

La regina delle torte

Dolci per tutto l'anno
da Wally, l'appassionata
pasticciera delle Dolomiti.



LA REGINA DELLE TORTE

Dolci per tutto l'anno da Wally,
l'appassionata pasticciera delle Dolomiti.

Waltraud Tschurtschenthaler

QUALE DOLCE MI ISPIRA OGGI?

pagina 7 Dolci per ogni periodo dell'anno

• pagina 8 Qualche consiglio

• pagina 170 Glossario

**PER LE NONNE
OFFRIRE UN CAFFÈ
È UN'ARTE**

da pagina 14



Torta alla crema di nocciole
pagina 18



Sogno di ciliegie e semi di papavero
pagina 22



Torta al cioccolato della nonna
pagina 26



Cuore di cioccolato all'arancia
pagina 28

**LE FESTE DI
COMPLEANNO DEI
BIMBI**

da pagina 32



Torta Biancaneve
pagina 34



Torta al cioccolato bianco con lamponi
pagina 38



Torta formicaio
pagina 42



Waffle di nonna Kathi
pagina 44

IL CARNEVALE

da pagina 46



Torta Lambada
pagina 50



Hugo
pagina 54



Torta Banana Split
pagina 58



Dolce ai pistacchi e lime
pagina 62

**LE PAUSE SONO I
MOMENTI MIGLIORI
DELLA GIORNATA**

da pagina 64



Barrette di muesli
pagina 66



Torta di mele e cioccolato
pagina 68



Ciambellone ai semi di papavero
pagina 72



Delizia alle pesche
pagina 74

ARRIVA LA PASQUA

da pagina 76



Torta Violetta, la mia creazione più recente
pagina 80



Torta meringata al limone di Raffaele
pagina 84



Ciambellone di Wally
pagina 88



Torta di mele con semi di zucca
pagina 90

**LA FESTA DELLA
MAMMA**

da pagina 92



Soffice rolade al limone e zenzero pagina 94



Torta alla ricotta e lamponi pagina 96



Rosso fragola pagina 100



La sofficissima alle albicocche pagina 104

I PARTY ESTIVI

da pagina 106



Torta alla crema catalana pagina 110



Torta allo skyr pagina 114



Torta al latticello con frutti di bosco pagina 118



Torta alle pesche con crumble di marzapane pagina 120

**LA FESTA
D'AUTUNNO**

da pagina 122



Torta di castagne con panna alla cannella pagina 124



Torta di zucca pagina 128



Torta di pere e noci con mirtilli rossi pagina 132



Crostata di prugne pagina 134

I PRIMI FREDDI

da pagina 136



Torta Fiocchi di neve pagina 138



Il dolce per il tè delle cinque pagina 144



Palle di neve di Ulla pagina 146



Torta di mele cotte pagina 150

**AIUTO... SIAMO GIÀ
SOTTO NATALE!**

da pagina 152



Stelline di semi di zucca con limone pagina 156



Frollini di riso pagina 158



Cuori di barbabietola al cioccolato pagina 162



Rotolini di datteri pagina 166



Medaglioni al rosmarino pagina 168



TORTA AL CIOCCOLATO DELLA NONNA

PER LA BASE

40 g di cioccolato fondente
75 g di burro
4 albumi
125 g di zucchero
1 pizzico di sale
120 g di farina
65 g di pangrattato
1 c di lievito per dolci
1 C di zucchero vanigliato
4 tuorli

PER LA CREMA

300 ml di panna
150 g di cioccolato fondente
60 g di burro

PER LA GUARNIZIONE

1 C di cacao amaro in polvere

Stampo a cerniera: 24/26 cm Ø · Temperatura: 180 gradi
Cottura: 30 minuti circa · Raffreddamento: 2 + 2 ore circa

Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato insieme al burro. Montare gli albumi con lo sbattitore elettrico o un robot da cucina a media velocità, aggiungendo a poco a poco lo zucchero e il pizzico di sale. Continuare a montare per circa 8 minuti, fino a ottenere un composto fermo e lucido.

Unire la farina, il pangrattato, il lievito, lo zucchero vanigliato e incorporare in modo alternato con i tuorli e il cioccolato agli albumi montati.

Versare l'impasto nello stampo precedentemente rivestito con la carta da forno, lisciare con una spatola e cuocere nel forno preriscaldato.

Subito dopo la cottura, rimuovere lo stampo facendo scorrere la lama di un coltello lungo l'interno del bordo e lasciare raffreddare.

Portare a ebollizione la panna, mescolare con il cioccolato ridotto a scaglie, togliere dal fuoco. Dopo circa 5 minuti, aggiungere il burro e continuare a mescolare fino a quando il composto non sia ben amalgamato. Lasciare raffreddare la crema per circa 2 ore, dopodiché lavorarla per 3 minuti con uno sbattitore elettrico.

Trasferire la base al cioccolato su un piatto da portata e tagliarla orizzontalmente a metà, ottenendo due dischi.

Spalmare la metà della crema sul primo disco, coprire con il secondo e versare la restante crema sulla superficie della torta, creando piccoli avvallamenti con la spatola.

Cospargere di cacao amaro in polvere. Lasciare raffreddare la torta per circa 2 ore.

SENZA GLUTINE | Sostituite la farina con la farina di riso, il pangrattato con la fecola di patate, come lievito usate il cremor tartaro e scegliete un cacao in polvere senza glutine.



CUORE DI CIOCCOLATO ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

3 albumi
125 g di zucchero
200 g di farina
100 g di fecola di patate
1 C di lievito per dolci
1 C di zucchero vanigliato
1 arancia biologica, succo
e scorza grattugiata
125 g di scaglie di cioccolato
125 g di burro fuso
100 ml di latte
3 tuorli

PER LA GUARNIZIONE

zucchero a velo

Stampo a forma di cuore in silicone oppure a cerniera: 24 cm Ø
Temperatura: 170 gradi · Cottura: 45 minuti circa

Montare gli albumi con lo sbattitore elettrico o un robot da cucina a media velocità, aggiungendo a poco a poco lo zucchero. Continuare a montare per circa 8 minuti, fino a ottenere un composto fermo e lucido.

Mescolare tra loro la farina, la fecola di patate, il lievito, lo zucchero vanigliato, la scorza d'arancia, le scaglie di cioccolato e incorporare il tutto insieme al burro, al succo d'arancia, al latte e ai tuorli agli albumi montati.

Versare l'impasto nello stampo precedentemente rivestito con la carta da forno (non è necessario rivestire gli stampi in silicone), livellare la superficie e cuocere nel forno preriscaldato.

Dopo la cottura lasciare raffreddare il dolce nello stampo per circa 30 minuti e trasferirlo poi su un piatto da portata. Guarnire con lo zucchero a velo.

SENZA GLUTINE | Sostituite la farina con la farina di riso e usate come lievito il cremor tartaro.

SENZA LATTOSIO | Sostituite il burro con la margarina di alta qualità e il latte con il latte di avena.

MENO ZUCCHERO | Come alternativa allo zucchero normale potete usare lo zucchero di fiori di cocco oppure il miele tiepido.

IL MIO CONSIGLIO

I lati dello stampo in silicone non devono essere unti con burro o olio. Una deliziosa alternativa è quella di guarnire il dolce con del cioccolato liquido oppure guarnirla con della marmellata di arance calda.

Il cavallo a dondolo del nonno

Il giocattolo preferito delle mie figlie era in assoluto un meraviglioso cavallo a dondolo che mio padre aveva costruito apposta per loro. Le prove per testare le abilità di destriero e amazzoni sono state condotte in gran segreto, senza la presenza del pubblico. Il nonno non vedeva l'ora che la sua nipotina Nadia si cimentasse con la sua prima cavalcata ma purtroppo i colori del destriero non erano ancora asciutti. Risultato: pantaloncini e pullover da buttare ma nonno e nipote strafelici e questo è la cosa più importante. Quando il nonno notò che la bambina si dondolava con un po' troppo slancio rischiando di capovolgersi, fissò sotto il cavallo delle ruote permettendole così di muoversi in avanti, fantastico! Insomma, questo è un gioco che è stato usato tantissimo, tante e tante volte al giorno. Una volta, a mia insaputa, le mie figlie hanno rifatto la scena del film *Mamma, ho perso l'aereo*, in cui il protagonista Kevin scivolava giù per le scale a bordo di una slitta. Le mie due fanciulle scivolarono giù per la rampa di scale in sella al cavalluccio, solo una volta però...

Quando vado in soffitta e vedo il cavallo a dondolo mi soffermo un attimo; tantissimi bei ricordi mi vengono alla mente e mi commuovo pensando alle mie due meravigliose, piccole bimbe.







TORTA BIANCANEVE

PER LA BASE

6 albumi
6 C di acqua fredda
150 g di zucchero
100 g di farina
80 g di fecola di patate
1 C di zucchero vanigliato
1 c di cremor tartaro
50 ml di olio o burro fuso

PER LA CREMA

3 fogli di gelatina
500 g di fragole
2 C di zucchero
1 limone, succo
50 ml di panna
60 g di zucchero a velo
250 g di quark
1 C di zucchero vanigliato

PER LA GUARNIZIONE

qualche goccia di panna
liquida

Stampo a cerniera: 24/26 cm Ø · Temperatura: 180 gradi
Cottura: 30–45 minuti circa · Raffreddamento: 1 ora circa

Montare gli albumi insieme all'acqua con lo sbattitore elettrico o un robot da cucina a media velocità, aggiungendo a poco a poco lo zucchero. Continuare a montare per circa 8 minuti, fino a ottenere un composto fermo e lucido. Mescolare insieme i restanti ingredienti secchi e incorporare in modo alternato con l'olio o il burro fuso agli albumi. Versare l'impasto nello stampo precedentemente rivestito con la carta da forno, lisciare la superficie e cuocere nel forno preriscaldato.

Dopo la cottura, togliere lo stampo facendo scorrere la lama di un coltello lungo l'interno del bordo e lasciare raffreddare. Trasferire il pan di Spagna su un piatto da portata, rimuovere la carta da forno e tagliare la torta orizzontalmente ottenendo due dischi.

Ammorbidire i fogli di gelatina in abbondante acqua fredda per circa 10 minuti. Mettere le fragole lavate e tagliate a metà in una terrina e aggiungere lo zucchero. Riscaldare il succo di limone, unire la gelatina ben strizzata, farla sciogliere bene e frullare insieme alle fragole.

Montare la panna con lo zucchero a velo, unire il quark, lo zucchero vanigliato e metà del composto di fragole, amalgamare fino a ottenere una massa cremosa.

Versare la crema di quark su un disco di pan di Spagna, cospargerla uniformemente e coprire con il secondo disco. Versare sopra il rimanente composto di fragole e cospargerlo uniformemente e coprire con l'altra metà del composto di fragole.

Applicare le gocce di panna sulla glassa di fragole e con l'aiuto di uno stecchino realizzare dei disegni a piacimento, come per esempio dei cuoricini oppure un emoji sorridente. Lasciare raffreddare la torta.

SENZA GLUTINE | Per la versione senza glutine preparate il pan di Spagna con 80 g di farina di riso e 100 g di fecola di patate e usate come lievito il cremor tartaro.

SENZA LATTOSIO | A chi soffre d'intolleranza al lattosio consiglio di usare l'olio di semi per preparare il pan di Spagna e il quark e la panna senza lattosio o vegana per il ripieno.

IL MIO CONSIGLIO

Guarnire con delle fragole fresche rende la torta davvero meravigliosa.

I tuorli che avanzano possono essere congelati in un contenitore per cubetti di ghiaccio e poi usati per la torta alla crema catalana (ricetta a pagina 110) oppure per gli spaghetti alla carbonara.



TORTA AL CIOCCOLATO BIANCO CON LAMPONI

PER LA BASE

4 uova
150 g di zucchero
100 g di farina di riso
50 g di fecola di patate
2 C di cioccolato fondente a scaglie
1 C di zucchero vanigliato
1 c di cremor tartaro

PER LE CREME

2 fogli di gelatina
400 ml di panna
1 limone, succo
200 g di lamponi (anche congelati)
50 g di zucchero
150 g di cioccolato bianco

PER LA GUARNIZIONE

lamponi freschi
cioccolato bianco a scaglie

Stampo a cerniera: 24/26 cm Ø · Temperatura: 180 gradi
Cottura: 30 minuti circa · Raffreddamento: 2,5 ore circa

Sbattere le uova insieme allo zucchero con lo sbattitore elettrico oppure un robot da cucina a velocità media per circa 8 minuti fino a ottenere un composto chiaro e cremoso.

Mescolare insieme la farina di riso, la fecola di patate, il cioccolato, lo zucchero vanigliato e il cremor tartaro e infine incorporare delicatamente il tutto al composto di zucchero e uova.

Versare l'impasto nello stampo precedentemente rivestito con la carta da forno, lisciare la superficie e cuocere nel forno preriscaldato.

Dopo la cottura, rimuovere lo stampo facendo scorrere la lama di un coltello lungo l'interno del bordo e lasciare raffreddare.

Una volta raffreddato, trasferire il pan di Spagna su un piatto da portata, togliere la carta da forno e tagliarlo orizzontalmente ottenendo due dischi.

Ammorbidire i fogli di gelatina in abbondante acqua fredda per circa 10 minuti. Montare la panna e metterne da parte una metà.

Riscaldare in un pentolino il succo di limone e aggiungere la gelatina ben strizzata e scioglierla bene. Frullare i lamponi insieme al succo di limone e allo zucchero, quindi amalgamare bene con metà della panna montata. Spalmare la crema di lamponi sul primo disco e coprire con il secondo disco.

Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria e incorporarlo velocemente con la frusta alla panna montata messa da parte.

Distribuire la crema ottenuta sulla superficie della torta e guarnire con scaglie di cioccolato bianco e lamponi freschi, infine lasciare raffreddare bene.

VEGANA & SENZA LATTOSIO | Per preparare la variante vegana e senza lattosio della torta seguite la ricetta per il pan di Spagna vegano a pagina 12 aggiungendo anche 2 C di cioccolato fondente tritato. Per preparare la crema usate la panna da montare vegana ben fredda, senza usare la gelatina.

IL MIO CONSIGLIO

Questa torta da sogno può essere preparata anche altri tipi di frutta, ad esempio con le fragole, i mirtilli, il ribes (eventualmente aggiungendo altro zucchero).

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.

2020

Tutti i diritti riservati

© by Athesia Buch Srl, Bolzano

Titolo dell'edizione originale: "Wallys Kuchenparadies"

Traduzione dal tedesco: Waltraud Tschurtschenthaler, Margherita Bugatti, Sandra Huber e Milena Macaluso

Ricette & Testi: Waltraud Tschurtschenthaler

Foto, Foodstyling: Valentina Solfrini, www.valentinasolfrini.com

Cover Foto: Gerd Eder, www.gerdeder.com

Design & Layout: Nadia Huber, www.nadia-huber.com, Alyssa Plaickner, www.my-ally.it

Stampa: Athesia Druck, Bolzano

ISBN 978-88-6839-501-8

www.athesia-tappeiner.com

casa.editrice@athesia.it

Dolci per tutto l'anno creati per voi da Wally

Una festa di compleanno, Pasqua, Natale o un picnic all'aria aperta – per ogni occasione Wally ci propone il dolce giusto. Durante l'anno sono tante le ricorrenze da festeggiare e molti i momenti di ritrovo con parenti e amici: fantastiche opportunità per preparare torte, biscotti e altre dolci leccornie. La nostra appassionata pasticciera delle Dolomiti ci presenta le sue nuovissime creazioni – come la torta alla crema catalana e i cuori di barbabetto al cioccolato. Golose prelibatezze facili e veloci da preparare. E in più di molte di queste 41 ricette, Wally dà utili indicazioni su come realizzarle in differenti versioni – vegana, senza glutine, senza lattosio, senza zucchero raffinato.



ISBN 978-88-6839-501-8



9 788868 395018

athesia-tappeiner.com

19,90 € (I/D/A)