

# LE TORTE

Alcune idee interpretate da



## CIAMBELLA ALLE MELE



per 6 persone

2 mele  
2 uova  
300 g di zucchero  
80 ml di latte  
80 ml di olio di semi  
1 bustina di lievito per dolci  
300 g di farina



Sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottili. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le uova, lo zucchero e mescolare per **1 minuto** con **velocità 6**. Aggiungere il latte, l'olio, il lievito e avviare il programma **pastry P3** e, mentre la lama gira, dal foro del coperchio unire la farina a cucchiaiate e le fettine di mele che si sminuzzeranno durante l'impasto. Versare il composto in uno stampo a ciambella precedentemente imburrato e cuocerlo in forno preriscaldato per 40 minuti a 180°C. Lasciare raffreddare, sformare la ciambella su un piatto e servire.

**difficoltà facile - tempo di preparazione 50 minuti**

## CIAMBELLA DI MANDORLE GLASSATA



per 8 persone

6 albumi  
200 g di burro  
400 g di zucchero a velo  
80 g di farina bianca  
80 g di farina di mandorle  
1 cucchiaio di miele di acacia  
3 cucchiaini di acqua  
1 cucchiaio di palline argentate



Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, versare gli albumi e montarli per **5 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte.

Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare**, inserire il burro e farlo sciogliere per **1 minuto** a **60°C** con **velocità 2**. Unire 180 grammi di zucchero a velo, la farina bianca setacciata, la farina di mandorle, il miele e amalgamare con il programma **pastry P1**. Aggiungere gli albumi montati e mescolare per **30 secondi** con **velocità 2**.

Versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere in forno preriscaldato per 20 minuti circa a 210°C. Lasciare raffreddare prima di sformare. Inserire nel recipiente lavato, con l'**accessorio per mescolare**, lo zucchero a velo rimasto, l'acqua e mescolare per **40 secondi** con **velocità 6**.

Ottenuto un composto liscio, versare la glassa sul dolce raffreddato e decorare con le palline argentate. Lasciare rapprendere per almeno 1 ora prima di servire.

**difficoltà media - tempo di preparazione 30 minuti**

## CIAMBELLINE COL COCCO



per 4 persone

125 g di yogurt bianco  
2 cucchiaini di caffè solubile  
1 cucchiaino di acqua  
1/2 bustina di vanillina  
45 g di burro  
150 g di zucchero  
la scorza grattugiata di 2 mandarini  
2 uova  
125 g di farina  
1/2 cucchiaino di lievito per dolci  
2 cucchiaini di farina di cocco



Inserire nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, lo yogurt, il caffè solubile e il cucchiaino di acqua. Mescolare per **30 secondi** con **velocità 4**. Unire la vanillina e amalgamare per **10 secondi** con **velocità 4** ottenendo un composto cremoso. Aggiungere il burro, lo zucchero, la scorza grattugiata dei mandarini e mescolare per **4 minuti** con **velocità 4**. Mentre l'accessorio gira, versare dal foro del coperchio le uova, uno alla volta, la farina e il lievito. Mettere il composto in stampini a ciambella, imburrati e infarinati, e cuocere in forno preriscaldato per 30 minuti a 180°C. Togliere dal forno e lasciare raffreddare. Sformare e servire dopo aver spolverizzato con la farina di cocco.

**difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora e 10 minuti**

## CROSTATA DI FRUTTA



per 4 persone

170 g di farina  
120 g di zucchero  
70 g di burro  
1 uovo  
2 tuorli  
350 ml di latte  
100 g di fragole  
1 kiwi  
100 g di mirtilli  
30 g di pistacchi



Mettere nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**, 125 grammi di farina, 35 grammi di zucchero, il burro, l'uovo e avviare il programma **pastry P3**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Prendere dal frigorifero la pasta e stenderla in una tortiera imburrata, bucherellando il fondo. Mettere in forno preriscaldato per 20 minuti a 180°C. Far raffreddare. Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, inserire lo zucchero rimasto, i tuorli e montare 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** per **6 minuti**. Lasciare raffreddare, poi versare la crema sulla superficie della frolla cotta. Lavare la frutta e tagliare a fette

sottili le fragole e il kiwi. Disporre sulla crostata, alternando la frutta. Nel recipiente lavato, frullare i pistacchi, con la **lama per impastare** pulita,

per **1 minuto** con **velocità 10** e cospargere con questo trito il bordo della crostata. Lasciare raffreddare la torta e fare riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

### **Suggerimenti**

La crostata può essere farcita e decorata a piacere con altra frutta e si può spennellare con della gelatina o della marmellata di albicocche fusa per rendere più lucida e omogenea la superficie.

**difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora e 20 minuti**

## CROSTATA DI MARMELLATA DI ARANCE



per 8 persone

250 g di farina

70 g di zucchero

130 g di burro

1 uovo

400 g di marmellata di arance



Mettere nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**, la farina, lo zucchero, il burro, l'uovo e avviare il programma **pastry P3**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Prendere dal frigorifero la pasta e stenderla, tenendone da parte un po' per le decorazioni. Mettere l'impasto in una tortiera imburrata di 27 centimetri di diametro e bucherellare il fondo. Inserire in forno preriscaldato per 20 minuti a 180°C. Tirare fuori, versare la marmellata sulla base della pasta e ricoprirla con strisce dell'impasto rimasto. Rimettere la torta in forno preriscaldato per 15 minuti a 180°C.

**difficoltà facile - tempo di preparazione 45 minuti**

## CROSTATINE DI NOCI



per 4 persone

250 g di farina  
70 g di zucchero  
130 g di burro  
1 uovo  
250 g di noci sgusciate  
4 cucchiaini di miele di castagno



Mettere nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**, la farina, lo zucchero, il burro, l'uovo e avviare il programma **pastry P3**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Prendere dal frigorifero la pasta e stenderla con l'aiuto di un mattarello, allo spessore di 1 centimetro circa e rivestirvi degli stampi per tortine imburrati. Bucherellare la pasta in superficie e cuocere in forno preriscaldato per 20 minuti a 200°C, finché la pasta non risulterà dorata, quindi togliere dal forno e lasciare raffreddare. Mettere i gherigli di noci nel recipiente sciacquato, con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere il miele e mescolare per **30 secondi** con **velocità 3**. Guarnire le crostatine con le noci e servire.

**difficoltà media - tempo di preparazione 40 minuti**

## FROLLA ALLE NOCCIOLE CON I LAMPONI E IL CIOCCOLATO



per 8 persone

100 g di nocciole sgusciate  
250 g di farina  
75 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
1 cucchiaino di cannella in polvere  
140 g di burro  
2 tuorli  
1 vasetto di marmellata di lamponi  
100 ml di panna fresca  
200 g di cioccolato fondente  
125 g di lamponi



Inserire nel recipiente, con la **lama ultrablade**, 50 grammi di nocciole e tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Aggiungere la farina, lo zucchero, il sale, la cannella e mescolare per **1 minuto** con **velocità 7**. Unire il burro e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 9**. Versare i tuorli e avviare il programma **pastry P3**. Si formerà una palla. Avvolgerla nella pellicola trasparente e metterla in frigorifero per almeno 30 minuti. Stendere la pasta in una tortiera di 26 centimetri di diametro. Bucherellare il fondo della pasta con una forchetta e mettere in forno

preriscaldato per 20 minuti a 180°C. Sfornare e ricoprire la superficie della frolla con la marmellata di lamponi. Rimettere in forno per altri 5 minuti sempre a 180°C. Lasciare raffreddare. Lavare il recipiente, inserire la **lama per impastare**, il cioccolato e tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Unire la panna e sciogliere avviando il programma **dessert** per **5 minuti** a **60°C**. Lasciare raffreddare, poi versarla sopra la marmellata di lamponi. Mettere in frigorifero per 30 minuti. Tirare fuori la torta 15 minuti prima di servire e guarnirla con i lamponi freschi sciacquati.

**difficoltà media - tempo di preparazione 40 minuti**

## PLUMCAKE MIRTILLI E NOCI



per 6 persone

70 g di noci sgusciate  
200 g di farina  
8 g di lievito per dolci  
1 uovo  
60 g di burro  
150 g di zucchero  
180 ml di succo di arancia  
1 cucchiaino di scorza di arancia grattugiata  
180 g di mirtilli



Mettere nel recipiente, con la **lama ultrablade**, le noci e tritarle per **30 secondi** con **velocità 12**. Mettere da parte.

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina, il lievito e mescolare per **30 secondi** con **velocità 6**. Incorporare l'uovo, il burro, lo zucchero e mescolare per **1 minuto** con **velocità 6**. Aggiungere il succo e la scorza di arancia e amalgamare ancora per **1 minuto** con **velocità 6**. Unire le noci tritate e i mirtilli. Mescolare per **15 secondi** con **velocità 2**. Inserire il composto in uno stampo rettangolare imburrato e cuocere in forno preriscaldato per 50 minuti a 180°C. Togliere dal forno e lasciare riposare per 1 minuto. Sformare e trasferire su un piatto.

**difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora e 15 minuti**

## SALAME DI CIOCCOLATO



per 4 persone

60 g di mandorle spellate  
250 g di biscotti secchi  
100 g di burro  
100 g di zucchero  
60 g di cacao amaro  
2 uova



Inserire le mandorle nel recipiente, con la **lama per impastare** e tritarle per **10 secondi** con **velocità 12**. Aggiungere i biscotti e sminuzzarli grossolanamente con le mandorle per **20 secondi** con **velocità 8**. Mettere da parte. Inserire il burro, lo zucchero, il cacao, le uova e amalgamare per **2 minuti** con **velocità 3**. Aggiungere il trito di biscotti e mandorle e mescolare per **1 minuto** con **velocità 3**. Mettere l'impasto sulla carta stagnola e avvolgerlo dandogli la forma di un salame. Lasciare riposare 1 ora circa nel congelatore e poi in frigorifero. Al momento di servire, tagliare a fette.

**difficoltà facile - tempo di preparazione 10 minuti**

## TARTELLETTE DI PASTA SABLÉ ALLA FRUTTA



per 6 persone

150 g di farina  
100 g di burro  
50 g di zucchero a velo  
1 tuorlo  
100 ml di panna  
1 bustina di vanillina  
150 g di lamponi



Mettere nel recipiente, con inserita la **lama per impastare**, la farina, il burro, lo zucchero a velo, il tuorlo e avviare il programma **pastry P3**. Formata una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e riporla in frigorifero per 30 minuti. Stenderla poi con il mattarello. Con un tagliabiscotti rotondo creare delle tartellette. Bucherellarne il fondo con una forchetta e metterle in forno preriscaldato per 20 minuti a 180°C. Lasciare raffreddare.

Versare nel recipiente lavato, con l'**accessorio sbattitore**, la panna con la vanillina e montarla per **4 minuti** con **velocità 4**.

Versare la panna sopra le tartellette. Unire i lamponi e servire spolverizzando con lo zucchero a velo rimasto.

**difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora**

## TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO BIANCO



per 8 persone

5 uova  
300 g di mandorle spellate  
200 g di cioccolato bianco  
200 g di zucchero  
200 g di burro  
la scorza grattugiata di 2 limoni  
2 cucchiaini di zucchero a velo



Dividere i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi nel recipiente con l'**accessorio sbattitore** per **5 minuti** con **velocità 7**. Metterli da parte. Lavare il recipiente e, con la **lama ultrablade**, tritare per **30 secondi** con **velocità 10** le mandorle, il cioccolato a pezzi e 150 grammi di zucchero. Quindi versare il burro a tocchetti e frullare per **1 minuto** con **velocità 8**. Unire la scorza grattugiata di limone e i tuorli uno alla volta mescolando per **30 secondi** con **velocità 8**. Aggiungere gli albumi montati e amalgamarli al composto rimestando dal basso verso l'alto. Versare tutto in una tortiera foderata di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato per 35 minuti a 170°C. Lasciare la torta per 5 minuti nel forno spento prima di tirarla fuori. Trasferirla poi su di una gratella e farla raffreddare completamente. Servirla su di un piatto di portata dopo averla spolverizzata con lo zucchero a velo.

**difficoltà media - tempo di preparazione 50 minuti**

## TORTA CIOCCOLATO E AMARETTI



per 8 persone

100 g di cioccolato fondente  
200 g di amaretti  
200 g di farina  
200 g di burro  
200 g di zucchero  
4 uova  
1 bustina di lievito



Mettere nel recipiente, con la **lama ultrablade**, il cioccolato e tritare per **30 secondi** con **velocità 10**. Aggiungere gli amaretti e frullare per **15 secondi** con **velocità 10**. Mettere da parte. Inserire la **lama per impastare**, la farina, il burro, lo zucchero, le uova, il lievito e avviare il programma **pastry P1**. Unire poi il composto di amaretti e cioccolato precedentemente preparato e mescolare per **1 minuto** con **velocità 4**. Versare la miscela in una tortiera imburrata e cuocere in forno preriscaldato per 30 minuti a 180°C.

**difficoltà facile - tempo di preparazione 40 minuti**

## TORTA CIOCCOLATO E PERE



per 8 persone

1 kg di pere  
700 ml di acqua  
3 uova  
100 g di zucchero  
80 g di burro  
200 g di farina  
1 bustina di lievito  
50 g di cacao amaro  
6 cucchiaini di latte



Sbucciare le pere e tagliarle a fette. Inserirle nel **cestello vapore** e posizionarlo nel recipiente dopo aver aggiunto l'acqua. Avviare il programma **steam** per **10 minuti**. Togliere il cestello vapore e lasciare raffreddare le pere. Separare gli albumi dai tuorli e, svuotato il recipiente, inserire l'**accessorio sbattitore** e gli albumi. Montare per **5 minuti** con **velocità 7**. Mettere da parte e sostituire l'accessorio con la **lama per impastare**. Versare nel recipiente i tuorli, lo zucchero e mescolare per **30 secondi** con **velocità 6**. Unire il burro, la farina, il lievito, il cacao e avviare il programma **pastry P1**. Aggiungere gli albumi montati

precedentemente e mescolare a mano con un movimento dal basso verso l'alto. Rivestire una tortiera con la carta da forno, mettere sul fondo metà delle pere cotte, disposte a raggiera. Versarci sopra il composto preparato e disporre le restanti pere sempre a raggiera. Mettere in forno preriscaldato per 45 minuti a 190°C. Lasciare raffreddare prima di servire.

**difficoltà facile - tempo di preparazione 40 minuti**

## TORTA CON AMARENE



per 6 persone

250 g di farina  
150 g di zucchero  
130 g di burro  
1 uovo  
100 g di ricotta  
150 g di amarene sciroppate



Mettere nel recipiente, con inserita 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. Stendere l'impasto nella tortiera con la carta forno. Tenere una parte per le decorazioni.

Lavare il recipiente e la lama. Inserire la ricotta, lo zucchero rimasto, le amarene col loro sciroppo e mescolare col programma **pastry P1**. Versare la crema nella tortiera e, con il rimanente impasto, fare delle righe di decorazione e appoggiarle sopra alla crema. Infornare per 30 minuti a 180°C.

**difficoltà media - tempo di preparazione 50 minuti**

## TORTA DI MELE E UVETTA



per 6 persone

80 g di uvetta  
2 mele  
il succo di 1 limone  
700 ml di acqua  
300 g di farina  
120 g di zucchero  
180 g di burro  
1 uovo  
20 g di noci  
1 cucchiaino di cannella in polvere



Ammollare l'uvetta in poca acqua tiepida.

Sbucciare le mele e tagliarle a pezzettini. Metterle nel **cestello vapore**, spruzzare con il succo di limone unire 50 grammi di zucchero e la cannella. Inserire l'acqua nel recipiente e avviare il programma **steam** per **5 minuti**. Mettere da parte.

Togliere l'acqua, inserire la **lama per impastare**, la farina, 70 grammi di zucchero, il burro, l'uovo e avviare il programma **pastry P3**. Formata la palla, tenerla in frigorifero per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente. Inserire nel recipiente lavato, con l'**accessorio per**

**mescolare**, le mele cotte, le noci e l'uvetta ben strizzata. Mescolare per **30 secondi** con **velocità 3**.

Dividere l'impasto in due parti e stenderlo per ottenere due dischi di uguale misura. Inserire la prima frolla in una tortiera e bucherellarne il fondo. Versarci il composto di mele e coprire con la seconda frolla. Sigillare bene i bordi e con la pasta avanzata creare delle decorazioni con un tagliabiscotti e disporle sulla superficie. Cuocere in forno preriscaldato per 30 minuti a 180°C.

**difficoltà media - tempo di preparazione 50 minuti**

## TORTA DI RISO



per 6 persone

1 l di latte  
150 g di zucchero  
la scorza di 1 limone non trattato  
200 g di riso Arborio  
150 g di mandorle sgusciate  
40 g di amaretti  
3 uova  
1 bustina di vanillina



Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il latte, lo zucchero, la scorza di limone e cuocere per **8 minuti** a **95°C** con **velocità 3** senza il tappo. Aggiungere il riso e cuocere **15 minuti** a **95°C** con **velocità 3** sempre senza tappo. Mettere da parte, togliere la scorza di limone e fare raffreddare. Sostituire l'accessorio con la **lama per impastare** e inserire nel recipiente le mandorle. Chiudere il tappo e tritare per **30 secondi** con **velocità 12**. Aggiungere gli amaretti e frullare per **15 secondi** con **velocità 12**. Unire le uova, la vanillina e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 2**. Aggiungere il composto di riso messo da parte e mescolare per **30 secondi** con **velocità 2**. Imburrare una tortiera di 28 centimetri di diametro, versarci la miscela ottenuta, e cuocere in forno preriscaldato per 40 minuti a 180°C. Far raffreddare e servire.

**difficoltà complessa - tempo di preparazione 1 ora e 10 minuti**

## TORTA MARGHERITA



per 8 persone

200 g di burro  
150 ml di latte  
200 g di zucchero  
300 g di farina  
la scorza grattugiata di 1 limone  
4 uova  
1 bustina di lievito



Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, il burro a pezzi e il latte. Mescolare per **3 minuti** a **60°C** con **velocità 3**.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti e amalgamare con il programma **pastry P1**.

Versare il composto in una tortiera imburrata da 28 centimetri di diametro e cuocere in forno preriscaldato per 40 minuti a 180°C.

### Suggerimenti

La torta è ottima anche per colazione. Può essere tagliata a metà e farcita con la crema pasticcera, la Chantilly o con quella di cioccolato.

**difficoltà facile - tempo di preparazione 50 minuti**

## TORTA PANE E NOCI



per 8 persone

120 g di pane raffermo  
120 g di noci sgusciate  
6 uova  
180 g di zucchero  
1 bustina di lievito per dolci  
100 ml di acqua  
40 g di cioccolato fondente



Mettere nel recipiente, con la **lama ultrablade**, il pane e tritarlo per **30 secondi** con **velocità 12**. Aggiungere le noci e frullare per **30 secondi** con **velocità 10**. Mettere da parte. Inserire la **lama per impastare**, le uova, 120 grammi di zucchero e mescolare per **20 secondi** con **velocità 7**. Unire il lievito e amalgamare per **15 secondi** con **velocità 5**. Aggiungere il trito di pane e noci precedentemente preparato e mescolare per **30 secondi** con **velocità 3**. Versare il composto in una tortiera rivestita con carta da forno. Inserire in forno preriscaldato per 45 minuti a 180°C. Preparare lo sciroppo inserendo nel recipiente lavato, con l'**accessorio per mescolare**, lo zucchero rimasto e l'acqua e avviare il programma **dessert**. Sfnata la torta versarci sopra lo sciroppo ancora

caldo e coprire la tortiera con un foglio di alluminio. Lasciar bene raffreddare e sformare.

Lavare il recipiente, inserire nuovamente la lama per impastare e tritare il cioccolato per **30 secondi** con **velocità 12**. Scioglierlo per **1 minuto** a **60°C** con **velocità 3**, stenderlo con un cucchiaino sulla superficie della torta decorandola a piacere.

**difficoltà facile - tempo di preparazione 1 ora e 10 minuti**

## TORTINE DI MELE E ROSMARINO



per 4 persone

1 rametto di rosmarino  
300 g di mele renetta  
700 ml di acqua  
180 g di burro  
200 g di zucchero  
3 uova  
160 g di farina bianca  
1/2 bustina di lievito per dolci  
200 ml di latte



Mettere nel recipiente, con la **lama ultrablade**, il rosmarino sciacquato e asciugato e tritare per **15 secondi** con **velocità turbo**. Mettere da parte. Sbucciare le mele, tagliarle a cubetti e metterle nel **cestello vapore**. Versare l'acqua nel recipiente, posizionarci sopra il cestello vapore e avviare il programma **steam** per **15 minuti**. Mettere da parte.

Vuotare il recipiente dell'acqua rimasta, inserire la **lama per impastare**, il burro, lo zucchero e amalgamare per **3 minuti** a **40°C** con **velocità 5**. Incorporare, una alla volta, le uova e aggiungere il rosmarino tritato mescolare per **4 minuti** con **velocità 4**. Il composto risulterà ben gonfio, quindi unire la farina e il lievito setacciati, il latte e le mele stufate. Amalgamare per **2 minuti** con **velocità 6**. Distribuire il composto in stampi monoporzione e cuocere in forno preriscaldato per 30 minuti, a 180°C. Sforzare e lasciare raffreddare.

**difficoltà media - tempo di preparazione 1 ora e 10 minuti**



Fotografie  
*Raffaella Calzoni*

Food styling  
*Emanuela Tediosi*

Redazione  
*Michela Porro*

© Groupe Seb Italia SpA  
via Montefeltro 4  
20156 Milano

[www.cuisinecompanion.moulinex.it](http://www.cuisinecompanion.moulinex.it)

segui su

