

DOLCI golosi



Moulinex[®]
cuisine companion



BAVARESE BIANCA AI LAMPONI

PER 4 PERSONE

- ▣ 2 fogli di gelatina
- ▣ 200 ml di panna fresca
- ▣ 170 g di cioccolato bianco tritato
- ▣ 200 ml di latte
- ▣ 1 stecca di vaniglia
- ▣ 2 tuorli
- ▣ 150 g di zucchero
- ▣ 1 vaschetta di lamponi

Ammollare la gelatina in una ciotola in acqua fredda. Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, versare la panna e avviare l'apparecchio per **2 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte in frigorifero.

Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare** e inserire nel recipiente il cioccolato a pezzi. Tritare per **1 minuto** con **velocità 12**.

Aggiungere il latte e la stecca di vaniglia e scaldare per **3 minuti** a **60°C** con **velocità 2**. Strizzare la gelatina, unirla nel recipiente e scioglierla per **1 minuto** a **60°C** con **velocità 2**. Trasferire in una ciotola. Versare nel recipiente i tuorli con lo zucchero e mescolare per **2 minuti** con **velocità 6**. Unire il composto messo prima da parte e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 4**. Aggiungere la panna montata mescolando manualmente con un movimento delicato dal basso verso l'alto. Sciacquare i lamponi, tenerne alcuni da parte e unire i rimanenti al composto. Riempire quattro stampini foderati con pellicola trasparente. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 3 ore, prima di servire. Sformare e guarnire con i lamponi messi da parte.





BISCOTTI AL CAFFÈ

PER 30 BISCOTTI

- ▣ 240 g di burro
- ▣ 150 g di zucchero
- ▣ 40 g di caffè solubile
- ▣ 70 g di cacao in polvere
- ▣ 270 g di farina
- ▣ 2 cucchiaini di lievito per dolci
- ▣ 1 uovo

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, inserire il burro a temperatura ambiente, lo zucchero e mescolare per **2 minuti** con **velocità 4**. Mentre l'accessorio gira, dal foro del coperchio aggiungere il caffè e il cacao. Unire poi la farina, il lievito, l'uovo e avviare il programma **past-ry P2**. Rivestire una teglia con carta da forno e versarvi l'impasto con una tasca da pasticciere dal beccuccio dentellato. Far cuocere i biscotti per 15 minuti circa in forno riscaldato a 180°C, sfornarli quando saranno ben cotti e lasciarli raffreddare su una griglia.





BISCOTTI ALLA CONFETTURA DI FRAGOLA

PER 30 BISCOTTI

- ▣ 250 g di nocciole sgusciate
- ▣ 60 g di farina
- ▣ 1 bustina di vanillina
- ▣ 2 albumi
- ▣ 250 g di zucchero
- ▣ 60 g di confettura di fragole

Tenere qualche nocciola da parte. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere le nocciole rimaste e tritare per **10 secondi** con **velocità 12**. Aggiungere la farina, la vanillina, gli albumi, lo zucchero e amalgamare con il programma **pastry P1**. Mentre la lama gira, dal foro del coperchio aggiungere la confettura. Fare delle palline con l'aiuto di un cucchiaino e porle su una placca rivestita da carta da forno.

Aggiungere sopra ogni pallina una nocciola intera e cuocere in forno preriscaldato per 20 minuti a 180°C.





BISCOTTI ALLA MARMELLATA DI ARANCIA

PER 20 BISCOTTI

- 200 g di farina
- 50 g di mandorle grattugiate
- 1 bustina di vanillina
- 70 g di zucchero
- 130 g di burro
- 1 uovo
- 100 g di marmellata di arancia
- zucchero a velo

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina, le mandorle grattugiate, la vanillina, lo zucchero, il burro e l'uovo. Avviare il programma **pastry P3**. Formata la palla, metterla in frigorifero avvolta nella pellicola trasparente. Dopo 30 minuti, stendere la frolla allo spessore di circa mezzo centimetro. Con un tagliabiscotti creare delle forme e porle su una teglia foderata con della carta da forno. Versarci sopra a ognuna un cucchiaino di marmellata. Con l'impasto che avanza stendere un'altra sfoglia e ricavarne altrettante forme più piccole da posizionare sopra la marmellata. Cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti a 180°C. Appena la superficie sarà dorata, sfornare i biscotti e lasciarli raffreddare su una gratella. Cospargere con lo zucchero a velo.





BUDINO AL COCCO

PER 4 PERSONE

- 500 ml di latte
- 100 g di zucchero
- 50 g di farina
- 1 pizzico di vanillina
- 150 g di cocco grattugiato

Inserire tutti gli ingredienti nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, e cuocere col programma **dessert** per **8 minuti**. Versare in stampini. Far raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore, oppure tutta la notte. Sformare e infine decorare con altro cocco grattugiato.





CHEESCAKE MARMORIZZATO

PER 6 PERSONE

PER LA CREMA

- 250 g di ricotta
- 1 UOVO
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di farina
- 1 bustina di vanillina

PER LA BASE

- 200 g di cioccolato fondente
- 130 g di burro
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- 80 g di farina

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, preparare la crema inserendo la ricotta, l'uovo, lo zucchero, la farina e la vanillina. Avviare il programma **pastry P1**. Trasferire in una ciotola. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere il cioccolato a pezzi e tritare per **1 minuto** con **velocità 12**. Con l'aiuto della spatola raccogliere il trito sul fondo. Aggiungere il burro e scaldare per **2 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Unire lo zucchero, le uova, la farina e avviare il programma **pastry P2**. Trasferire il composto in una teglia rivestita da carta da forno, versarci sopra la crema al formaggio preparata precedentemente e mescolarla delicatamente con una forchetta in modo da mischiarla alla base di cioccolato. Cuocere in forno preriscaldato per 35 minuti a 180°C.





CREMA AI BISCOTTI

PER 4 PERSONE

- 300 g di biscotti secchi
- 100 g di cioccolato fondente
- 1/2 litro di latte
- 200 g di zucchero
- 25 g di farina
- 5 tuorli

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare i biscotti e mescolare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Mettere da parte.

Inserire nel recipiente il cioccolato a pezzi e tritare per **1 minuto** con **velocità 12**. Aggiungere il latte, lo zucchero e la farina. Mescolare per **15 secondi** con **velocità 7**.

Avviare il programma **dessert**. Dal foro del coperchio, mentre la lama gira, inserire i cinque tuorli. A fine programma aggiungere i biscotti, tenendone un po' da parte, e mescolare per **15 secondi** con **velocità 7**. Far raffreddare e mettere in frigorifero per almeno due ore. Decorare con i biscotti grattugiati rimasti.





CREMA CIOCCOLATO E COCCO

PER 4 PERSONE

- 200 g di cioccolato
- 150 ml di panna fresca
- 2 cucchiaini di zucchero
- 100 g di cocco grattugiato

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, il cioccolato a pezzi e tritare per **1 minuto** con **velocità 12**. Mettere da parte. Versare nel recipiente la panna, lo zucchero e avviare il programma **dessert** per **5 minuti**. Aggiungere il cioccolato per **2 minuti** con **velocità 3**. Unire il cocco, lasciandone un cucchiaino per decorare. Mescolare per **15 secondi** con **velocità 4**. Mettere in frigorifero almeno 20 minuti e guarnire col cocco tenuto da parte.





CROSTATA DI CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA

- ▣ 220 g di farina
- ▣ 165 g di zucchero
- ▣ 120 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ 40 g di cacao amaro
- ▣ 3 tuorli
- ▣ 250 ml di latte

PER LA GANACHE

- ▣ 125 ml di panna fresca
- ▣ 170 g di cioccolato fondente

Mettere nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**, 200 grammi di farina, 120 grammi di zucchero, il burro freddo, l'uovo, il cacao e avviare il programma **pastry P3**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Nel recipiente pulito, con l'**accessorio sbattitore**, inserire lo zucchero rimasto e i tuorli, montarli per **4 minuti** con **velocità 4**. Aggiungere la farina rimanente e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 3**. Versare il latte e cuocere con il programma **dessert**. Nel frattempo in un pentolino scaldare la panna, incorporarvi il cioccolato tritato e mescolare a fuoco spento. Appena la ganache è intiepidita unirla alla crema pasticciera anch'essa lasciata raffreddare. Amalgamare per **2 minuti** con **velocità 3**. Prendere dal frigorifero la pasta e stenderla molto sottile, tenendone da parte un po' per le decorazioni. Versare il composto sulla base della pasta e ricoprirla con strisce dell'impasto rimasto. Cuocere la torta in forno preriscaldato per 35 minuti a 180°C.





CUPCAKE AL CIOCCOLATO

PER 4 PERSONE

- 50 g di cioccolato fondente
- 80 ml di latte
- 1 uovo
- 90 g di zucchero
- 100 g di farina
- 5 g di lievito per dolci
- 5 g di cacao in polvere
- 700 ml di acqua
- panna montata

Nel recipiente, inserire la **lama per impastare** e tritare il cioccolato per **30 secondi** con **velocità 12**. Tenerne via un cucchiaino, aggiungere il latte e poi avviare l'apparecchio per **5 minuti** a **65°C** con **velocità 2**. A parte mescolare l'uovo con lo zucchero, versare il composto nel recipiente e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 5**. Aggiungere la farina, il lievito e il cacao e mescolare per **30 secondi** con **velocità 5**. Suddividere l'impasto in tazzine da caffè e riempirle fino a metà. Trasferirle nel **cestello a vapore** e posizionarlo nel recipiente precedentemente riempito con l'acqua. Cuocere col programma **steam**. Servire con panna montata e il cioccolato grattugiato rimasto.





CUPCAKE ALLA CAROTA

PER 6 PIROTTINI

- 80 g di uvetta
- 110 g di carote
- 80 g di zucchero
- 60 ml di olio di semi
- 1 uovo
- 100 g di farina
- 8 g di bicarbonato di sodio
- 10 g di cannella
- 50 g di formaggio cremoso
- 30 g di burro
- 125 g di zucchero a velo
- 1 cucchiata di marmellata di arance

Ammollare l'uvetta nell'acqua. Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, inserire le carote pulite e tagliate grossolanamente e tritare per **20 secondi** con **velocità 12**. Mettere da parte. Sostituire la ultrablade con la **lama per impastare**, e inserire nel recipiente zucchero, olio e avviare il programma **pastry P1**. Mentre l'accessorio gira, versare dal foro del coperchio l'uovo. Aggiungere la farina, il bicarbonato, la cannella e avviare il programma **pastry P2**. Con la spatola portare l'impasto sul fondo. Unire le carote e l'uvetta e manualmente amalgamare delicatamente. Versare il composto in pirottini per cupcake e infornare per 20 minuti a 170°C.

Nel frattempo, nel recipiente pulito, con la **lama per impastare** lavata, mescolare il formaggio con il burro e lo zucchero a velo per **1 minuto** con **velocità 7**. Aggiungere la marmellata di arance e amalgamare manualmente. Sfornare i cupcake, lasciarli raffreddare e guarnirli con la crema preparata.





CUPCAKE ALLO YOGURT

PER 6 PERSONE

- 1 uovo
- 90 g di zucchero
- 100 g di farina
- 6 g di lievito per dolci
- 125 g di yogurt
- il succo di 1 limone

PER LA CREMA

- 30 ml di latte
- 25 g di cacao amaro
- 30 g di burro
- 100 g di zucchero a velo
- gocce di cioccolato

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, mettere i tuorli insieme allo zucchero e montare per **5 minuti** con **velocità 4**. Aggiungere la farina, il lievito, lo yogurt e il succo di limone e avviare il programma **pastry P1**. Riempire fino a metà con il composto delle tazzine da caffè e metterle nel microonde per 1 minuto a temperatura massima.

Nel recipiente pulito, con la **lama per impastare**, mescolare il latte, il cacao con il burro e lo zucchero per **1 minuto** con **velocità 7**. Guarnire i cupcake con la crema preparata e gocce di cioccolato.





CUPCAKE FRAGOLE E CIOCCOLATO BIANCO

PER 12 PIROTTINI

- 125 g di fragole
- 285 g di burro
- 225 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 4 uova
- 210 g di farina
- 25 g di maizena
- 16 g di lievito per dolci
- 80 g di gocce di cioccolato bianco
- 60 ml di latte
- 225 g di zucchero a velo
- marmellata di fragole

Tagliare le fragole a pezzi piccoli e tenerne da parte alcuni per decorare. Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, montare 225 grammi di burro, lo zucchero, la vanillina con il programma **pastry P1**. Mentre l'accessorio gira, versare dal foro del coperchio le uova. Aggiungere la farina, la maizena e il lievito e avviare il programma **pastry P2**. Unire le fragole e le gocce di cioccolato bianco, tenendone da parte qualcuna per guarnire. Manualmente amalgamare delicatamente. Versare il composto in pirottini per cupcake e infornare per 20 minuti a 170°C. Nel frattempo, nel recipiente pulito, con la **lama per impastare**, mescolare il latte con il burro rimasto e lo zucchero a velo per **1 minuto** con **velocità 7**. Aggiungere un cucchiaino di marmellata di fragole e amalgamare manualmente. Sforare i cupcake, lasciarli raffreddare e guarnirli con la crema preparata. Decorare con le fragole e le gocce di cioccolato tenute da parte.





CUPCAKE CAFFÈ E CACAO

PER 6 PERSONE

- 90 g di burro
- 80 g di zucchero a velo
- 1 uovo
- 70 g di zucchero semolato
- 70 g di farina
- 6 g di lievito per dolci
- 15 g di cacao in polvere
- 20 ml di caffè
- chicchi di caffè

Nel recipiente, con l'**accessorio per montare**, inserire 50 grammi di burro e lo zucchero a velo. Montare per **5 minuti** a **65°C** con **velocità 2**. Tenere da parte.

Nel recipiente, inserire la **lama per impastare**, il burro rimasto e poi avviare l'apparecchio per **5 minuti** a **65°C** con **velocità 2**. A parte mescolare l'uovo con lo zucchero, versare il composto nel recipiente e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 5**. Aggiungere la farina, il lievito e il cacao, il caffè e mescolare per **30 secondi** con **velocità 5**. Suddividere l'impasto in pirottini e riempirli fino a metà. Cuocerli in forno preriscaldato per 15 minuti a 190°C. Servire con la crema al burro precedentemente preparata e decorare con chicchi di caffè.





FONDENTE AL PEPERONCINO

PER 6 PERSONE

- ▣ 3 uova
- ▣ 160 g di cioccolato fondente
- ▣ 3 peperoncini
- ▣ 140 g di burro
- ▣ 60 g di zucchero
- ▣ 30 g di cacao amaro

Dividere i tuorli dagli albumi. Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, montare gli albumi per **5 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte. Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare** e inserire nel recipiente il cioccolato a pezzi. Tritare per **1 minuto** con **velocità 12**. Unire un peperoncino e avviare l'apparecchio per **3 minuti** a **65°C** con **velocità 2**. Aggiungere il burro, togliere il peperoncino che avrà rilasciato tutto il suo aroma. Unire lo zucchero e avviare il programma **pastry P1**. Mentre la lama gira versare dal foro del coperchio i tuorli uno per volta. Unire il composto agli albumi montati a neve mescolando manualmente con un movimento delicato dal basso verso l'alto. Versare il composto in una tortiera rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato per 25 minuti a 180°C. Far raffreddare e spolverizzare con il cacao amaro. Tagliare la torta a scacchiera.





GOCCIOLE DI CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE

- 175 g di farina
- 150 g di burro
- 135 g di zucchero
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- 40 g di nocciole
- 2 uova
- 1 bustina di vanillina
- 150 g di gocce di cioccolato

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere la farina, il burro, lo zucchero, il lievito, le nocciole, le uova e avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere la vanillina e le gocce di cioccolato e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 3**. Con l'aiuto di un cucchiaio, distribuire dei mucchietti di impasto ben distanziati tra loro su una teglia rivestita da carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti a 180°C.





KRUMIRI

PER 8 PERSONE

- 280 g di farina di frumento
- 200 g di farina di mais
- 150 g di zucchero
- 280 g di burro
- 4 tuorli

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, le farine, lo zucchero e il burro a pezzetti a temperatura ambiente. Avviare il programma **pastry P3**. Mentre la lama gira, inserire dal foro del coperchio i tuorli uno per volta. Ottenuta una palla di pasta abbastanza compatta, metterla a riposare per un'ora circa, coperta con un pellicola trasparente.

Al termine, introdurre la pasta, poco per volta, in una tasca da pasticciere dal beccuccio a stella e ricavarne delle striscioline lunghe cinque centimetri circa su una teglia leggermente imburata e infarinata. Piegarle le strisce ad arco un po' aperte. Passare la teglia in forno preriscaldato per 15 minuti a 180°C, fin quando i krumiri non saranno dorati. Lasciarli poi freddare su una gratella.





MUFFIN AL CACAO CON FRUTTI DI BOSCO

PER 8 MUFFIN

- 80 g di frutti di bosco misti
- 175 g di farina
- 30 g di cacao amaro
- 120 g di zucchero
- 10 g di lievito per dolci
- 2 uova
- 100 ml di latte
- 120 di burro

Lavare i frutti di bosco, e tenerne da parte qualcuno per la decorazione. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire la farina, il cacao, lo zucchero, il lievito, le uova, il latte e amalgamare col programma **pastry P1**. Mettere il composto da parte. Nel recipiente inserire il burro e fonderlo per **5 minuti a 65°C** con **velocità 2**. Unire il composto precedentemente preparato nel recipiente insieme ai frutti di bosco e mescolare per **2 minuti con velocità 3**.

Riempire con il composto al cacao degli stampini da muffin. Inserirli nel forno preriscaldato per 20 minuti a 180°C. Lasciare intiepidire, sformare i muffin e decorarli con i frutti di bosco freschi.





PAN DI SPAGNA E FRAGOLE

PER 6 PERSONE

- ▣ 200 g di fragole
- ▣ il succo di 1 limone
- ▣ 2 uova
- ▣ 80 g di zucchero
- ▣ 80 g di farina
- ▣ 250 g di panna fresca
- ▣ 1 bustina di vanillina

Mondare le fragole, lavarle con cura, tenerne da parte alcune per la decorazione e tagliare le rimanenti in piccoli spicchi. Metterli in una ciotola, bagnarli con il succo di limone, coprire con la pellicola trasparente e mettere in frigorifero.

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, mettere le uova e lo zucchero, montare con il programma **pastry P1**. Incorporare la farina e mescolare nuovamente con il **pastry P1**. Versare il composto in una tortiera imburata e cuocere in forno preriscaldato per 35 minuti a 170°C. Lasciar raffreddare completamente. Dividere il pan di spagna in due parti uguali. Inzuppare le due metà con il succo nel quale sono rimaste a marinare le fragole. Nel recipiente pulito, sempre con l'**accessorio sbattitore**, inserire la panna, la vanillina e sbattere per **2 minuti** con **velocità 7**. Posizionare la base su un piatto da portata e spalmarci sopra due cucchiainate abbondanti di panna. Distribuire le fragole precedentemente preparate sulla panna, coprire con l'altra metà di pan di spagna e distribuire la restante panna facendo dei ciuffetti con la tasca da pasticciere. Guarnire con le fragole tenute da parte tagliate a fettine.





PLUMCAKE AI SEMI DI PAPAVERO

PER 8 PERSONE

- 200 g di burro
- 160 g di zucchero
- 3 uova
- 3 cucchiaini di semi di papavero
- 350 g di farina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 4 cucchiaini di latte

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il burro e lo zucchero e avviare il programma **pastry P3**. Mentre la lama gira, versare dal foro del coperchio le uova. Raccogliere con la spatola il composto verso il fondo. Tenere da parte un cucchiaino di semi di papavero e aggiungere il resto nel recipiente insieme alla farina, al lievito e al latte. Mescolare col programma **pastry P1**. Versare il composto in uno stampo da plumcake. Decorare con i semi di papavero messi da parte. Cuocere in forno preriscaldato per 50 minuti a 180°C.





QUADROTTI DI CIOCCOLATO BIANCO

PER 8 PERSONE

- 200 g di cioccolato bianco
- 100 g di burro
- 3 uova
- 130 g di zucchero
- 160 g di farina
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 50 g di cioccolato fondente
- zucchero a velo

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, il cioccolato bianco a pezzetti e tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Unire il burro e fondere per **2 minuti** a **80°C** con **velocità 4**. Mettere da parte e lasciar raffreddare. Inserire nel recipiente con l'**accessorio sbattitore** le uova con lo zucchero e sbatterle per **3 minuti** con **velocità 8**. Sostituire l'accessorio, con la **lama per impastare**, lavata. Aggiungere la farina, il lievito e mescolare per **2 minuti** con **velocità 8**. Unire il cioccolato fuso e avviare l'apparecchio per **2 minuti** con **velocità 8**. Versare il composto in una teglia rettangolare foderata con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato per 40 minuti a 180°. Lasciar raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo.

Intanto pulire la **lama per impastare** e il recipiente e, inserirci il cioccolato fondente a pezzetti. Tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Sciogliere poi per **1 minuto** a **60°C** con **velocità 3**.

Versare il composto in una tasca da pasticciere e decorare la torta a piacere. Tagliare a quadrotti e servire.





SEMIFREDDO AL CAFFÈ

PER 4 PERSONE

- 4 albumi
- 6 tuorli
- 125 g di zucchero
- 5 cucchiani di caffè solubile
- 400 g di panna fresca
- 130 g di burro

Versare nel recipiente, con inserito l'**accessorio sbattitore**, gli albumi e avviare l'apparecchio per **5 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte. Nel recipiente versare poi i tuorli con lo zucchero e mescolare per **1 minuto** con **velocità 7**.

Aggiungere il caffè e la panna e avviare l'apparecchio per **5 minuti** con **velocità 7**. Unire il composto agli albumi montati a neve mescolando manualmente con un movimento delicato dal basso verso l'alto. Versare il tutto in uno stampo e porre in freezer per almeno 12 ore.





TOCCHETTI DI CIOCCOLATO CROCCANTI

PER 16 PEZZI

- 120 g di cioccolato bianco
- 100 g di cornflakes
- 100 g di cioccolato al latte
- 160 g di cioccolato fondente
- 40 g di burro
- 2 cucchiaini di melassa
- 80 g di biscotti
- 40 g di nocciole

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, il cioccolato bianco a pezzetti e tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Fondere per **2 minuti** a **50°C** con **velocità 3**. Con l'aiuto della spatola raccogliere il cioccolato fuso dalle pareti e portarlo sul fondo. Aggiungere 20 grammi di cornflakes e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 4**. Mettere su una teglia rivestita da carta da forno e mettere in frigorifero. Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, il cioccolato al latte e quello fondente a pezzi e tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Fondere per **3 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Con l'aiuto della spatola raccogliere il cioccolato fuso dalle pareti e portarlo sul fondo. Aggiungere il burro, la melassa e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 4**.

Sbriciolare con le mani i biscotti e aggiungerli alla crema di cioccolato insieme alle nocciole e ai cornflakes rimasti e mescolare per **2 minuti** con **velocità 6**. Versare il composto sopra quello al cioccolato bianco realizzato precedentemente e rimettere in frigorifero per almeno 2 ore. Tagliare poi a tocchetti.





TORTA DI RISO AL CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE

- 250 g di farina
- 150 g di zucchero
- 130 g di burro
- 2 uova
- 450 ml di latte
- 120 g di riso Carnaroli
- 20 g di cacao
- 20 g di amaretti

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina, 70 grammi di zucchero, il burro, un uovo e avviare il programma **pastry P3**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente.

Nel frattempo nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il latte, 30 grammi di zucchero e scaldare per **8 minuti a 100°C** con **velocità 3**. Aggiungere il riso e cuocere per **22 minuti a 100°C** con **velocità 3** senza tappo. Mettere da parte e fare raffreddare.

Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare** e inserire nel recipiente l'uovo rimasto, 30 grammi di zucchero, il cacao in polvere e mescolare per **2 minuti** con **velocità 5**. Unire il riso, gli amaretti e avviare l'apparecchio per **2 minuti** con **velocità 5**. Stendere la pasta frolla, inserirla in una tortiera imburrata, creare il bordo della crostata e bucherellarne il fondo. Versare il composto sulla frolla, livellarlo e cuocere in forno preriscaldato per 40 minuti a 180°C.





TORTA NERA ALLE AMARENE

PER 8 PERSONE

- ▣ 8 uova
- ▣ 250 g di cioccolato fondente
- ▣ 250 g di burro
- ▣ 250 g di zucchero
- ▣ 250 g di farina

PER LA DECORAZIONE

- ▣ 400 ml di panna fresca
- ▣ 50 g di zucchero a velo
- ▣ 500 g di amarene snocciolate sciroppate
- ▣ scaglie di cioccolato

Separare i tuorli dagli albumi. Mettere nel recipiente, con inserito l'**accessorio sbattitore**, questi ultimi e avviare l'apparecchio per **5 minuti** con **velocità 7**. Nel recipiente, inserire la **lama per impastare** e tritare il cioccolato per **30 secondi** con **velocità 12**. Avviare l'apparecchio per **5 minuti** a **65°C** con **velocità 2**. Mettere da parte. Sostituire la lama con l'**accessorio sbattitore**. Inserire nel recipiente il burro a temperatura ambiente e lo zucchero e amalgamare per **2 minuti** con **velocità 10**. Avviare poi il programma **pastry P2** e mentre l'accessorio gira versare dal foro del coperchio il cioccolato fuso, i tuorli uno alla volta e la farina. Unire gli albumi montati e mescolare manualmente con un movimento dal basso verso l'alto. Versare il composto in uno stampo e cuocere in forno preriscaldato per 40 minuti a 180°C. Sfnare e far raffreddare. Nel recipiente pulito, con l'**accessorio sbattitore** lavato, inserire la panna, lo zucchero a velo e mescolare per **2 minuti** con **velocità 7**. Tagliare la torta a metà in senso orizzontale. Sulla base stendere una parte della panna montata e una dozzina di amarene. Ricoprire con l'altra metà della torta e decorare la superficie con la panna restante usando una tasca da pasticciere e guarnire con le amarene rimaste e le scaglie di cioccolato.





Moulinex[®]
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
seguici su

