Waltraud Tschurtschenthaler

La dolce magia di Wally

Fantastiche ricette dell'appassionata pasticciera delle Dolomiti

ATHESIA

© Sara Italiano

"Rivelati i segreti
adesso facciamo le magie!"

Il primo libro di Wally
con le foto di Sara Italiano

Waltraud Tschurtschenthaler

La dolce magia di Wally

Fantastiche ricette dell'appassionata pasticciera delle Dolomiti

ATHESIA VERLAG

Quale dolce mi ispira oggi?

CREMA

da pagina 10

Sogno di cioccolato e lamponi pagina 11

Torta alla crema di fragole e melissa pagina 15

Ricotta & fiori di sambuco pagina 21

Torta tempesta pagina 25

Torta al gianduia pagina 31

Torta alla mousse di mirtilli pagina 37

Torta bucaneve pagina 43

Torta di mele alla cannella pagina 49

Torta alle arance e latticello pagina 55

Torta al tiramisù pagina 59

Rotolo alle castagne pagina 65

Torta di riso e zenzero pagina 71

TUTTO IN UNO

da pagina 76

Ciocco-ricotta di Jonas pagina 77

Torta di arance e zucchine pagina 83

Torta all'Irish Coffee pagina 87

Torta al papavero e cranberry pagina 93

Torta di prugne e yogurt pagina 99

Tortine alla bananasplit pagina 103

Ciambella marmorizzata pagina 107

La mia Linzer verde pagina 113

PASTA FROLLA

da pagina 116

Torta benessere alle pere pagina 117

Torta di mele e vaniglia pagina 121

Il cioccolatino di Wally pagina 127

Torta alla Panna acida & rabarbaro pagina 133

La sultanina pagina 137

Torta natalizia di Norimberga pagina 141

Strudel alle albicocche pagina 147

Torta alla vaniglia con amaretti pagina 151

Torta a chiocciola con le noci pagina 157

Crostata al cioccola-to e limone pagina 161

Torta al semolino e ribes pagina 165

Torta cioccolotta pagina 169

6 - A tutte le fate delle torte e a quelle che lo vorranno diventare
8 - Consigli utili per successi assicurati
172 - Glossario

A tutte le fate delle torte e a quelle che lo vorranno diventare!

Il mio nome è Waltraud ma tutti mi chiamano Wally. Da più di ventinove anni, con mio marito Norbert, gestisco il Ristorante Caffè Piramidi a Vila di Sopra in Alto Adige. Io mi occupo della cucina, preparo i nostri fantastici dolci e Norbert serve e vizia i nostri cari ospiti. Ogni tanto scappo dal mio habitat culinario e vado a chiacchierare; una cosa che rende felici sia me, sia gli ospiti. I nostri clienti sono del parere che i miei dolci siano i migliori. È grazie a questo grande incoraggiamento che ho scritto il mio primo libro di ricette di torte, intitolato "Torte & segreti", che è uscito nel marzo del 2016.
La signora Sara Italiano ha realizzato le bellissime foto e curato il fooddesign. La mia primogenita Nadia si è occupata della grafica e il libro è stato stampato dalla casa editrice Athesia. Chiaramente sognavo un discreto successo per il mio ricettario. Ma non avrei mai immaginato, neanche nei miei sogni più rosei, che questo libro potesse averne così tanto da diventare un bestseller.
Il 23 marzo 2016 la casa editrice mi ha messo in mano il primo esemplare. Che momento emozionante, tenere in mano il proprio libro. Ho lavorato per ventinove anni al forno, preparato migliaia di torte e adesso la Wally aveva un suo libro.
Così è arrivato il giorno della mia prima presentazione, il 30 marzo 2016. Il nostro piccolo locale era strapieno. Per me è stata una giornata veramente emozionante. Per l'occasione ho preparato un bel buffet di dolci, ho decorato il locale con i fiori e un amico di scuola, Günther, ha suonato il sax. Tutti gli ospiti erano contenti e io, l'autrice, fuori come un balcone dalla gioia.
Poi sono seguite tante presentazioni del libro in tante librerie e biblioteche, in tutta la regione. Siccome non sono certo l'Artusi, alle presentazioni non andavo solo con il mio libro ma anche con dieci torte diverse una dall'altra, tanto per addolcire la serata. Ho ricevuto una marea di email, lettere, telefonate e complimenti. Addirittura alcune bambine mi hanno mandato le foto delle loro torte; tra il resto tutte riuscite benissimo perché le mie ricette sono scritte in modo chiaro e semplice. A un tratto molte signore, che con torte e dolci non avevano niente a che fare, si sono messe ai fornelli. Ai lettori sono piaciuti anche gli aneddoti sulla mia vita, scritti tra

una ricetta e l'altra. Una signora della Valle Aurina è arrivata in bicicletta a farmi i complimenti. Sua nuora, dopo aver acquistato il libro, le ha regalato un quaderno vuoto con questa scritta: "Anche tu, nonna, devi raccontare la tua vita".
Tutto questo mi fa molto piacere e ringrazio tutti di aver accordato tanta fiducia a me e alle mie ricette. Con questo nuovo libro spero di darvi altre, nuove dolci soddisfazioni.

Ringrazio la mia amica e omonima Waltraud che mi ha accompagnato a tante presentazioni. Ringrazio mio marito Norbert per la sua disponibilità nell'assecondarmi e aiutarmi anche in questa nuova impresa. Grazie alla professoressa Doris e alla mia carissima amica Margherita per le correzioni dei testi. I miei complimenti al fotografo Klaus Peterlin e a sua moglie Maria per le bellissime foto delle mie torte scattate con tanta passione e una creatività unica. Grazie a tutto lo staff della casa editrice, soprattutto a Ingrid e Bernhard. Un saluto particolare alle mie radici a Sesto, Maria e amici, ospiti e ai miei concittadini di Vila di sopra. Ringrazio mia figlia Sandra per il suo sostegno morale e mia figlia Nadia per la grafica. Cara Nadia, quando qualcuno mi diceva che era un rischio svelare le mie ricette tu mi dicevi: "Mamma, due cose si moltiplicano quando vengono condivise e sono sapienza e amore!" Bambina mia, avevi proprio ragione, ti ringrazio...

Vi auguro buon divertimento con questo mio dolce ricettario per persone speciali, fatto con ingredienti sani e tanto amore...

La vostra Wally

Sogno di cioccolato e lamponi

Stampo a cerniera: 24/26 cm Ø · Temperatura: 180 gradi
Cottura: 45 minuti circa · Raffreddamento: 2,5 ore circa

PER LA BASE DI CIOCCOLATO

125 g di burro
100 g di cioccolato fondente
3 albumi
100 g di zucchero
150 g di farina
3 C di cacao amaro in polvere
50 g di nocciole tritate
1 C di zucchero vanigliato
1 c di lievito per dolci
3 tuorli

Sciogliere il burro e il cioccolato a bagnomaria.
Sbattere gli albumi con uno sbattitore elettrico, oppure con un robot da cucina, a velocità media fino a renderli schiumosi.
Aggiungere lo zucchero poco alla volta continuando a montare a neve fino a ottenere un composto solido e lucido.
Unire la farina, il cacao, le nocciole, lo zucchero vanigliato e il lievito e incorporare insieme ai tuorli, il cioccolato e il burro alla montata di albumi.
Versare l'impasto nello stampo precedentemente foderato con la carta da forno e cuocere nel forno preriscaldato.
Dopo aver sfornato la torta, togliere lo stampo facendo scorrere la lama di un coltello lungo l'interno del bordo e lasciarla raffreddare.
Rovesciare la base della torta su un piatto da portata e rimuovere la carta da forno.

PER IL RIPIENO E LA CREMA

5 C di confettura di lamponi
5 C di acqua calda
300 g di lamponi
200 ml di panna
3 C di zucchero

PER LA GUARNIZIONE

lamponi

Tagliare uno strato di 1 cm circa dalla base della torta, sbriciolarlo e metterlo da parte.
Allungare la confettura di lamponi con un po' di acqua bollente e spalmarla sulla base della torta; distribuirvi sopra i lamponi freschi e tenerne da parte alcuni per la guarnizione.
Montare la panna insieme allo zucchero fino a ottenere un composto solido e versarlo sopra i lamponi. Cospargere in modo uniforme le briciole sulla superficie e guarnire con i restanti lamponi.
Mettere in frigorifero per 2 ore e mezzo circa.

IL MIO CONSIGLIO
Al posto dei lamponi si possono usare anche i mirtilli o le fragole, combinati con la relativa confettura.

La gioventù di una volta

Quando la nonna raccontava della sua gioventù, le mie figlie ascoltavano a bocca aperta.
La nonna Frieda è nata nel 1932. Dal 1938 ha frequentato la scuola elementare di Vila di Sopra. In questo periodo la scuola era considerata necessaria solo per i figli maschi. Le figlie femmine dovevano solo sposarsi, avere bambini e lavorare per la famiglia. Solo i maschi sedevano ai banchi di scuola mentre le femmine sedevano su delle panche appoggiate alle pareti della classe e per ingannare il tempo durante la lezione lavoravano a maglia.
A tredici anni, dopo la seconda guerra mondiale, la nonna poté uscire per la prima volta dal paese, naturalmente non da sola ma con quattro amiche che avevano organizzato un pellegrinaggio a Spinges. Dopo settimane di emozionante batticuore arrivò finalmente il grande giorno. Partirono a piedi alle tre e mezzo del mattino per fare 39 chilometri con delle scarpe già consumate, senza un soldo in tasca e sempre pregando. La strada non era asfaltata, di fatto era solo un sentiero. La nonna disse che gli ultimi 7 chilometri furono un po' stancanti. Alle sedici arrivarono a Spinges e andarono subito a messa. Dato che era tardi ed erano molto stanche trascorsero la notte nella stube della sarta del paese che gentilmente si era offerta di ospitarle. L'indomani la sarta offrì alle ragazze del latte e del pane duro per colazione. Ritemprate dal sonno e dal pasto, ripartirono felici per ritornare a casa. Alla nonna erano venute le vesciche ai piedi e per questo il rientro fu un po' disagevole. "Ha detto solo un po'... non è così male", ha commentato una delle mie figlie...

E pensare che per i giovani di oggi è disagevole coprire la distanza tra il divano e il telecomando sul tavolino...

Il pellegrinaggio per la pioggia

Parlando degli anni sessanta a Vila di Sopra. Un'estate straordinariamente secca minacciava di rovinare anche la seconda crescita dell'erba che per i contadini è importantissima per il foraggio degli animali. Così i contadini decisero di fare un pellegrinaggio alla chiesetta di Montassilone per pregare che venisse finalmente la pioggia. Al loro ritorno il tempo stava già rapidamente cambiando. Fulmini, tuoni, pioggia a non finire. Un piccolo ruscello di Vila di Sopra si trasformò in un fiume impetuoso. A uno dei contadini una frana portò via la capanna di legno con dentro l'ultimo fieno che gli era rimasto. Lui si lamentò e disse: "In mia vita non andrò mai più a pregare per la pioggia, anche se mi si dovesse bruciare la patta dei pantaloni!".

GLUTEN FREE

Torta al gianduia

Stampo a cerniera: 24/26 cm Ø · Temperatura: 180 gradi
Cottura: 45 minuti circa · Raffreddamento: 2 ore

PER IL PAN DI SPAGNA

4 uova
150 g di zucchero
100 g di farina di riso
25 g di amido di mais
*25 g di cacao amaro in polvere**
1 C di zucchero vanigliato
1 c di cremor tartaro

Sbattere le uova insieme allo zucchero con uno sbattitore elettrico, oppure con un robot da cucina, a velocità media per 8 minuti circa. Appena il composto risulta chiaro e cremoso, unire gli altri ingredienti e mescolare con l'aiuto di una spatola in silicone oppure con lo sbattitore a velocità bassa, fine a ottenere un impasto liscio.
Versare l'impasto così ottenuto nello stampo a cerniera foderato con la carta da forno e cuocere nel forno preriscaldato. Dopo aver sfornato la torta, togliere lo stampo facendo scorrere la lama di un coltello lungo l'interno del bordo e lasciarla raffreddare.

PER LA CREMA

150 ml di latte
150 g di gianduia
400 ml di panna
1 C di zucchero
1 C di zucchero vanigliato

PER LA GUARNIZIONE

25 g di gianduia grattugiato

Adagiare il pan di Spagna su un piatto da portata togliendo la carta da forno. Tagliare la torta orizzontalmente a metà in modo da creare due dischi. Bagnare il primo strato con metà del latte.
Sciogliere il gianduia a bagnomaria.
Montare la panna insieme allo zucchero, aggiungere lo zucchero vanigliato. Mettere da parte metà della panna montata e versare nell'altra metà il gianduia fuso, amalgamando bene e rapidamente.
Stendere il composto in modo uniforme sul primo disco imbevuto di latte e livellare la superficie. Coprire con il secondo disco e bagnare la torta con il latte rimasto. Quindi spalmarvi sopra la panna montata.
Decorare la torta a piacimento usando scaglie di gianduia e mettere in frigorifero per 2 ore.

I MIEI CONSIGLI

Se non avete il gianduia a portata di mano potete tranquillamente sostituirlo con del cioccolato fondente o al latte.
Golosa e colorata, questa torta ricoperta di Smarties, candeline e altre fantasiose decorazioni farà la felicità dei vostri bambini il giorno del loro compleanno.

* *senza glutine*

Torta di mele alla cannella

Stampo a cerniera: 24/26 cm Ø · Temperatura: 180 gradi
Cottura: 45 minuti circa · Raffreddamento: 2 ore circa

PER IL PAN DI SPAGNA
4 uova
150 g di zucchero
100 g di farina
50 g di frumina
1 C di zucchero vanigliato
½ limone bio, scorza grattugiata
1c di lievito per dolci

PER LA CREMA
4 mele
1 limone, succo
2 C di acqua
350 ml di panna
100 g di zucchero
1 c di cannella

PER LA GUARNIZIONE
1 mela tagliata a fette
½ c di cannella

Sbattere le uova insieme allo zucchero con uno sbattitore elettrico, oppure con un robot da cucina, a velocità media per 8 minuti circa, fino a ottenere un composto chiaro e cremoso. Unire la farina, l'amido di mais, lo zucchero vanigliato, la scorza di limone e il lievito e incorporare delicatamente con una spatola al composto delle uova con lo zucchero.
Rivestire lo stampo a cerniera con la carta da forno e versarvi l'impasto. Cuocere nel forno preriscaldato per 45 minuti circa. Dopo aver sfornato la torta, togliere lo stampo facendo scorrere la lama di un coltello lungo l'interno del bordo e lasciarla raffreddare. Adagiare il pan di Spagna su un piatto e togliere la carta da forno.

Sbucciare le mele e grattugiarle finemente. Portare a ebollizione l'acqua insieme al succo di limone e alle mele e cuocere per 5 minuti circa. Lasciare raffreddare per 15 minuti.
Montare la panna insieme allo zucchero e alla cannella. Tagliare la torta orizzontalmente a metà in modo da creare due dischi e spalmare il composto di mele sul primo disco. Spalmarvi sopra metà della panna e coprire con il secondo disco. Stendere la panna rimasta in modo uniforme livellando la superficie e decorare a piacere con la cannella e alcune fette di mela.

IL MIO CONSIGLIO
Se decorate la torta con le fette di mela, allora il mio consiglio è quello di cuocerle prima per un attimo nel succo di mezzo limone con 2 cucchiai di acqua, questo impedisce che le mele diventino scure a causa dell'ossidazione.

Pericolo curve

Si dice che per chi guida le curve più pericolose siano quelle sedute vicino all'autista. Mio marito dice che questo è il caso nostro e che in più io non sono portata per la guida. A me non sembra di guidare così male.

Qualche anno fa mio marito si fece male sostituendo le vecchie piastrelle del nostro parcheggio. Si era procurato una frattura aperta a un dito e voleva andare da solo in auto all'ospedale di Brunico a farsi medicare. Io invece mi preoccupavo che guidando si potesse sentire male e così riuscii a convincerlo a farsi accompagnare da me. Mentre guidavo mi accorsi che lui diventava sempre più pallido. Arrivati nel parcheggio dell'ospedale molto preoccupata gli chiesi: "Ti fa tanto male? Vedo che soffri".

Mi rispose: "No, non è per il male al dito ma per come guidi! Ho avuto tanta paura, però ho pensato di non dirti niente, per non peggiorare la situazione...".

DIRITTI D'AUTORE
Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di quest'opera può essere riprodotta, moltiplicata o diffusa in qualsivoglia forma (come fotocopia, stampa, microfilm, CD-ROM, in internet ecc.) senza autorizzazione scritta dell'editore.

Il contenuto di questo libro è stato elaborato secondo scienza e coscienza. Quindi né l'editore, né l'autrice sono responsabili per eventuali danni che dovessero risultare da informazioni contenute in questo libro.

2018
Tutti i diritti riservati
© by Athesia Buch Srl, Bolzano
Titolo dell'edizione originale: "Wallys Kuchenzauber"
Traduzione dal tedesco: Waltraud Tschurtschenthaler, Margherita Bugatti, Sandra Huber e Milena Macaluso
Ricette & Testi: Waltraud Tschurtschenthaler
Foto, Foodstyling: Klaus Peterlin, www.klauspeterlin.com
Design & Layout: Nadia Huber, www.nadia-huber.com
Stampa: Athesia Druck, Bolzano

ISBN 978-88-6839-308-3

www.athesia-tappeiner.com
casa.editrice@athesia.it

designed + produced
IN ALTO ADIGE

Dolci idee, che rendono felici

Un nuovo, meraviglioso libro di cucina scritto dall'appassionata e spiritosa pasticciera Wally che, dopo il successo del volume "Torte & Segreti", propone ancora una volta ricette semplici e fantasiose, da sfogliare, sperimentare e assaporare, per regalarsi momenti di autentica gioia. Le ricette sono accompagnate dal racconto di divertenti episodi della sua spensierata fanciullezza sulle Dolomiti. Un prezioso volume tutto da gustare!

- Ricette semplici e golose di una pasticciera creativa
- Con varianti senza glutine

19,90 € (I/D/A)
ISBN 978-88-6839-308-3
athesia-tappeiner.com