

Apple cider donuts

Ingredienti:

- 200 ml di sidro di mele (a temperatura ambiente)
- 3 g di lievito di birra disidratato
- 500 g di farina manitoba
- 40 ml di latte tiepido
- 50 g di strutto (a temperatura ambiente)
- 40 g di zucchero semolato
- 2 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 2 litri di olio di semi (per friggere)
- 100 g di zucchero semolato (per la copertura)
- 2 cucchiaini di cannella in polvere (per la copertura)

Procedimento

In una ciotola capiente, mescola la farina con il sidro di mele, il latte tiepido, i tuorli d'uovo, il lievito di birra disidratato, lo zucchero, il sale, la noce moscata, lo zenzero in polvere e la cannella in polvere. Impasta energicamente per circa 7/8 minuti, o utilizza una planetaria con il gancio per impastare fino a quando l'impasto è ben incordato e liscio.

Aggiungi lo strutto all'impasto poco alla volta, continuando a impastare fino a quando è completamente assorbito e l'impasto risulta elastico e omogeneo.

Trasferisci l'impasto in un contenitore leggermente unto, copri con pellicola alimentare e lascia lievitare in un luogo tiepido fino al raddoppio del volume, per circa 1 ora e mezza.

Su un piano di lavoro leggermente infarinato, rovescia l'impasto lievitato e stendilo con un matterello fino a ottenere uno spessore di circa 1,5 cm.

Con il coppapasta da 6 cm di diametro, ritaglia dei dischetti di pasta. Poi, usa il coppapasta più piccolo (2 cm di diametro) per fare un buco al centro di ogni dischetto, formando così le ciambelle.

Disponi le ciambelle su una teglia rivestita con carta da forno. Copri con un canovaccio pulito e lascia lievitare per altri 50 minuti.

Taglia la carta da forno intorno a ogni ciambella per facilitare la frittura. Scalda l'olio di semi in un tegame profondo fino a raggiungere la temperatura di 175°C.

Friggi i doughnut uno o due alla volta, mettendoli nell'olio caldo con la carta da forno (che toglierai subito usando le pinze per alimenti). Cuoci i doughnut per circa 2 minuti per lato, girandoli con cura. Utilizza un cucchiaino per versare l'olio caldo sulla parte superiore dei doughnut, in modo da ottenere una doratura uniforme.

Scola i doughnut fritti su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

In una ciotola, mescola i 100 g di zucchero semolato con i 2 cucchiaini di cannella in polvere. Passa i doughnut ancora caldi nella miscela di zucchero e cannella per ricoprirli completamente.

Millefoglie di zucca in saòr

[20 min]

Ingredienti:

- 500 g di zucca mantovana
- Olio d'oliva extra vergine (per il soffritto)
- Farina (per la panatura)
- q.b. Sale e pepe
- 1 cipolla rossa
- 100 g di uvetta sultanina
- 50 ml di aceto di vino bianco
- 50 g di pinoli
- Zest di 1 arancia
- q.b. Olio per friggere

Procedimento

Taglia la zucca mantovana a fette sottili, di circa 2/3 mm di spessore. Puoi usare un coltello affilato o una mandolina per ottenere fette uniformi.

Passa ogni fetta di zucca nella farina, assicurandoti che sia completamente coperta su entrambi i lati. Questo passaggio aiuta a ottenere una crosta croccante durante la frittura.

Scalda abbondante olio per friggere in una padella grande a fuoco medioalto. Quando l'olio è ben caldo (circa 170/180°C), friggi le fette di zucca in piccole quantità fino a quando diventano dorate e croccanti. Utilizza una schiumarola per rimuovere le fette di zucca fritte dalla padella e trasferiscile su un piatto rivestito con carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Sala leggermente le fette di zucca fritte mentre sono ancora calde.

In una padella media, scalda un filo di olio d'oliva extra vergine a fuoco medio. Aggiungi la cipolla rossa affettata finemente e soffriggi fino a quando diventa traslucida e morbida, circa 5/7 minuti.

Aggiungi l'uvetta sultanina e l'aceto di vino bianco alla padella con la cipolla. Mescola bene e lascia cuocere per 3/4 minuti, o finché l'uvetta si ammorbida e assorbe parte del liquido.

Aggiungi i pinoli e la zest d'arancia alla miscela nella padella. Continua a cuocere per altri 2 minuti, mescolando frequentemente, finché i pinoli sono leggermente tostiti e la zest d'arancia sprigiona il suo aroma.

Disponi le fette di zucca fritte su un piatto da portata e distribuisci uniformemente sopra la salsa agrodolce di cipolla, uvetta, pinoli e zest d'arancia.

Servi la zucca in agrodolce calda o a temperatura ambiente, come antipasto o contorno.

Torta naked gingerbread

Ingredienti:

Per la base (2 basi da 20 cm di diametro):

- 195 g di farina 00
- 140 g di olio di semi di girasole
- 30 g di miele
- 165 g di zucchero di canna (o muscovado)
- 3 uova medie (temperatura ambiente)
- 8 g di lievito in polvere per dolci
- miscela di spezie di natale ginger bread
- 1 pizzico di sale

Per la crema al mascarpone e miele:

- 500 g di mascarpone
- 200 g di formaggio spalmabile
- 150 g di latte condensato
- 50 g di zucchero

Per i biscotti di pan di zenzero:

- 300 g di farina 00
- 80 g di zucchero a velo
- 130 g di burro a cubetti freddo
- 1 tuorlo di uovo medio
- 80 g di miele
- 1 pizzico di sale
- 2 g di bicarbonato
- 2 cucchiaini di spezie di natale tipo pandizzenzero

Per la ghiaccia reale:

- 1 albume d'uovo
- 150 g di zucchero a velo

Per decorare:

- frutti rossi e rosmarino in rametti

Procedimento

Per i biscotti:

1. Metti tutti gli ingredienti in una ciotola o sul piano di lavoro, formando una conca al centro della farina, e aggiungi il burro a cubetti.
2. Impasta fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Stendilo tra due fogli di carta forno a uno spessore di circa ½ cm e mettilo in frigorifero per circa un'ora a rassodare.
3. Quando la pasta sarà pronta, usa dei tagliabiscotti a forma di albero e altre forme desiderate per ottenere sagome di diverse dimensioni. Metti le sagome su una teglia foderata con carta forno.
4. Metti i biscotti in frigorifero per almeno mezz'ora, poi cuocili in forno statico a 175°C per 10 minuti (per i biscotti piccoli) e 12/13 minuti (per quelli grandi).
5. Lascia raffreddare completamente i biscotti.

Per la ghiaccia reale:

1. Sbatti l'albume a temperatura ambiente. Quando sarà bianco, unisci lo zucchero a velo setacciato, un cucchiaino alla volta, fino a inglobarlo tutto.
2. Metti la ghiaccia ottenuta in una sac-à-poche usa e getta. Decora i biscotti ormai freddi con la ghiaccia reale e lascia che indurisca.

Per le 2 basi di cake:

1. Nella ciotola della planetaria munita di frusta, metti le uova a temperatura ambiente e lo zucchero. Sbatti a velocità media per circa 10/15 minuti fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso, quindi aggiungi il miele.
2. Aggiungi l'olio di semi di girasole e mescola delicatamente.
3. In una ciotola separata, setaccia insieme la farina, il lievito, la cannella, i chiodi di garofano, lo zenzero, la noce moscata e il sale.
4. Incorpora gradualmente gli ingredienti secchi al composto umido, mescolando delicatamente fino a ottenere un impasto omogeneo.
5. Versa l'impasto in due teglie da 20 cm di diametro imburrate e infarinate.

6. Cuoci in forno preriscaldato a 175°C per circa 30/35 minuti, o fino a quando uno stecchino inserito nel centro esce pulito.
7. Lascia raffreddare completamente le basi prima di rimuoverle dalle teglie.

Per la crema al mascarpone

1. Nella ciotola della planetaria munita di frusta, metti il mascarpone, il formaggio spalmabile, la panna e il latte condensato freddissimi da frigorifero.
2. Aziona la macchina e monta gli ingredienti fino a ottenere una crema consistente,
3. Metti la crema in due sac-à-poche con bocchetta liscia e riponile in frigorifero

Assembla la torta:

1. Disponi la prima base sul piatto da portata e spremici sopra la crema al mascarpone, livellandola con una spatolina a gomito.
2. Spalma sopra alla crema 50 g di marmellata di arance e copri con la seconda base.
3. Ricopri la torta con la restante crema al mascarpone, riempiendo eventuali fessure laterali e livellando i bordi.
4. Metti la torta in frigorifero per almeno 1/2 ore per farla rassodare.
5. Spremi qualche ciuffetto di crema avanzata sul retro dei biscotti e attaccali intorno alla torta.
6. Guarnisci la sommità con i biscotti ad alberello, rametti di rosmarino e ribes.