

# Menù del corso di cucina

## **Tartellette alla crema di limone meringata**

Dosi per 4 tartellette da 16 cm di diametro:

Per la pasta FROLLA: Farina di grano tenero 250 g, Burro 150 g, Zucchero 100 g, Uova n. 1  
Farina di mandorle 100 g.

Per l'appareil: Limoni n. 2, Zucchero semolato 150 g, Uova n.3, Burro 125 g.

Per il resto della ricetta: Albume n. 3, Zucchero semolato 75 g

Per la pasta:

Preriscaldare il forno a 180 °.

In una ciotola, mescolare il burro con lo zucchero, aggiungere l'uovo, la farina e la farina di mandorle (non lavorare troppo la pasta). Fare una palla con l'impasto, metterlo nella pellicola trasparente e lasciate riposare almeno 15 minuti in frigorifero.

Con il matterello, stendere la pasta ed ottenere 4 dischi del diametro di 20/22cm (oppure in stampi al silicone).

Adagiarli negli stampi rivestiti di carta forno. Lasciar raffreddare per 30 minuti.

Distribuire sfere in ceramica sulla pasta (oppure ceci o fagioli secchi), e cuocere per 15/20 min.

Per la crema al limone (appareil)

In una casseruola, spremere il succo dei limoni e mescolare con il burro. Fondere a fuoco basso. In una ciotola, sbattere le uova con lo zucchero energicamente, poi versare il burro fuso e il succo di limone. Rimettere il composto nella casseruola e cuocere per 3 minuti, fino a quando tutto è addensato. Versare la crema sulla pasta e abbattere (o conservare in frigorifero per almeno un'ora).

Per la meringa

Con una frusta elettrica, montare gli albumi a neve con metà dello zucchero, quindi aggiungere lo zucchero rimasto alla fine. Con una tasca da pasticciere dotata di una punta stella, disegnare piccole punte di meringa, quindi dorarli con il cannello.

## **Crostata con lamponi e cioccolato fondente**

*Per la pasta:* Pasta brisè leggermente dolcificata 350g .

*Per la ganache al cioccolato fondente:* Cioccolato fondente 200 g, Panna fresca 18 cl.

*Per guarnire:* Lamponi 500 g

Preriscaldare il forno a 180°. Stendere sottilmente la brisè, pungere con una forchetta, adagiarla in uno stampo per crostate da 26 cm foderato di carta forno e mettere in frigorifero per 30 minuti. Distribuire sfere in ceramica sulla pasta (oppure ceci o fagioli secchi), e cuocere per 10/15 min. Lasciare raffreddare la torta su una griglia.

Portare ad ebollizione la panna, poi versare sopra il cioccolato tritato grossolanamente.

Usando una frusta, mescolare dall'interno verso l'esterno. Una volta che la ganache è uniformemente mescolata, versarla sulla pasta, quindi disporre in modo uniforme i lamponi. Conservare la torta in frigorifero per almeno 1 ora, quindi tagliare e servire.

### **Biscotto doppio alla marmellata d'arance e cioccolato gianduia**

Ingredienti e procedimento: 400g di frolla. Decorazioni: 1/2 vasetto marmellata di albicocche, 200g cioccolato gianduia.

Ottenere una pasta frolla e farla riposare. Stenderla, con un mattarello, di un cm di spessore e 6 cm di diametro. Formare, con l'aiuto di appositi stampini circolari tanti biscotti quanto ne consente la pasta. Disporre i biscotti su una teglia da forno in precedenza imburrata e infarinata. Cuocere in forno a temperatura non superiore ai 170 gradi per il tempo necessario (15 min circa). Coprire la base (quella che in cottura è risultata adagiata sulla teglia) della metà dei biscotti ottenuti con un leggero strato di marmellata, coprire con gli altri biscotti ottenendo così un doppio strato di frolla farcito di marmellata. Mettere in abbattitore per 10 minuti a 3° (oppure in frigorifero x 45 minuti). Nel frattempo sciogliere il cioccolato a bagnomaria, quindi intingere ciascun biscotto fino a metà e adagiarli su una teglia con carta forno. Raffreddarli di nuovo e servirli.