

cucinare per le FESTE



Moulinex[®]
cuisine companion



MARGHERITA

PER 8 PERSONE

- 1,2 litri di tequila
- 600 ml di Cointreau
- 200 ml di succo di limone
- sale
- cubetti di ghiaccio

Versare nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, la tequila, il Cointreau e il succo di limone. Mescolare per **2 minuti** con **velocità 5**. Servire nelle coppette da cocktail ben ghiacciate, con il bordo lievemente spolverato di sale. Aggiungere i cubetti di ghiaccio.





MOJITO

PER 8 PERSONE

- ▣ 80 cubetti di ghiaccio
- ▣ 100 g di zucchero di canna
- ▣ menta fresca
- ▣ 500 ml di rum
- ▣ 8 lime
- ▣ 1 litro di acqua gassata (o soda)

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, il ghiaccio e tritare per **20 secondi** con **velocità 12**. Mettere in freezer. Nel recipiente versare lo zucchero, quattro foglie di menta, il rum, i lime tagliati in quattro parti e avviare l'apparecchio per **30 secondi** con **velocità 12**. Filtrare il composto. Versare il ghiaccio precedentemente preparato e abbondante menta nei bicchieri, mescolando a mano. Aggiungere una fetta di lime in ogni bicchiere e poi il succo filtrato. Infine versare l'acqua e consumare subito.





BICCHIERINI DI ZUCCHINE E GAMBERI

PER 12 PERSONE

- ▣ 1 cipolla
- ▣ 700 ml di acqua
- ▣ 1 foglia di alloro
- ▣ 330 g di zucchine
- ▣ 12 mazzancolle sgusciate
- ▣ poca fecola
- ▣ sale
- ▣ olio extravergine d'oliva

Sbucciare la cipolla e tagliarla a pezzetti. Metterli nel recipiente, con la **lama per impastare**, unire l'acqua, l'alloro e le zucchine lavate e tagliate a pezzi. Posizionarci sopra il **cestello vapore** dopo averci sistemato le mazzancolle. Avviare il programma **steam P1** per **15 minuti**.

Al termine mettere da parte il pesce, tenere nel recipiente solo le zucchine, 100 millilitri di acqua, aggiungere poca fecola, il sale e avviare il programma **sauce**. Servire in ciotoline la salsa di zucchine guarnendo con le mazzancolle cotte al vapore. Condire con un filo d'olio.





BRIOSCINE ALLE OLIVE

PER 10 PERSONE

- ▣ 200 g di burro
- ▣ 200 g di farina
- ▣ 10 g di sale
- ▣ 20 ml di acqua
- ▣ 300 g di olive nere denocciolate
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ 90 ml di olio extravergine d'oliva

Inserire nel recipiente la **lama per impastare**. Versare il burro, che deve essere molto freddo, la farina, il sale e avviare l'apparecchio per **5 minuti** con **velocità 7**. Aggiungere l'acqua fredda dal foro del coperchio e mescolare per **1 minuto** con **velocità 7**.

Stendere l'impasto ottenuto dando una forma rettangolare alla pasta e ripiegarla in tre strati, sovrapponendoli. Mettere in frigorifero per 15 minuti e reinserire il preparato nel recipiente. Impastare per **30 secondi** con **velocità 7**. Ripetere il procedimento tre volte per ottenere la giusta friabilità della sfoglia.

Versare nel recipiente, con inserita la **lama ultrablade**, le olive e l'aglio sbucciato. Avviare l'apparecchio per **10 secondi** con **velocità turbo**.

Con la spatola raccogliere sul fondo il composto e unire 60 millilitri di olio e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 5**.

Stendere la sfoglia, ricavarne dei triangolini, spalmarci sopra il paté di olive, arrotolarli e creare delle piccole brioscine. Metterle su una teglia ricoperta di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti.





CESTINI DI FEGATINI E PISTACCHI

PER 10 PERSONE

- 100 g di pistacchi pelati
- 1 cipolla
- 1/2 gambo di sedano
- 1/2 carota
- 1 rametto di rosmarino
- 3 acciughe sott'olio
- 5 capperi
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- 300 g di fegatini misti
- sale e pepe
- 1 rotolo di pasta brisé

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire i pistacchi e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Tenere da parte.

Mettere nel recipiente la cipolla, il sedano, la carota, il rosmarino, le acciughe, i capperi e tritare per **10 secondi** con **velocità 8**. Aggiungere l'olio e far insaporire per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Lavare e pulire i fegatini e aggiungerli al soffritto. Cuocere per **30 minuti** a **100°C** con **velocità 2**. Aggiustare di sale e pepe, poi tritare per **30 secondi** con **velocità 5**. Controllare la consistenza del paté e qualora risultasse troppo acquoso fare asciugare per **3 minuti** a **100°C** con **velocità 1**.

Srotolare la pasta brisé e ricavarne dei cerchi con l'aiuto di un tagliabiscotti. Metterli in pirottini di carta da forno, versare sopra l'impasto di fegatini e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti. Servire con i pistacchi tritati.





MOUSSE DI TROTA SALMONATA

PER 8 PERSONE

- 170 g di burro
- 1 foglia di alloro
- 1 scalogno
- 400 g di filetti di trota salmonata
- 1 spruzzo di spumante
- sale
- 50 g di pistacchi tritati

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire 20 grammi di burro, la foglia di alloro e lo scalogno sbucciato intero.

Cuocere per **2 minuti** a **90°C** con **velocità 3**. Aggiungere il pesce e avviare il programma **slowcook P3**. Mentre la lama gira, versare dal foro del coperchio lo spumante e il sale. Togliere l'alloro e lo scalogno, lasciar raffreddare. Frullare per **15 secondi** con **velocità pulse**. Aggiungere il burro rimasto a pezzetti e mescolare ancora per **2 minuti** con **velocità 6**. Versare il composto in uno stampo foderato di pellicola per alimenti e lasciare in frigorifero per almeno due ore. Sformare la mousse su un piatto, guarnire con i pistacchi e accompagnare con crostini di pane.





PANE DI ROSE

PER 12 ROSE

- 90 g di prosciutto cotto
- 100 g di parmigiano
- origano
- 125 ml di latte
- 1 uovo
- 30 g di burro
- 1 cucchiaio di sale
- 300 g di farina
- 1/2 cubetto di lievito di birra

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il prosciutto, il parmigiano e l'origano. Tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Versare il latte, l'uovo, il burro, il sale e mescolare per **2 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Unire la farina, il lievito e avviare il programma **pastry P1**. Stendere l'impasto su un piano infarinato, coprire con il trito di formaggio e prosciutto e arrotolare la pasta fino a formare un rotolino cilindrico. Tagliarne dei tocchetti di circa quattro centimetri e distribuirli distanziati in una tortiera con il bordo sganciabile rivestita di carta da forno. Coprire e far lievitare per 1 ora. Spennellare il pane con l'olio e mettere in forno preriscaldato a 220°C per 20 minuti. Sformare e lasciare intiepidire.

Ideale per la festa della mamma o per San Valentino.





PLUMCAKE AI POMODORINI E OLIVE

PER 6 PERSONE

- 2 uova
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- origano
- 100 g di farina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 100 g di pomodorini
- 100 g di olive verdi denocciolate

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le uova, l'olio, il sale, abbondante origano e mescolare per **1 minuto** con **velocità 4**. Unire la farina, il lievito e avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere i pomodorini lavati, le olive e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 3**. Versare l'impasto in un piccolo stampo da plumcake oleato.

Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 30 minuti circa. Infilzare il plumcake con la lama di un coltellino: se risulta umida prolungare la cottura per qualche minuto. Sformare il plumcake e farlo raffreddare.





ZUCCHINE RIPIENE AL TONNO

PER 10 PERSONE

- ▣ 500 g di zucchini
- ▣ 1/2 cipolla
- ▣ 1 spicchio di aglio
- ▣ 40 ml di olio extravergine d'oliva
- ▣ sale
- ▣ 200 g di filetti di tonno
- ▣ pangrattato
- ▣ il succo di 1 limone
- ▣ 1 uovo

Lavare le zucchini, spuntarle e tagliarle a metà nel senso orizzontale. Scavarne la polpa.

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire la cipolla e l'aglio sbucciati. Soffriggere con l'olio, la polpa di zucchini e il sale per **2 minuti a 130°C** con **velocità 2**. Unire il tonno, del pangrattato, il succo di limone, l'uovo e cuocere col programma **slowcook P1**. Al termine tritare per **30 secondi** con **velocità 8**. Tagliare le zucchini a tocchetti e metterli in pirottini di carta da forno. Riempirli con l'impasto di tonno ottenuto e cospargere ancora di pangrattato. Versarci sopra un filo di olio e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.





CRESPELLE SAPORITE

PER 6 PERSONE

- ▣ 3 uova
- ▣ 150 g di farina
- ▣ 2 cucchiaini di olio di oliva
- ▣ 500 ml di latte
- ▣ 25 g di burro
- ▣ sale
- ▣ 120 g di prosciutto cotto a fette
- ▣ 80 g di fontina
- ▣ 20 g di parmigiano grattugiato

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere le uova, 125 grammi di farina e l'olio. Avviare il programma **pastry P2**. Mentre la lama gira, versare dal foro del coperchio 250 millilitri di latte. Lasciare riposare il composto per un'ora circa. Trascorso questo tempo, versare un mestolo di miscela in una piccola padella antiaderente. Farla dorare, poi girarla delicatamente e terminare la cottura. Preparare la besciamella mettendo nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, il burro e facendolo sciogliere per **5 minuti** a **90°C** con **velocità 4**. Dopo due minuti, mentre l'accessorio gira, versare dal foro del coperchio la farina rimanente. Unire quindi il latte rimasto e azionare per **6 minuti** a **90°C** con **velocità 5**. Condire con un pizzico di sale. Mettere da parte e lasciar raffreddare. Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare** lavato e mettere nel recipiente il prosciutto cotto e i formaggi. Tritare per **1 minuto** con **velocità 5**. Unire la besciamella e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 4**. Farcire con questo composto le crespelle, piegarle e metterle in una pirofila. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti circa.





FREGOLA CON PESCE

PER 6 PERSONE

- 1 litro di acqua
- 200 g di fregola
- sale
- 1 trancio di salmone
- 200 g di gamberetti sgusciati
- olio extravergine di oliva
- prezzemolo

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'acqua e portarla a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Unire la fregola, e il sale. Posizionarci sopra il **cestello vapore** con dentro il salmone. Cuocere per **15 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Aggiungere nel cestello vapore i gamberetti e cuocere ancora per **5 minuti** a **100°C** con **velocità 3**. Al termine scolare la fregola, rimetterla nel recipiente con l'olio, il salmone tagliato a pezzi e i gamberetti. Mescolare per **1 minuto** con **velocità 4**. Servire a piacere sia caldo sia freddo, guarnendo con del prezzemolo.





LASAGNE AL SALMONE

PER 8 PERSONE

- burro
- 1 spicchio di aglio
- 300 g di filetto di salmone fresco pulito
- origano
- 150 g di salmone affumicato
- 250 g di mascarpone
- 200 ml di panna fresca
- 500 ml di besciamella
- 250 g di lasagne fresche
- 100 g di parmigiano grattugiato

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere una noce di burro, lo spicchio di aglio sbucciato e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Aggiungere il salmone fresco, l'origano e avviare il programma **slowcook P1**. Unire il salmone affumicato tagliato a pezzetti, il mascarpone, la panna, tre quarti di besciamella e mescolare per **2 minuti** con **velocità 4**. Imburrare una teglia, metterci sopra uno strato di lasagne, coprirla con un po' della salsa di salmone ottenuta, e ripetere l'operazione fino all'ultimo strato di pasta. Coprirla con la besciamella rimasta, il parmigiano grattugiato e qualche pezzettino di burro. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti.





PASTA D'ORO

PER 4 PERSONE

- 20 g di burro
- 300 g di di pesce misto (seppie, mazzancolle, polpo, salmone, merluzzo)
- 450 ml di acqua
- 100 ml di latte
- 50 ml di vino bianco
- sale
- 350 g di penne
- 1 bustina di zafferano
- 50 g di parmigiano grattugiato

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere il burro e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Aggiungere il pesce e rosolare col programma **slowcook P1**. Unire l'acqua, il latte, il vino bianco e salare. Avviare l'apparecchio per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 3**. Unire la pasta, lo zafferano e cuocere senza tappo per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 3**. Al termine servire guarnendo con parmigiano grattugiato.





RISOTTO CON LE ROSE

PER 4 PERSONE

- ▣ olio extravergine di oliva
- ▣ 1/2 cipolla
- ▣ 350 g di riso
- ▣ 1 litro di brodo
- ▣ burro
- ▣ 1 cucchiaino di ketchup
- ▣ parmigiano grattugiato
- ▣ petali di rosa

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'olio, la cipolla sbucciata e tagliata a pezzi e soffriggere col programma **slowcook P1** per **2 minuti**. Aggiungere il riso e tostare nuovamente con il programma **slowcook P1** per **2 minuti**. Versare il brodo caldo e cuocere senza tappo con il programma **slow cook P3**.

Mantecare il risotto con burro, ketchup e parmigiano mescolando per **1 minuto** a **100°C** con **velocità 2**. Servire guarnendo con petali di rosa.

Ideale per la festa della mamma o per San Valentino.





ANATRA ALL'ARANCIA

PER 4 PERSONE

- 500 g di petto di anatra
- 1 arancia
- burro
- alloro
- sale

Tagliare il petto di anatra a fettine. Lavare bene l'arancia. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere il burro e l'alloro e soffriggere per **1 minuto** a **100°C** con **velocità 4**. Aggiungere le fettine di anatra, salare e avviare il programma **slowcook P1**. Con l'aiuto di una spatola mescolare manualmente la carne e ripetere il programma. Unire il succo di mezza arancia e cuocere con il programma **slowcook P3**. Quando mancano 5 minuti al termine del programma aggiungere l'altra metà dell'arancia tagliata a fettine. Servire accompagnando con insalata.





CROSTATA DI FROLLA SALATA COI TAGLIOLINI

PER 10 PERSONE

- 200 g di farina bianca
- 50 g di farina integrale
- 120 g di burro freddo
- 3 uova
- sale
- 300 g di zucca pulita a pezzi
- 1 cucchiaio di acqua
- 150 ml di latte
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 200 g di scamorza affumicata
- noce moscata grattugiata
- 150 g di tagliolini all'uovo

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere le farine, il burro, un uovo, il sale e avviare il programma **pastry P3**. Stendere la pasta in una tortiera, bucherellarne il fondo e metterla in frigorifero a riposare.

Nel recipiente, sempre con la lama per impastare, inserire 250 grammi di zucca con un cucchiaio di acqua e cuocere con il programma **slowcook P3**. Mettere da parte e lasciar raffreddare. Nel recipiente inserire le uova rimaste, il latte, il parmigiano, la scamorza a pezzi, la noce moscata, il sale. Amalgamare con il programma **pastry P1**.

Disporre sulla frolla la zucca, metterci sopra i tagliolini e versarci la miscela di uova. Guarnire con la zucca rimasta tagliata a julienne. Mettere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa. Sfnare e servire calda.





POLLO RIPIENO

PER 4 PERSONE

- 100 g di polpa di maiale
- 20 g di burro
- 1 foglia di alloro
- 80 g di prosciutto cotto
- 150 g di castagne lessate e pelate
- 1/2 mela
- 1 kg di pollo
- 60 g di pancetta a fette

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere la carne di maiale, il burro e la foglia di alloro e rosolare con il programma **slowcook P1**.

Aggiungere il prosciutto cotto e cuocere col programma **slowcook P3**. Dopo 15 minuti unire le castagne e la mela sbucciata e tagliata a fette, tenendone da parte qualcuna per la decorazione. Al termine del programma tritare per **30 secondi** con **velocità 8**. Lasciar raffreddare. Inserire il ripieno nel pollo, ricoprirlo con la pancetta a fette e legarlo con uno spago. Metterlo in una teglia, volendo accompagnato da patate, spennellarlo con un filo di olio e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 1 ora circa. Controllare di tanto in tanto e se necessario irrorare con un po' di brodo. Sfnare e servire su un piatto da portata guarnendo con le mele e le castagne tenute da parte.

Raddoppiando le dosi dell'impasto si può riempire anche un cappone o un tacchino. È tipico da consumare a Natale o nel giorno del Ringraziamento.





SPEZZATINO CON FUNGHI E CURRY

PER 6 PERSONE

- 40 g di funghi porcini secchi
- 20 g di burro
- alloro
- 500 g di bocconcini di carne mista
- sale
- 1 bicchiere di vino bianco
- 200 ml di panna fresca
- 1 cucchiaino di curry

Mettere a bagno i porcini. Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere il burro, l'alloro e soffriggere per **2 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Aggiungere la carne, salare e rosolare col programma **slowcook P1**. Unire i funghi dopo averli ben lavati e scolati, bagnare col vino e ripetere il programma. Versare la panna, il curry e avviare il programma **slowcook P3**. Al termine servire guarnendo con foglie di alloro.





BISCOTTI GLASSATI COCCO E CIOCCOLATO

PER 6 PERSONE

- ▣ 50 g di nocciole sgusciate
- ▣ 50 g di mandorle sgusciate
- ▣ 180 g di burro
- ▣ 250 g di farina
- ▣ 50 g di cocco grattugiato
- ▣ 120 g di zucchero
- ▣ 1 uovo
- ▣ cannella
- ▣ 150 g di cioccolato fondente
- ▣ zucchero a velo

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le nocciole, le mandorle e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Versare nel recipiente il burro, la farina e avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere il cocco, lo zucchero, l'uovo, la cannella, le mandorle e le nocciole tritate e riavviare il programma **pastry P1**. Con l'impasto formare un lungo filoncino e ricavarne dei pezzetti. Schiacciarli formando dei dischetti. Sistemarli su una placca ricoperta da carta da forno e cuocerli in forno preriscaldato a 200°C per 13 minuti circa. Sfnare i biscotti e lasciarli raffreddare. Pulire il recipiente e la lama per impastare. Inserire il cioccolato a pezzetti e tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Scioglierlo per **1 minuto** a **60°C** con **velocità 3**. Stenderlo con un cucchiaio su un lato solo dei biscotti, creando delle decorazioni con i lembi di una forchetta. Appena il cioccolato sarà ben asciutto spolverizzare l'altro lato dei biscotti con lo zucchero a velo. Suddividendoli in vaschette i biscotti possono diventare una bella idea regalo.





BISCOTTINI DI NATALE

PER 10 PERSONE

- ▣ 400 g di farina di frumento
- ▣ 200 g di farina di mais
- ▣ 180 g di zucchero
- ▣ 300 g di burro
- ▣ 4 tuorli

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

Stendere la pasta su formine di silicone e cuocere i biscottini in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti, fin quando non saranno dorati. Lasciarli poi freddare prima di sfomarli delicatamente.





COMPOSTA DI ZUCCA

PER 1 VASETTO

- ▣ 500 g di zucca
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 50 ml di acqua

Sbucciare e pulire la zucca. Tagliarla a pezzi, inserirla nel recipiente, con la **lama per impastare**. Versare lo zucchero, l'acqua e avviare l'apparecchio per **20 minuti** a **105°C** con **velocità 4**.

Al termine frullare per **30 secondi** con **velocità 10**. La composta si può conservare a lungo se messa in vasetti di vetro ben sterilizzati e chiusi ermeticamente sottovuoto. Si accompagna bene con gli amaretti. Ideale per la festa di Halloween.





MERINGHE AL MIELE

PER 60 MERINGHE

- 200 g di albumi
- 350 g di zucchero
- 1 cucchiaino di miele
- 100 g di noci sgusciate

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, mettere gli albumi e montarli per **7 minuti** con **velocità 7**. Mentre l'accessorio gira, versare dal foro del coperchio poco per volta lo zucchero. Aggiungere il miele e mescolare manualmente con un movimento dal basso verso l'alto. Con l'aiuto di un cucchiaino mettere l'impasto su una placca ricoperta di carta da forno e appoggiare su ogni meringa un pezzo di noce. Cuocere in forno preriscaldato a 100°C per 30 minuti. Se fossero ancora molli lasciare le meringhe in forno spento anche per un'intera notte. Suddividendole in vasetti le meringhe possono diventare una bella idea regalo.





PANETTONCINI

PER 6 PANETTONCINI

- ▣ 150 g di uvetta
- ▣ 250 g di burro
- ▣ 200 g di zucchero
- ▣ 4 uova
- ▣ 250 g di farina
- ▣ 1 bustina di lievito
- ▣ 100 g di canditi

Mettere a bagno l'uvetta. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il burro e lo zucchero. Avviare il programma **pastry P3**. Mentre la lama gira, dal foro del coperchio versare le uova, la farina, il lievito. Riavviare il programma. Unire i canditi e l'uvetta ben strizzata e mescolare per **1 minuto** alla **velocità 3**. Versare l'impasto in stampini imburrati a bordi alti e metterli in forno preriscaldato a 170°C per 35 minuti. Lasciare raffreddare.

Volendo confezionarli in sacchetti come idea regalo.





TORTA A STELLA

PER 8 PERSONE

- 6 uova
- 180 g di burro
- 180 g di zucchero
- 80 g di succo di arancia
- la scorza grattugiata di 1 arancia
- 280 g di farina
- 50 g di amido di mais
- 1 bustina di lievito
- 40 g di cacao
- 100 g di gocce di cioccolato
- 60 g di mandorle tritate

Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, per **5 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il burro e lo zucchero e avviare il programma **pastry P1**. Mentre la lama gira, versare dal foro del coperchio i tuorli uno alla volta, il succo di arancia e la scorza. Unire la farina, l'amido, il lievito, il cacao, il cioccolato, le mandorle e avviare il programma **pastry P3**. Unire gli albumi e mescolare manualmente con un movimento dal basso verso l'alto. Versare l'impasto in uno stampo a stella imburrato e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Lasciare raffreddare e sformare.





TORTA AL LATTE

PER 6 PERSONE

- ▣ 3 uova
- ▣ 160 g di zucchero
- ▣ 80 g di burro
- ▣ 2 bustine di vanillina
- ▣ 180 g di farina
- ▣ 25 g di fecola
- ▣ 1 bustina di lievito per dolci
- ▣ 160 ml di latte
- ▣ 4 g di colla di pesce
- ▣ 125 ml di panna fresca
- ▣ 125 g di latte condensato
- ▣ zucchero a velo
- ▣ cacao in polvere



Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, mettere le uova e lo zucchero, montare con il programma **pastry P1**. Incorporare il burro morbido, una bustina di vanillina e avviare il programma **pastry P3**. Mentre l'accessorio gira, versare dal foro del coperchio la farina, la fecola, il lievito e 40 millilitri di latte. Versare il composto in una tortiera imburrata e cuocere in forno preriscaldato a 175°C per 20 minuti. Lasciar raffreddare completamente. Dividere la torta in due parti uguali. Inzupparle con 20 millilitri di latte. Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Nel recipiente pulito, con l'accessorio sbattitore lavato, inserire la panna e sbattere per **2 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte. Versare nel recipiente il latte rimasto, la colla di pesce ben strizzata e mescolare per **3 minuti** a **60°C** con **velocità 2**. Unire il latte condensato, la vanillina rimanente e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 2**. Lasciar raffreddare poi unire manualmente la panna montata con un movimento dal basso verso l'alto. Spalmare sulla base la farcitura. Coprire con l'altra metà di torta. Mettere in frigorifero fino al momento di servire. Cospargere la superficie con lo zucchero a velo. Adagiarvi sopra delle strisce di carta e spolverare con il cacao setacciato. Eliminare la carta con delicatezza.



Moulinex[®]
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
seguici su

