

Prima Lezione

La farina

La farina di frumento è prodotta dalla macinazione del grano, per mezzo di mulini, ormai generalmente a cilindri. I mulini sono costituiti da coppie di cilindri in acciaio, orizzontali, che girano a velocità diverse fra di loro, l'uno contro l'altro, trituro e quindi macinando il grano, nella finezza desiderata. Dopo questa operazione, attraverso i buratti, la farina viene separata dalla crusca e da altri componenti di scarto. I componenti principali della farina sono i glucidi (amido, destrine, zuccheri, cellulosa) per il 70-80% e il glutine (glutenina, gliadina) per il 9-10%. Naturalmente le componenti variano a seconda dei grani macinati, della loro provenienza e delle loro colture. I microgranuli della farina possono essere di diversa grandezza a seconda dei buratti usati; la loro distinzione avviene con numeri; nei comuni usi di pasticceria si utilizzano farine 00-0-1-2; con ciò intendendo più alto è il numero degli zeri e più fine è la farina. Pertanto questi numeri identificano soltanto il grado di "finezza" delle farine e non, come erroneamente si crede, le caratteristiche. Si definiscono "farine forti" quelle con un alto tenore di glutine, una particolare resistenza dell'impasto, adatte per lo più ad impasti lievitati (farina manitoba). Le "farine deboli" sono più adatte per paste e torte delicate e per gli usi più comuni

La pasta fresca

gr 500 Farina Manitoba

nr 4/6 Uova

q.b. Acqua (vino bianco, latte, birra)

↪ un cucchiaio di olio di oliva

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti e lasciar riposare per almeno 20 minuti, coprendo con un cellofan. Tirare la sfoglia con l'apposita macchina e confezionare le paste volute. Utilizzo: tagliatelle, tagliolini, farfalle, pappardelle, lasagne, agnolotti, tortellini, pansotti, e paste ripiene in genere.

La pasta lievitata

↪ gr 500 Farina

↪ gr 50 Olio di oliva o strutto

↪ gr 20/40 Lievito di birra

↪ gr 10 Sale

↪ q.b. Acqua tiepida

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti, mettendo il lievito di birra quando la massa sarà già formata e un poco lavorata. Utilizzare lievito fresco e di buon profumo. Lavorare a fondo per almeno 15-20 minuti in modo da ottenere una pasta morbida e vellutata. Nel periodo invernale è buona norma utilizzare acqua tiepida per favorire la lievitazione che comunque deve avvenire mettendo la pasta in un luogo caldo (35/40°) e umido. Procedere poi alla lavorazione richiesta dalla ricetta che si deve confezionare. La dose di lievito dipende dal tempo disponibile e dalle condizioni ambientali.

Pasta sfoglia

- ↳ gr 500 Farina Manitoba
- ↳ gr 500 Burro o margarina
- ↳ gr 10 Sale
- ↳ q.b. Acqua
- ↳ Temperatura di cottura: 200-210°
- ↳ Tempo: 18-20 minuti circa

Preparazione

Impastare 450 gr. di farina con 50 gr. di burro/margarina, il sale e l'acqua necessaria per ottenere un impasto piuttosto consistente e non troppo lavorato; coprire con un cellofan e lasciar riposare per almeno 20 minuti. Nel frattempo impastare i rimanenti 450 gr. di burro con i 50 gr. di farina; dare a questo impasto la forma di una mattonella e, se nel periodo estivo, conservare in frigorifero.

Stendere con il mattarello il pastello magro (450 gr. farina con 50 gr. di burro) e deporvi al centro l'impasto grasso (450 gr. burro con 50 gr. farina). Avviluppare con l'impasto magro quello grasso come se si trattasse di fare un pacco.

Con colpetti e pressioni del mattarello, appiattire il tutto e tirare successivamente un foglio rettangolare dello spessore di circa 1/2 cm; piegare quindi in 4 parti, coprire con il foglio di cellofan e lasciar riposare per 20 minuti. Ripetere la stessa operazione (tirare e piegare in 4) per altre tre volte, rispettando sempre i periodi di riposo tra un "giro" e l'altro. Ad operazioni concluse, lasciar riposare ancora per almeno 30 minuti e procedere all'utilizzo. Ottimi risultati si ottengono preparando la pasta il giorno prima dell'impiego.

La pastella per friggere

- ↳ gr 300 farina
- ↳ nr 4 bianchi d'uovo montati a neve
- ↳ acqua gasata, sale, maggiorana, prezzemolo

Preparazione

Stemperare la farina con l'acqua gasata in modo da ottenere una crema; unirvi la maggiorana, il prezzemolo e l'ingrediente principale. Salare ed incorporare gli albumi a neve. Friggere in abbondante olio ben caldo. Con questa pastella si possono preparare frittelle sia con pezzetti di baccalà (già ammollati) sia con altri tipi di pesce, bianchetti compresi, sia con verdure (carciofi, zucchine, ecc.)

Seconda Lezione

La pasta frolla

- ↳ gr 500 Farina
- ↳ gr 200 Zucchero
- ↳ gr 300 Burro o margarina
- ↳ nr 2 Tuorli d'uovo
- ↳ gr 5 Lievito secco
- ↳ Profumo limone e vaniglia
- ↳ Temperatura di cottura: 180-190°
- ↳ Tempo: 15-20 minuti circa

Preparazione

Disporre la farina setacciata con il lievito, a corona, sul tavolo, preferibilmente di marmo; nel centro mettere lo zucchero, i tuorli, i profumi e il sale. Lavorare un poco con le mani questi ingredienti quindi aggiungere il burro a pezzetti e lavorare ancora un poco. Impastare infine il tutto, velocemente, senza scaldare troppo la pasta con le mani ma aiutandosi con una raschia per schiacciare il burro. Lasciare riposare la pasta frolla in frigorifero per almeno 3 ore prima di utilizzarla (meglio impastarla il giorno prima).

La pasta per bigné

- ↳ gr 250 Acqua
- ↳ gr 150 Burro
- ↳ gr 150 Farina
- ↳ nr 6 Uova (circa)
- ↳ q.b. Pizzico di sale
- ↳ Temperatura di cottura: 190-200°
- ↳ Tempo: 18-20 minuti circa

Preparazione

Mettere in una casseruola l'acqua, il burro ed il sale e far prendere l'ebollizione; aggiungere la farina, precedentemente setacciata e mescolare velocemente con una spatola di legno. Quando il composto avrà assunto la consistenza di una polentina abbastanza soda, togliere dal fuoco e, sempre mescolando, lasciare leggermente raffreddare. Aggiungere le uova, una alla volta (due per dosi elevate), sempre mescolando bene prima di aggiungere le successive. La pasta sarà pronta quando, prelevandone una parte con la spatola, la si vedrà cadere lentamente formando il cosiddetto "nastro". Con l'ausilio di un sac-à-poche munito di bocchetta liscia, formare delle piccole sfere, ben distanziate l'una l'altra, sopra teglie di cottura ricoperte con carta antiaderente. Passare quindi alla cottura in forno avendo l'accortezza di aprire al massimo il tiraggio.

Quando i gusci saranno freddi si potranno riempire di crema, cioccolato, zabaione, nocciola o caffè. Si procederà in seguito alla ghiacciatura con zucchero fondente. Un'altra formula valida (meno grassa) per questa pasta è la seguente: Burro gr 100 - Farina gr 200 - Acqua gr 300 - Uova nr 6 - pizzico di sale.

La crema pasticcera

- ↳ lt 0,5 Latte
- ↳ nr 4/5 Tuorli d'uovo
- ↳ gr 150 Zucchero
- ↳ gr 40/50 Farina o amido
- ↳ Profumo vaniglia e limone/arancio

Preparazione

Sbattere le uova con lo zucchero e i profumi sino ad ottenere una massa soffice e spumosa; incorporare la farina. Aggiungere il latte bollente e, rimestando sempre con una frusta, portare ad ebollizione.

Dopo la cottura, durante il raffreddamento, girare più volte la crema per evitare la formazione di pellicola.

Pan di spagna

- ↳ nr 10 Uova
- ↳ gr 350 Zucchero
- ↳ gr 300 Farina
- ↳ gr 100 Fecola
- ↳ Profumo vaniglia e limone
- ↳ Temperatura di cottura: 180-200°
- ↳ Tempo: 12-15 minuti circa

Preparazione

Miscelare la farina con la fecola e setacciare il tutto due volte. Mescolare in una bacinella le uova con lo zucchero ed i profumi, scaldando leggermente il composto; portare la massa a circa 35 gradi di calore. Iniziare quindi a sbattere velocemente per circa dieci minuti affinché la massa diventi soffice e spumosa e formi un fiocchetto sul dito prelevandone una piccola quantità. Incorporare le farine, precedentemente allestite, mescolando delicatamente con una paletta o a mano, facendo molta attenzione affinché il composto non abbia a smontare. Preparare le tortiere imburrandole e, quando il burro si sarà solidificato, spolverandole con farina. Riempire gli stampi con la quantità voluta e passare al forno. Durante la prima parte della cottura, evitare di aprire il forno.

Pasta per brioches

- ↳ gr 750 Farina Manitoba
- ↳ gr 100 Burro
- ↳ gr 100 zucchero
- ↳ nr 3 Uova
- ↳ gr 75 Lievito di birra
- ↳ gr 250 Latte (circa)
- ↳ Profumo vaniglia e limone/arancio
- ↳ Temperatura di cottura: 190-200°
- ↳ Tempo: 12-15 minuti circa

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti (il burro deve essere fuso ma non bollente) aggiungendo per ultimo il lievito di birra. L'impasto deve risultare morbido e ben lavorato, aggiungendo ancora liquido qualora risulti insufficiente. Lasciare riposare in frigorifero (per far riposare la pasta senza farla lievitare troppo) coprendo l'impasto con un cellofan per almeno 30 minuti; dopo di che tirare la pasta con un mattarello e procedere alla pezzatura dei dolci: si possono preparare forme tonde, lunghe, ritorte o a mezza luna. Dopo la pezzatura e la modellatura, disporre i dolci su teglie unte o coperte con carta antiaderente; lasciar quindi lievitare per 30 minuti in camera di lievitazione o luogo tiepido ed umido. Prima di infornare le brioches, dorare con uovo sbattuto o latte.

Terza Lezione

Zemino di ceci (nr 8 porzioni)

↳	gr	500	ceci secchi	↳	gr	500	cotiche
↳	kg	1	patate	↳	nr	1	porro
↳	gr	500	bietole (solo coste)	↳	nr	1	cipolla gialla
↳	gr	200	zucca gialla	↳	nr	1	spicchio aglio
↳	gr	200	carote	↳	gr	100	olio extra vergine
↳	gr	100	sedano	↳	q.b.		sale, salvia, alloro (mazzetto)

Preparazione

Ammollare i ceci per 12 ore. Tritare porro cipolla e aglio e rosolare in una pentola con l'olio, aggiungere le verdure tagliate a dadini quindi i ceci scolati e sciacquati; bagnare con acqua, aggiungere il mazzetto e cuocere per tre ore. Lessare le cotiche a parte ed aggiungerle prima di servire la minestra.

Lasagne al pesto con carciofi (nr 8 porzioni)

↳	nr	3-4	carciofi puliti tagliati a fettine e saltati in padella con poco olio e aglio
↳	gr	500	sfoglie di pasta fresca
↳	gr	100	parmigiano grattugiato

Pesto

↳	nr	3	spicchi di aglio
↳	nr	10	mazzetti basilico di Pra'
↳	gr	50	pinoli nostrani
↳	gr	200	olio extra vergine di oliva
↳	gr	30	parmigiano grattugiato
↳	gr	20	pecorino sardo grattugiato
↳	q.b.		sale

Preparazione

Pestare nell'apposito mortaio o frullare nel mixer a velocità contenuta.

Salsa besciamella

↳	gr	80	burro
↳	gr	80	farina
↳	lt	1	latte
↳	nr	1	piccola cipolla tacchettata con due chiodi di garofano
↳	q.b.		sale, pepe, noce moscata

Preparazione

Bollire il latte con la cipolla tacchettata. Mettere il burro in una pentola di acciaio inox e far sciogliere a fuoco moderato. Quando il burro comincia a sfrigolare, aggiungere la farina e girare con una frusta. Aggiungere il latte bollente, velocemente, sempre girando. Completare la salsa con il sale, il pepe e la noce moscata; cuocere per almeno 15 minuti.

Assemblaggio

Preparare una pirofila o teglia leggermente imburata. Cuocere la pasta fresca e raffreddare in acqua fredda. Formare degli strati di pasta farciti con salsa besciamella, pesto e fettine di carciofi. Fare quattro o cinque strati e finire con salsa besciamella "macchiata" con gocce di pesto. Completare con parmigiano grattugiato, fiocchetti di burro e passare a gratinare al forno per circa 15 minuti.

Quinta Lezione

Agnello della masseria con lampascioni e peperoni croccanti

↳	nr	1	coscia d'agnello di circa 500 gr disossata
↳	gr	300	carré d'agnello
↳	gr	100	lampascioni freschi
↳	nr	2	peperoni "corno di bue" essiccati
↳	gr	200	"nduia piccante"
↳	q.b.		pane raffermo, farina, aceto di vino, pepe, aglio, origano e dragoncello

Preparazione

Riempiamo la coscia disossata con una farcia composta da ritagli d'agnello, pane raffermo ammollato, aromi, sale e pepe. Chiudere, legare e cuocere al forno. "Scalziamo" il carré, lo scottiamo in padella, prendiamo l'"nduia" e un poco di farcia, amalgamiamo il tutto, ricopriamo il carré e passiamo al forno fino al raggiungimento di 50° al cuore. Friggiamo i peperoni in olio d'oliva, scottiamo i lampascioni in acqua bollente e li soffriggiamo in un tegame con uno spicchio d'aglio in camicia; sfumiamo con aceto e allunghiamo con il fondo dell'agnello.

Filarini di grano duro con ragù di capra finocchietto selvatico e capocollo

Filarini (nr 4 porzioni)

↳	gr	350	farina di grano duro
↳	nr	2	uova intere
↳	q.b.		acqua tiepida, pizzico di sale

Preparazione

Si impasta come una comune pasta fresca. Si lascia riposare per circa 1 ora quindi si ricavano dei lunghi bastoncini di 10-12 cm. Mediante l'utilizzo di un ferro da calza si ricavano dei lunghi "fusilli".

Cuocere in acqua bollente con un filo d'olio, scalare al dente e condire con un ragù di capra e spolverare con ricotta salata o pecorino.

Ragù di capra (agnello)

Preparazione

Preparare un fondo di cipolla e pancetta (o lardo), rosolare leggermente con poco olio d'oliva, aggiungere la carne di capra (o agnello) tagliata grossolanamente con il coltello. Far rosolare, aggiustare di sale e sfumare con vino rosso. Aggiungere concentrato di pomodoro e all'occorrenza brodo o acqua.

Sesta Lezione

Nokoss

- ↳ nr 5 peperoncini rossi secchi
- ↳ nr 2 spicchi d'aglio
- ↳ nr 1 cucchiaino da caffè di pepe nero (in grani o in polvere)
- ↳ nr 5 dadi di carne del tipo secco, non morbido (in Senegal Jumbo o Maggi)

Mescolare gli ingredienti e macinarli in un mixer o pestarli in un mortaio. Si tratta di una miscela di aromi che serve per insaporire praticamente tutti i piatti, almeno quelli salati.

Pastel (nr 4 porzioni)

Per la pasta

- ↳ gr 500 farina bianca
- ↳ gr 30 lievito di birra
- ↳ nr 2 cucchiaini da tavola di olio di arachide
- ↳ q.b. sale

Per il ripieno

- ↳ nr 2 sgombri freschi (in alternativa gr 250 di filetto sott'olio)
- ↳ nr 1 cucchiaio da tavola di prezzemolo tritato
- ↳ nr 1 cipolla
- ↳ gr 100 piselli
- ↳ ½ limone
- ↳ q.b. Nokoss - olio di arachide

Per la salsa di accompagnamento

- ↳ nr 1 grossa cipolla
- ↳ ½ peperone
- ↳ nr 3 grossi pomodori maturi
- ↳ q.b. Nokoss - olio di arachide

Preparazione

In una grande ciotola, mescolare la farina, il sale, il lievito, l'olio e un po' d'acqua. Impastare energicamente e far riposare per 2 o 3 ore. Lavare il pesce, eviscerarlo, togliergli le pinne, le branchie, la pelle, la testa, la coda e le lisce. Sbucciare la cipolla e tagliarla a piccoli quadretti, farla soffriggere in poco olio d'arachide, aggiungere i piselli e lasciar cuocere; unire il pesce e il *nokoss*.

Cuocere per altri 20 minuti, a fine cottura aggiungere il prezzemolo e il succo di mezzo limone. Lasciare che il ripieno si raffreddi. Stendere la pasta, renderla sottile con l'aiuto di un matterello, imprimervi dei cerchi con un bicchiere rovesciato. Disporre su ogni cerchio di pasta un cucchiaino abbondante di ripieno, chiudere la pasta piegandola in due, pressare bene, prima con le dita e poi con una forchetta. Scaldare l'olio di arachide.

Friggere i pastel fino a renderli dorati e croccanti. Nel frattempo preparare la salsa di accompagnamento. Sbucciare la cipolla, lavare i pomodori e il mezzo peperone, tagliare cipolla e peperone a piccoli quadretti e i pomodori grossolanamente, far soffriggere in poco olio di arachide, aggiungere un cucchiaino da tavola di *nokoss*, cuocere a fuoco basso finché la salsa non raggiunga un aspetto omogeneo, assaggiare, la salsa deve essere saporita e piuttosto piccante.

Servire i pastel caldi o a temperatura ambiente, accompagnandoli con la salsa

Falafel (polpette di ceci) (nr 6 porzioni)

↳	gr	200	ceci secchi
↳	nr	1	spicchio d'aglio
↳		½	cipolla
↳	nr	1	cucchiaino di coriandolo fresco
↳	nr	1	cucchiaino cumino in polvere
↳	nr	1	cucchiaino curcuma
↳			il succo di ½ limone
↳	q.b.		semi di sesamo, sale, pepe, olio per friggere

Preparazione

Mettete a bagno i ceci per almeno otto ore. Lessateli in abbondante acqua leggermente salata. Schiacciate i ceci cercando di privarli delle bucce. Pressate fino ad ottenere un composto piuttosto omogeneo. Aggiungete l'aglio, la cipolla e il coriandolo tritati finemente. Unite successivamente il cumino, la curcuma, il succo del limone. Regolate di sale e pepe a piacere, continuando a mescolare fino a ottenere un impasto uniforme. Fatelo riposare per circa 30 min. Verificate la consistenza dell'impasto, prendendone una piccola porzione con le mani e formandovi una pallina. Prestate attenzione: se questa si sbriciola aggiungete pochissima acqua; se è troppo molle aggiungere della farina poco per volta. Preparate delle polpette rotonde da cospargere con i semi di sesamo. Friggete le polpette in abbondante olio bollente e Scolatele non appena saranno dorate. Servitele ancora calde.

Masala di carne tritata e riso

Il masala, noto in occidente con il nome curry, è una miscela di origine indiana, di spezie pestate nel mortaio. A seconda della formulazione si avrà un curry "mild", mediamente piccante, o "sweet", molto piccante, contrariamente a quanto il termine (sweet, dolce) potrebbe far pensare. La formulazione classica del curry comprende pepe nero, cumino, coriandolo, cannella, curcuma, ma anche chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, fieno greco, peperoncino.

ingredienti per 6 persone

↳	gr	600	di riso basmati
↳	gr	800	carne trita
↳	nr	6	cipolle
↳	nr	1	chiodo di garofano
↳	nr	1	radice di zenzero tritata
↳	nr	4	peperoni verdi (o friggiteli)
↳	gr	100	burro
↳	lt	1	brodo di carne o vegetale
↳	q.b.		pepe nero in grani, cumino, coriandolo, cannella, curcuma, olio d'oliva

Preparazione

Preparare il masala pestando le spezie in un mortaio(lasciando da parte i peperoncini).

Tritare grossolanamente le cipolle; soffriggere le cipolle con olio e burro; aggiungere la carne e cuocere a fuoco lento per almeno mezz'ora.

Aggiungere i peperoncini; bagnare di tanto in tanto con il brodo.

A fine cottura unire il masala preparato.

Servire con il riso basmati cotto a parte.

Settima Lezione

Parfait al pernambuco

↳	gr	400	acqua
↳	gr	350	zucchero
↳	nr	6	pernambuchi
↳	lt	½	panna montata + guarnizione
↳	nr	8	tuorli d'uovo
↳	q.b.		profumo di mandarinetto

Preparazione

Far sciogliere lo zucchero nell'acqua e portare all'ebollizione. Sbattere energicamente i tuorli e incorporare lo sciroppo caldo; sbattere il composto sino al completo raffreddamento. Aggiungere il succo di pernambuco, un poco di liquore mandarinetto e incorporare delicatamente la panna montata. Mettere negli stampini e congelare. Al momento del servizio sformare e decorare con qualche spuntone di panna montata profumata con gocce di mandarinetto.

Le bavaresi

↳	gr	250	zucchero
↳	nr	9	tuorli d'uovo
↳	nr	6	fogli di colla di pesce
↳	lt	0,5	latte
↳	lt	0,5	panna montata
↳			profumo vaniglia e limone

Preparazione

Mettere i fogli di colla di pesce a bagno in acqua fredda per farli rammollire. Bollire il latte ed aggiungervi la colla di pesce, rimstando con una frusta. Sbattere le uova con lo zucchero e i profumi e aggiungere il latte bollente; passare quindi alla cottura, facendo attenzione che il composto non prenda l'ebollizione. Aggiungere i gusti previsti (cioccolato, nocciola, pistacchio, ecc). Lasciar raffreddare completamente le creme, tenendole in movimento, di tanto in tanto, con la frusta. Amalgamare la panna montata, delicatamente, senza sbattere, aiutandosi con un cucchiaino di legno. Ungere gli appositi stampi con olio di semi e riempirli con le creme, versandole contemporaneamente o aiutandosi con un sac-à-poche. Lasciar riposare in frigorifero per qualche ora, quindi sformare. La crema bavarese può essere guarnita con frutta sciroppata e decorata con panna montata.

Soufflé alla vaniglia

↳	gr	80	farina
↳	gr	100	zucchero
↳	lt	½	latte
↳	gr	40	burro
↳	nr	6	uova (6 tuorli e 6 albumi montati a neve)
↳	q.b.		zucchero al velo e una bacca di vaniglia

Procedimento

Lavorare bene il latte con la farina e lo zucchero; portare ad ebollizione con la bacca di vaniglia e cuocere per pochi minuti. Incorporare il burro, lavorare fino al raffreddamento ed aggiungere i tuorli, poco alla volta. Completare con gli albumi a neve ben ferma, amalgamando delicatamente facendo attenzione che il prodotto rimanga soffice. Riempire gli appositi stampi per soufflé preventivamente imburrati ed inzuccherati e cuocere in forno moderato (160° - 170°) per 20 minuti se gli stampi sono a monoporzione e 30 minuti se si utilizza uno stampo singolo. Appena sfornato, spolverare con zucchero al velo e servire immediatamente.

Offava Lezione

Torta meringata

meringaggio

- ↳ gr 400 Albume
- ↳ kg 1 Zucchero
- ↳ gr 1 Vaniglia
- ↳ Temperatura di cottura: 100-120°
- ↳ Tempo: 1-2 ore circa

Preparazione

Prima di iniziare la lavorazione accertarsi che gli albumi non presentino tracce di tuorlo; una montatura ottimale del meringaggio presuppone che gli albumi siano privi di qualsiasi sostanza grassa. Anche il recipiente e l'attrezzo utilizzati per sbattere devono essere perfettamente sgrassati; a tal proposito si può utilizzare del succo di limone. Porre tutti gli ingredienti in una "bastardella" e montare energicamente sino ad ottenere una massa molto soda. Per la preparazione della torta meringata occorre preparare dei "dischi" di meringa seguendo magari la forma disegnata con una matita. La torta meringata si prepara facendo i dischi di meringa con panna montata.

Panna montata

- ↳ lt 1 Panna (meglio al 35% di grasso)
- ↳ gr 200 Zucchero al velo
- ↳ Leggero profumo di vaniglia

Preparazione

Prima di iniziare la lavorazione, tenere la panna in frigorifero per almeno due ore. Sbattere con una frusta la panna con lo zucchero e la vaniglia affinché diventi soffice e spumosa.

Plum Cake

- | | |
|----------------------------------|--|
| ↳ gr 220 farina | ↳ nr 5 uova |
| ↳ gr 180 burro | ↳ gr 3 lievito secco |
| ↳ gr 180 zucchero al velo | ↳ gr 30 Rhum |
| ↳ gr 100 uvetta | ↳ profumo limone e vaniglia, pizzico di sale |
| ↳ gr 100 cedro e arancio candito | ↳ Temperatura 160°/170° |
| | ↳ Tempo 25/30 minuti circa |

Preparazione

Qualche ora prima di iniziare la lavorazione, mettere l'uvetta e i canditi a bagno in vino marsala o malaga. Mescolare accuratamente il lievito con la farina, setacciando il tutto due volte. Preparare gli stampi appositi, ungendoli di burro e spolverandoli con farina. Si inizia la lavorazione ammorbidendo il burro in un recipiente, sbattendolo sino a renderlo cremoso e denso. Aggiungere il sale, lo zucchero al velo e, a poco a poco, sempre lavorando, i tuorli d'uovo, in modo da ottenere una miscela ben soffice. Messa nel composto la vaniglia, il limone e il rhum, amalgamare la farina lavorando delicatamente con una spatola di legno. Montare gli albumi a neve ben ferma ed incorporarli delicatamente per non fare smontare la miscela; completare con la frutta candita che sarà stata sgocciolata, asciugata con un panno e leggermente infarinata. Riempire gli stampi badando che la pasta non occupi più dei due terzi delle forme; incidere la superficie e passare alla cottura in forno.

Assemblaggio di un dolce "diplomatico" e cannoli alla crema