiumarola e farle scolare. Ridurre lo sciroppo di cottura finché si sarà addensato e versarlo nel sugo del coniglio.

Se volete preparare la ricetta in versione non agrodolce fate così: mentre il coniglio cuoce snocciolate le ciliegie e quando mancano 20 minuti al termine della cottura aggiungere le ciliegie al fondo di cottura, distribuirle bene nella rostiera e rimettere in forno.

Al termine della cottura togliere i pezzi di coniglio dalla casseruola, disossarli e tagliare la carne a pezzetti; mescolarvi infine la menta spezzettata (io la menta non l'ho messa perché non mi piace un granché).

Mettere da parte le ciliegie scolandole, se si è scelto di preparare la seconda versione.

Filtrare il brodo di cottura, sgrassarlo e regolare di sale e pepe: ne avrete circa mezzo litro. Sciogliervi il dado di gelatina (oppure incorporarvi i fogli di colla di pesce ammollati e strizzati) e mescolare bene.

Quando la gelatina comincia a "tirare" versarne uno strato di circa 1 cm in una terrina o in uno stampo a cassetta, poi passare in frigo per 15 minuti circa (ma può metterci anche di più), per farla rassodare. Tirla fuori dal frigo e procedere a riempire lo stampo alternando strati di coniglio e strati di ciliegie. Versarvi sopra la gelatina rimasta e porre a rassodare in frigorifero per almeno 12 ore.

Immergere brevemente lo stampo in acqua bollente e sformare la terrina di coniglio, prima di servirla.



Maria Pia

<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/06/terrina-di-coniglio-alle-ciliegie.html>

Mousse al cioccolato bianco Lampone

da Elle cucina



Ingredienti

Per la mousse

300 g di cioccolato bianco

2 fogli di gelatina

5 albumi d'uovo

2 dl di panna fresca

1 cucchiaino da caffè di estratto naturale di vaniglia



La composta:
4 tazze di lamponi
75 g di zucchero per marmellate (Confisuc) o zucchero normale (e una
puntina di fruttapec)

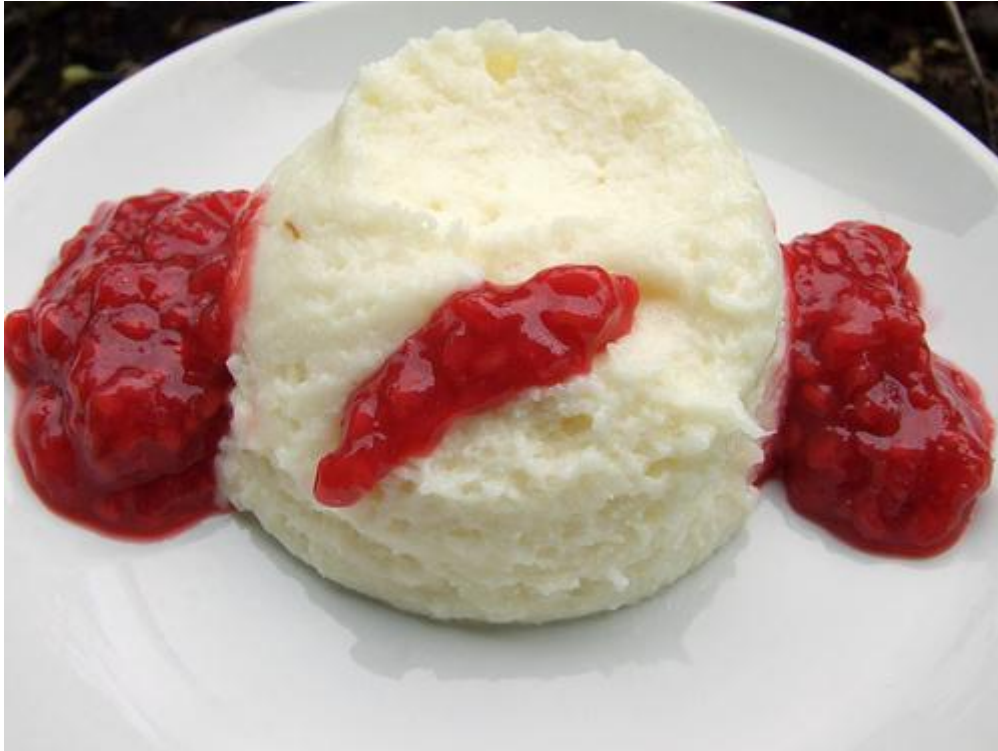


Ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria o nel forno a microonde (3 minuti a piena potenza). Liscio con una spatola e aggiungete la gelatina, dopo aver drenato: si scioglie immediatamente a contatto con la cioccolata calda. Mescolate e lasciare raffreddare.

Sbattete gli albumi a neve. Montate la panna incorporando la vaniglia a neve ben ferma. Mescolate delicatamente con una spatola flessibile, l'albume d'uovo e panna, quindi aggiungeteli al composto al cioccolato. Versate la mousse in una ciotola e dividetela in sei porzioni. Lasciatele per almeno 8 ore in frigorifero.

Preparate la salsa: Mettete i lamponi e lo zucchero in una pentola e cuoceteli a fuoco alto, circa 3 minuti, fino a che la frutta viene ridotta a una salsa densa. Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare e conservate in frigorifero.

Mettete un po' di salsa di lampone sulla mousse al cioccolato bianco e servitele sole o accompagnate da un biscottino.



Suggerimenti : Potete preparare la salsa anche con frutta surgelata, il che rende questo dessert adatto a tutte le stagioni.

L'uso di zucchero per marmellate, ricco di pectina, consente la cottura rapida del frutto, lasciando un sapore delizioso e fresco. Se non lo avete però vanno benissimo sia lo zucchero normale, che eventualmente una puntina aggiunta di fruttapecc, che aiuta a "gelificare" prima il tutto. Per ultimo il suggerimento più importante : quando unirete la gelatina strizzata al cioccolato sciolto, vedrete che questo si rapprenderà subito, diventando una specie di pasta molto morbida. Lasciatela intiepidire e poi unítela, una volta quasi fredda, prima le chiare d'uova montate e poi la panna montata. Così otterrete un'ottima consistenza. L'acidità dei lamponi è perfetta per la dolcezza del cioccolato bianco.

Daniela

<http://menuturistico.blogspot.com/2011/06/mousse-chocolat-blanc-et-framboises.html>

Torta di mirtilli e cioccolato

(da "Le ricette dei grandi chef: Sadler speciale dolce")



Ingredienti per 10 persone

Pasta frolla

40 g di tuorli d'uovo

40 g di zucchero a velo

100 g di albumi

70 g di zucchero a velo

15 g di cacao

20 g di fecola

Per la bavarese

300 g di mirtilli

300 g di zucchero

20 g di vodka

20 g di gelatina in fogli

300 g di panna montata

Per la marmellata di mirtilli

100 g di mirtilli

35 g di zucchero

60 g di acqua

7 g di gelatina in fogli

150 g di panna montata

Montare i tuorli con 40 g di zucchero a velo.

Montare a neve l'albume ed aggiungere 70 g di zucchero a velo. Unire i due impasti e incorporare la fecola ed il cacao, amalgamare bene il tutto.

Foderare una tortiera con l'impasto preparato e fare cuocere in forno per 15 minuti a 200°C.

Frullare 300 g di mirtilli con lo zucchero e la vodka e poi passare al colino cinese (quello a punta).

In una casseruola fare bollire 50 g di salsa di mirtilli ed unire la gelatina in fogli, precedentemente ammollata in acqua fredda. Fare amalgamare il tutto per bene e quindi aggiungere la restante salsa di mirtilli. Fare raffreddare il composto e, prima che si addensì, unire la panna montata, mescolare bene.

Fare cuocere 35 g di zucchero con 60 g di acqua, unirvi 7 g di gelatina in fogli, precedentemente ammollata in acqua fredda, quindi unire i mirtilli.

Fare cuocere per tre minuti circa, poi lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Mettere la pasta in un cerchio per torta, versarvi sopra la bavarese e riporre in frigorifero a rassodare. Coprite la superficie con la marmellata di mirtilli e riporre nuovamente in frigorifero per due ore.

Tagliare la torta a fettine e servire con panna montata.



Poiché i mirtilli di montagna sono difficili da trovare e costano molto, si possono utilizzare i mirtilli congelati.

Note mie: pensavo che venisse una torta stucchevole per l'abbondanza della panna, invece è molto ben proporzionata. Ho però abolito la panna di accompagnamento alla fetta di torta, preferendo un po' di cioccolato fuso. Ho sostituito la vodka con il fragolino (giusto per restare nel tema della raccolta delle (st)renne).

Prima di mettere la base di frolla, che in realtà è più morbida di una frolla, nel cerchio, quest'ultimo va rivestito con un foglio di acetato che poi ci permetterà di sformare la nostra torta.



Anna Luisa

<http://assaggidiviaggio.blogspot.com/2011/06/passione-per-la-frutta-o-passion-fruit.html>

BRACIOLE DI MAIALE ALLE CILIEGIE



Bracirole di maiale alle ciliegie

1 tazza di ciliegie, snocciolate
3 cucchiaini di acqua
1 / 4 tazza di vino rosso secco
2 cucchiaini di aceto di vino rosso
2 cucchiaini di miele di acacia
1 cucchiaino di foglie di timo tritato
1/2 cucchiaino di senape secca

Sale

6 bracirole di maiale

pizzico di zucchero

1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

Denocciolare le ciliegie e metterle in un pentolino insieme all'acqua, al vino rosso, all'aceto di vino rosso, al miele, al timo, alla senape, con un pizzico di sale. Cuocere a fuoco lento per circa 10-15 minuti.

Nel frattempo, cospargere di sale entrambi i lati delle bracirole di maiale, con un pizzico di zucchero ma su un solo lato. Posizionare le costole dal lato

dello zucchero in una larga padella fredda. Cuocere a fuoco medio basso per circa cinque minuti. Girare le costole e far cuocere ancora per circa 4 minuti a fuoco al minimo e coperte.

Servire con la salsa di ciliegie.

Anche se in un primo momento erano tutti abbastanza scettici sulla ricetta e io sembrassi l'unica gasata della casa, il colore rosso della salsa così come l'odore dolciastro, hanno stimolato la curiosità. E dopo un primo assaggio scettico, tutti, pargolo n.3 compreso, hanno aggiunto la salsa alla solita fettina di maiale!

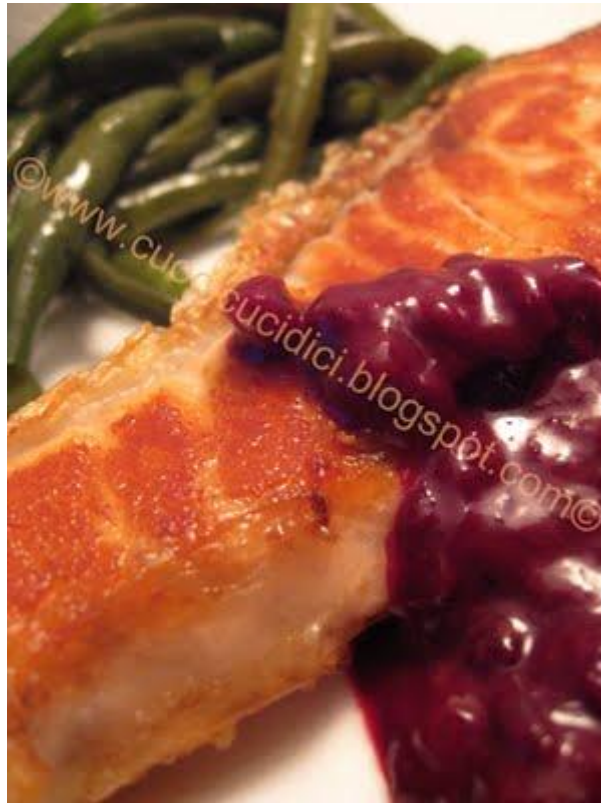
Piccole precisazioni: secondo me questa salsa si sposa benissimo con qualsiasi tipo di carne, ma con il maiale la consiglio se volete essere certi della porca figura!



Stefania

<http://saporiesaporifantasie.blogspot.com/2011/06/una-porca-figura-ai-frutti-rossi.html>

Salmone con salsa ai frutti di bosco



x due persone

2 tranci di salmone fresco

1 cup di frutti di bosco (mirtilli, ribes, lamponi, anche congelati)

1/3 cup di marsala secco

2 cucchiái di zucchero di canna

sale e pepe

1 cucchiáio di panna

Scaldate il Marsala e fateci sciogliere lo zucchero di canna. Portate ad ebollizione e versateci i frutti di bosco. Fate cuocere per circa 15 minuti, aggiungete il sale, il pepe e la panna e frullate tutto.

Scaldate molto bene una piastra e quando sarà bollente cuoceteci il salmone. Servite con la salsetta e con delle verdure bollite e leggermente condite con sale e olio Evo.



Flavía

<http://cuocicucidici.blogspot.com/2011/06/il-salmone-e-la-salsetta-sauce-for.html>

BROWNIES COCCO E CRANBERRY

(Da Paul A. Young - *Avventure al cioccolato* - De Agostini)



Per 12-16 Brownies

275 g cioccolato fondente al 70%

250 g zucchero di canna semolato

100 g cranberries essiccati (o ciliegie Bing essiccate ^_^)

100 g burro salato

4 uova medie

75 g golden syrup

70 g farina 00 (va bene anche quella di riso, per gli amici celiaci) o farina di farro

50 g noce di cocco essiccata



Preriscaldare il forno a 160 °C in modalità statica (per il mio forno è troppo poco, la prossima volta lo regolerò a 170 °C).

Foderare di carta forno una teglia rettangolare di cm 20 x 15 x 2,5 (o quella le cui dimensioni più si avvicinano).

Spezzettare il cioccolato.

Far sciogliere in una casseruola di capacità adeguata il burro a dadini, lo zucchero e il golden syrup fino a ottenere un composto omogeneo (io ho preferito lavorare a bagnomaria in una bastardella).

Togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato, mescolando con cura finché si è sciolto.

Sbattere le uova e aggiungerle al composto, amalgamandole con cura.

Aggiungere infine la farina e il cocco e amalgamarle bene.

Versare il composto nella tortiera precedentemente preparata, livellare bene la superficie e cospargerla uniformemente con i cranberry essiccati.

Infernare per 20 minuti circa (nel mio forno ci è voluto un po' più tempo, la prossima volta lo metterò a 170 °C), sfornare e far raffreddare, poi mettere il dolce in frigo per una notte.

Il giorno dopo sfornare il dolce, togliere la carta forno e pareggiare i bordi, che sono sempre più secchi. Inumidire la lama di un coltello e suddividere il dolce in 12-16 quadratini. Servire a temperatura ambiente, o ben caldo.

I Brownies si conservano per 4 giorni in frigorifero, dentro a un contenitore a chiusura ermetica. Vi garantisco però che a 4 giorni non ci arrivano! ^_^

María Pía

<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/06/brownie-cioccolato-cocco-e-cranberry.html>

TARTE AL CIOCCOLATO E CARMELLO MORBIDO AL LAMPONE

(libera rielaborazione della Torta Incontro di Giovanni Pina)



Prima la fonte, poi le mie note che vi prego di leggere perchè ho fatto alcune modifiche importanti

per uno stampo da tarte

Pasta frolla al cacao 300 g
Carmello morbido al lampone, 500 g
Lamponi e zucchero a velo per decorare

per la frolla al cacao
(dosi per circa 1200 g)
farina 00 w 150-169, g 400
burro, 250 g
uova 100 g

cacao, 100 g
zucchero, 250 g
latte 150 g
vaniglia in bacche, 1/2

Setaccia la farina e il cacao insieme

Lavora tutti gli altri ingredienti, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo

Unisci la miscela di farina e cacao, lavorando il composto soltanto il tempo necessario per il suo assorbimento

Avvolgi la pasta ottenuta in fogli di carta da forno e lascia riposare in frigo fino a che si sarà rappresa



menuturistico

per il caramello morbido al lampone

220 g di zucchero

65 g di acqua

110 g di panna

lamponi frullati e senza semi 110 g

In un tegame antiaderente (non usare una pentola di acciaio: avresti grandi problemi), cuoci l'acqua con lo zucchero, fino ad ottenere un caramello color nocciola

A parte unisci la panna e i lamponi frullati e scaldali fino a raggiungere la temperatura di 80 gradi

Quando il caramello avrà ottenuto la colorazione desiderata (medio ambrato), versavi, mescolando con molta attenzione, la miscela di panna e lamponi ben calda.

Cuoci mescolando fino a raggiungere la temperatura di 110 gradi e raffredda immediatamente, immergendo la pentola in un contenitore con acqua gelata

Assemblaggio del dolce

(e qui vi dico come ho fatto io, perchè l'originale è un disco di frolla a cui si aggiunge un bordo che poi si riempie di caramello)

Imburrare lo stampo e stendervi la frolla.

cuocere in bianco a 180 gradi, forno statico (160 forno ventilato) per 18 minuti e lasciar raffreddare.

Versarvi il caramello quando è appena pronto, quando è denso ma fluido: ci penserà da solo ad occupare tutti gli spazi liberi.

Lasciar raffreddare a temperatura ambiente e decorare a piacere.



note mie

- per la frolla al cacao

come vi dicevo, si tratta di una ricetta d'autore (e che autore!) e quindi, per una volta, sono riuscita a seguirla alla lettera. Propriamente, non si dovrebbe chiamare frolla, perchè la presenza del latte la rende molto morbida e poco friabile, però si presta ugualmente ad essere riempita e anzi: proprio per la sua morbidezza, è più indicata per un dolce da chiudi-cena, di quelli che si dovrebbero mangiare con cucchiaino e forchetta, per capirci.

- per quanto riguarda gli ingredienti

La farina W 150 è una farina a basso contenuto di glutine: una buona 00 è perfetta. Nessuna aggiunta di manitoba o altro.

Pina dice di setacciare sempre la farina, anche quando si devono preparare impasti che non devono crescere: questo perchè i microrganismi che si trovano il suo interno assorbono ossigeno e sprigionano anidride carbonica: una bella setacciata è il sistema migliore per ridare ossigeno alla nostra farina ed averla al meglio delle sue forze

Il peso delle uova corrisponde a 2 uova grandi

- per quanto riguarda la lavorazione

di solito, faccio la frolla a mano. vel'avrò detto mille volte, ma l'unico modo che conosco per non far bruciare il burro è legato al tatto: se metto gli ingredienti nell'impastatrice, finisce sempre che o li lavoro per troppo tempo o a velocità troppo alta, surriscaldandoli inevitabilmente.

Stavolta, invece, ho messo tutto nel Kenwood (frusta k), per "la più grossa": poi, ho impastato velocemente a mano

Come dicevo prima, la presenza del liquido toglie friabilità all'impasto e questo si nota sin dalla lavorazione a crudo: resta infatti un po' umido. Di conseguenza, il riposo in frigorifero è indispensabile e va fatto due volte: la prima, subito dopo avere impastato (almeno 3 ore); la seconda, dopo aver steso l'impasto nella tortiera (almeno mezz'ora)

- *cottura in bianco*

per la cottura in bianco, mi regolo così.

dopo che ho steso la frolla in teglia, ritaglio un foglio di carta da forno leggermente più largo dello stampo e lo dispongo sopra l'impasto. Lo cospargo di fagioli e metto in forno. In questo modo, evito di perdere gli occhi e la pazienza a togliere tutti i fagioli che, in cottura, vengono inglobati nella sfoglia e mi rimane il fondo perfettamente liscio.

- *per il caramello morbido al lampone*

confesso che con il procedimento descritto, non mi è venuto: mea culpa, sia chiaro, perchè a me il caramello con l'acqua non viene. Quindi, ho rifatto tutto a modo mio, con il solito metodo da "astenersi puristi".

In precedenza, avevo frullato i lamponi e passato la purea al setaccio, in modo da togliere tutti i semini.

Fatto il caramello e aggiunta la panna, ho aggiunto la purea di lamponi, sempre sul fuoco, a poco a poco, e sempre mescolando: una volta che avete preparato la salsa al caramello, però (vale a dire caramello e panna) non ci dovrebbero essere più problemi ad aggiungere altri liquidi, ma tant'è ho proceduto con un po' di cautela. La prossima volta, vado in scioltezza e aggiungo tutto in una botta.

Si rassoda in fretta, ma non resta duro: purtroppo, non abbiamo foto dell'interno, perchè la torta è stata portata ad una cena da nostri amici ed è un periodo in cui non ho più voglia di tediare tutti con il set e lo scatto: se vi fidate, l'effetto è lo stesso della choco-caramel tarte

Il sapore e la scena, invece, sono da porca, anzi: porchissima figura...

P.S. visto che mio marito, a cui non piacciono i "dolci dolci", ha avuto da ridire sulla dolcezza di questa tarte, a suo parere eccessiva, mi sembra corretto riportarlo qui. come ho scritto nei commenti, questo è uno dei dessert da "più porca figura" che abbia mai preparato e avreste dovuto vedere le facce, a cominciare dalla mia, quando è stato portato in tavola. Per non parlare delle espressioni di puro godimento, al primo assaggio. Però, in effetti, dolce lo è. Quindi, se preferite smorzare un po' lo zucchero, potete riempire il guscio di frolla con una ganache al cioccolato fondente (sceglietelo con una percentuale di cacao da uomini duri: minimo, il 72%) e poi sopra il caramello al lampone. Vedrete che bontà.

Alessandra

<http://menuturistico.blogspot.com/2011/06/tarte-al-cioccolato-e-al-caramello.html>

Crostata di ciliegie e mandorle



Ingredienti

Per la frolla alle mandorle:

200 g di farina debole

100 g di burro

50 g di farina di mandorle

25 g di zucchero

1 uovo sbattuto

1 fialetta di essenza di mandorle

Per la crema chantilly alle mandorle

150 cc di latte

1 tuorlo d'uovo

80 g di zucchero

20 g di amido di mais

200 ml di panna

1 fialetta di essenza di mandorle

650 g di ciliegie sode

2 cucchiaini di conserva di ciliegie

125 ml di acqua



Preparare la frolla. Disporre sul ripiano la farina, la farina di mandorle e lo zucchero formando una fontana, porre al centro il burro a pezzi, l'uovo e l'essenza di mandorle ed impastare il tutto fino ad ottenere un impasto sodo e liscio. Avvolgere il panetto di pasta frolla nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Snocciolare le ciliegie e metterle in una padella con la conserva e l'acqua. Cuocere a fuoco basso per circa 5 minuti, finché le ciliegie saranno appena morbide. Mettere le ciliegie a sgocciolare e continuare la cottura del liquido rimasto nella padella fino a che si sia ridotto alla metà. Fare raffreddare entrambi.

Preparare la crema. Riscaldare il latte e nel frattempo in una ciotola sbattere il tuorlo con lo zucchero e l'amido di mais. Versare il latte nella ciotola poco alla volta, trasferire il composto in un pentolino e metterlo a cuocere sul fuoco lento mescolando. Fare cuocere 4-5 minuti fino ad ottenere una crema densa e lasciare raffreddare. Aggiungere la fialetta di mandorle alla crema, montare a neve la panna ed incorporarla alla crema.

Preriscaldare il forno ventilato a 170°C. Stendere la frolla in una tortiera di 23 cm di diametro, poggiarvi sopra un foglio di carta da forno e dei pesi (ceci o fagioli andranno benissimo) e cuocere per 15 minuti. Trascorso questo tempo, rimuovere la carta da forno con i pesi e continuare la cottura per altri 15 minuti. Fare raffreddare il guscio di frolla, riempirlo con la crema e fare raffreddare in frigo. Dopo circa un'ora porvi sopra le ciliegie e spennellarle con il loro liquido di cottura, in modo da renderle lucide.

Anna Luisa

<http://assaggidiviaggio.blogspot.com/2011/06/quando-le-ciliegie-incontrano-le.html>

Chiffon cake con ciliegie



Chiffon cake con ciliegie

Ingredienti per la base plumcake al caramello:

Ingredienti:

3 uova codice 0 (bío) o 1 (allevate all'aria aperta)

160 gr di zucchero

100 gr di farina di riso

50 gr. di fecola di patate

1 cucchiaino di lievito

150 gr di burro

25 caramelle mou

10 cl di latte.

Scartate le caramelle, tagliatele a pezzetti (ma anche no) e fatele sciogliere a fuoco basso con il burro e il latte. Mescolate lo zucchero con le uova, aggiungete la farina, il lievito e la crema di caramelle. Mescolate ancora, versate in uno stampo rotondo ricoperto da carta forno (metodo più sicuro per evitare contaminazioni) e infornate 30/40 minuti a 180°C, forno statico (io, ahimè ho questo forno che può essere solo ventilato e quindi lo abbasso a 170°C e se vedo che i bordi scuriscono metto la carta argentata sopra). Lasciate intiepidire la torta prima di trasferirla sul piatto da portata. Quindi tagliare a metà (e vi assicuro si taglia che è una meraviglia) e conditela così:

Ingredienti per la farcia:

350 g di ciliegie

250 ml di panna vegetale già zuccherata da montare

75 gr di zucchero semolato

30 gr di burro

Lavate le ciliegie, e a metà di esse tagliate la base, mantenendo però i picciuoli. Mettetele in un padella con 10 g di burro e un cucchiaino di zucchero, e fate cuocere per 5 minuti circa. A questo punto trasferitele in un piatto conservandone lo sciroppo. Snocciolate le ciliegie rimaste, cuocetele nella stessa padella per 6-7 minuti con 20 g di burro e lo zucchero rimanente. Scolate anche queste e conservate lo sciroppo. Imbibite quindi le due metà con lo sciroppo e farcite con la panna che avrete montato (io con il Bimby ottenendo risultati davvero soddisfacenti!), quindi mettete le ciliegie snocciolate all'interno. Coprite con l'altra metà della torta e copritela panna e guarnite con le ciliegie con il picciuolo. Se non la mangiate subito, serve il riposo in frigo.



Chiffon cake con ciliegie

Stefania

<http://saporiesaporifantasie.blogspot.com/2011/06/panna-e-ciliegie-per-15-anni-damore-e.html>

Chiffon cake panna e fragole



(a me l'ha data la mia amica Nimue, ma è uguale a quella che alcune amiche hanno preso da chef chef)

285 gr farina 00

300 gr zucchero, un po' macinato (io mi sono aiutata con il Bimby)

6 uova XL (oppure 7 medie)

195 ml di acqua a temperatura ambiente

120 gr olio semi di mais

1 bustina lievito per dolci

8 gr Cremor tartaro

1 pizzico di sale

Scorza grattugiata di limone

$\frac{1}{4}$ cucchiaino di estratto puro di vaniglia (o 2 cm di bacca)

Forno preriscaldato a 160°

unite in sequenza : la farina, lo zucchero, il lievito e il sale setacciati in una grossa ciotola, fate un buco al centro e unite ancora senza mescolare l'olio, i tuorli, l'acqua, la buccia del limone e gli aromi e lasciate così, nel frattempo montate a neve fermissima gli albumi con il cremor tartaro. Riprendete l'insieme degli altri ingredienti ed amalgamate con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. A questo punto unite in due-tre tempi gli albumi, delicatamente, ma molto bene.. Versate il tutto nella teglia di alluminio Wilton per Chiffon cake (con piedini) da 25 cm alta 10 cm, con la regola di **NON IMBURRARE O UNGERE MAI**, ed infornate nel ripiano inferiore a 160°C per 50 minuti e a 175°C per gli ultimi 10 minuti. Durante la cottura **NON APRITE MAI** il forno.

Terminata la cottura prendete lo stampo, capovolgetelo (per questo servono i piedini e per questo la teglia non deve **MAI ESSERE UNTA**, la torta si staccerebbe e si spatascerebbe miseramente!!!) e lasciatelo raffreddare per 4-5 ore (io l'ho lasciato così tutta la notte), con questo sistema ne gioverà il suo interno morbidissimo ed umido. Quando sarà raffreddato rigiratelo e con l'aiuto di una spatola staccate il dolce dalle pareti dello stampo, il fondo di questa teglia è amovibile, quindi sarete agevolati per sformarlo. Capovolgetelo (se necessario la parte rigonfia pareggiatela) e poggiate su un vassoio. Oppure chiudetelo in pellicola trasparente e mettetelo in freezer.



Per la farcitura:

400 gr fragola lavate e tagliate a pezzetti

400 gr confettura di fragole

4 cucchiái di panna montata

400 gr panna montata

Frullate le fragole con la confettura, aggiungete i 4 cucchiái di panna e lasciate riposare.

Tagliate la Chiffon cake in modo da avere due strati e farci teli con un po' di purea di fragole, un bello strato di panna e un altro di purea di fragole, ricoprite con una parte di torta e ripetete l'operazione di farcire con purea di fragole e panna. Ricoprite con la torta e rivestite con la panna montata rimasta e decorate con un po' di fregole.

Flavía

<http://cuocicucidici.blogspot.com/2011/06/chiffon-cake-panna-e-fragole-chiffon.html>

SCHIACCIATA

ALLE MORE, LAMPONI E CRANBERRY

Liberamente ispirata al pane dolce con more e mele -

Da G2Kitchen n. 0 - settembre 2010



Io ho preparato un'unica schiacciata, ma se ne possono anche fare tante, in monoporzione.

400 g farina 0
300 g zucchero semolato
200 ml latte
200 g more
200 g lamponi
100 g cranberry essiccati
30 g burro a dadini, a temperatura ambiente
3 g lievito di birra in panetto (potete anche aumentare fino a 5 g)*

1 cucchiaino da caffè raso sale
2-3 cucchiainate di semolino
scorza grattugiata di un limone non trattato



* Per ottenere circa 3 g di lievito di birra da un panetto di 25 g procedere così: con il coltello fare 4 tacche equidistanti sul panetto, che corrispondono grossomodo a 5 g cad. Staccare un pezzetto da circa 5 g e fare altre 4 tacche in modo da avere sezioni di circa 1 g l'una. A questo punto prelevate il quantitativo di lievito di birra che vi serve, tenendo conto che non è un microgrammo in più o in meno che cambierà significativamente le cose.

^ _ ^

Disporre sulla spianatoia la farina con 100 g di zucchero prelevato dal totale e il sale, formando la classica fontana (in alternativa... mettete tutto nell'impastatrice ^ _ ^). versare al centro il latte in cui si era precedentemente sciolto il lievito di birra e impastare per 5 minuti. Aggiungere il burro a dadini e continuare a impastare fino ad ottenere un impasto morbido, elastico e setoso al tatto. Aggiungere un pochino di latte o acqua, se l'impasto dovesse risultare troppo asciutto.

Mettere l'impasto in una ciotola capiente, sigillare con pellicola trasparente e far lievitare per un paio d'ore al riparo da correnti d'aria, a una temperatura max di 30 °C.

Dividere l'impasto in due parti uguali e stenderne metà in una teglia imburrata e rivestita di carta forno di 25 cm di diametro (io ho usato una teglia in silicone e non c'è stato bisogno né di imburrarla, né di rivestirla). Cospargere il fondo con il semolino e qualche cucchiata di zucchero. Disponi sopra i cranberry essiccati e NON fatti rinvenire in acqua (durante la cottura assorbono il liquido rilasciato dagli altri frutti rossi), quindi procedere con i lamponi, metà delle more e 100 g di zucchero. Inumidire i bordi del dolce e coprire con l'impasto rimanente steso in un disco di pari spessore e dimensioni. Sigillare bene i bordi, cospargere con le rimanenti more, lo zucchero restante e la scorza di limone grattugiata. Coprire con la pellicola e far lievitare in luogo appena tiepido (30 °C max) per 30-40 minuti.

Nel frattempo preriscaldare il forno a 190 °C in modalità statica e infornare la schiacciata, facendola cuocere per 30 minuti circa.

Lasciarla raffreddare prima di servire.



Note:

- Il trucco del semolino me lo ha insegnato l'amica Roberta Loda ed è utilissimo anche nelle crostate di frutta: il semolino assorbe parte dell'umidità dei frutti e diventa una deliziosa crema, impedendo allo stesso tempo che la base si inzuppi e risulti cruda al palato.

- Il trucco dei frutti secchi non fatti rinvenire in precedenza l'ho imparato da sola facendo le apple pies: anche qui si tratta di usare un ingrediente ad elevato potere assorbente per utilizzare al meglio i succhi degli altri frutti e non bagnare la base. Potete sostituire i cranberries con altri frutti rossi essiccati, a vostro gusto.



Maria Pia

<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/07/schiacciata-alle-more-lamponi-e.html>

Sommario

Cranberries bread.....	2
Savarin di fragoline di bosco e gelatina al Brachetto	6
Strawberry curd.....	9
Maiale ai mirtilli.....	12
Cupcakes alla'acqua di rose e lamponi.....	14
Brioche all'olio di oliva.....	17
Chutney di fragole con gamberoni	21
Torta fredda di cornflakes	23
Granita ai gelsi neri.....	25
Terrina di coniglio e ciliegie	27
Mousse al cioccolato bianco Lampone.....	31
Torta di mirtilli e cioccolato.....	35
Braciole di maiale alle ciliegie.....	38
Salmone con salsa ai frutti di bosco	40
Brownies cocco e cranberry	42
Torta al cioccolato e caramello morbido al lampone.....	45
Crostata di ciliegie e mandorle.....	52
Chiffon cake con ciliegie	55
Chiffon cake panna e fragole.....	58
Schiacciata alle more, lamponi e cranberry	61