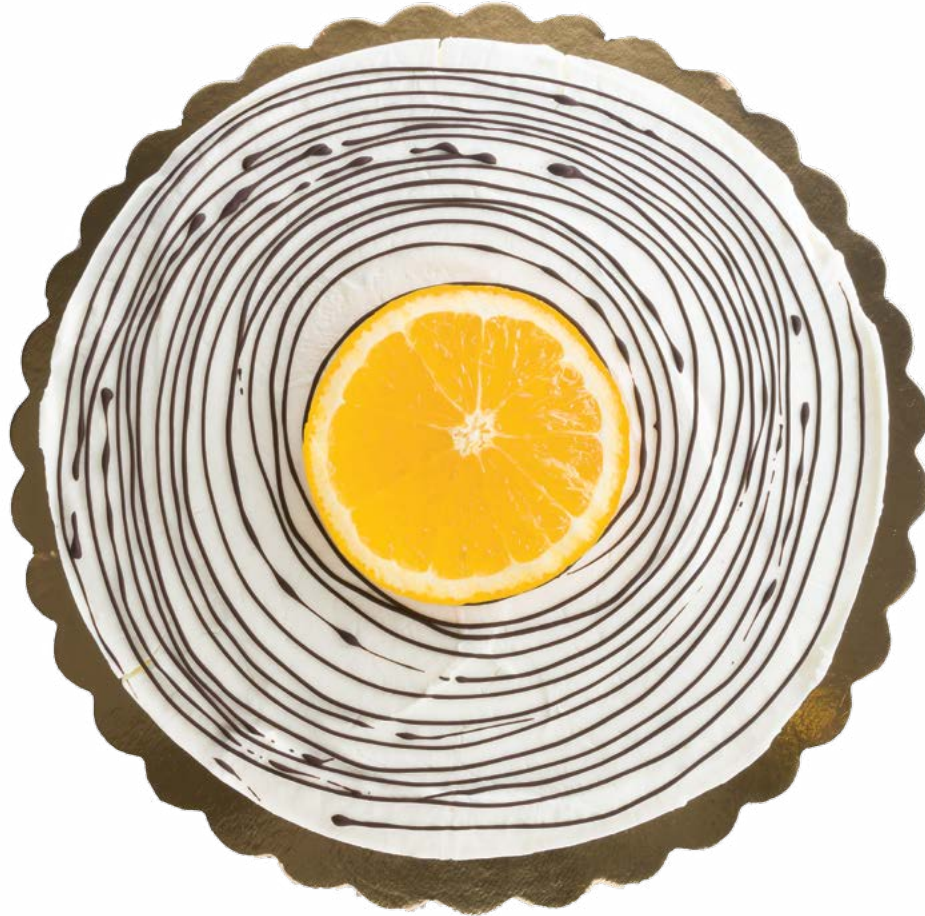


Il DOLCE
in un secondo

Introduzione



“Ti sei alzato tardi la domenica mattina e la tua voglia di dolce è impellente?! Ecco il dolce in un secondo! Ricette facili e gustose pronte a tempo di record.”

Con questa frase abbiamo iniziato ormai più di un anno fa la rubrica radiofonica che teniamo ogni domenica mattina su Radio Reporter. Volevamo dare vita, e speriamo di esserci riusciti, a una trasmissione dedicata alla pasticceria ma alla portata di tutti e con un tono originale e scanzonato.

Abbiamo così scelto e proposto tante ricette, una per ogni settimana, veloci, semplici e dal risultato sicuro, per fare sì che non ci sia più una sola domenica senza dolce!

Abbiamo rivisitato anche le ricette tradizionali, cercando ogni volta la strada più semplice che sappia però restituirci quel senso di stupore di fronte ai dolci di quando eravamo bambini.

Da lì è venuta l'idea di realizzare questo libro, semplice e concreto, che raccoglie i sorprendenti esperimenti culinari di Samuele e le note e gli aneddoti di Fabrizio, che vi incuriosiranno e vi faranno sorridere.

Non resta che augurarvi una buona lettura e soprattutto una dolce giornata!

Samuele e Fabrizio



Cheesecake al microonde

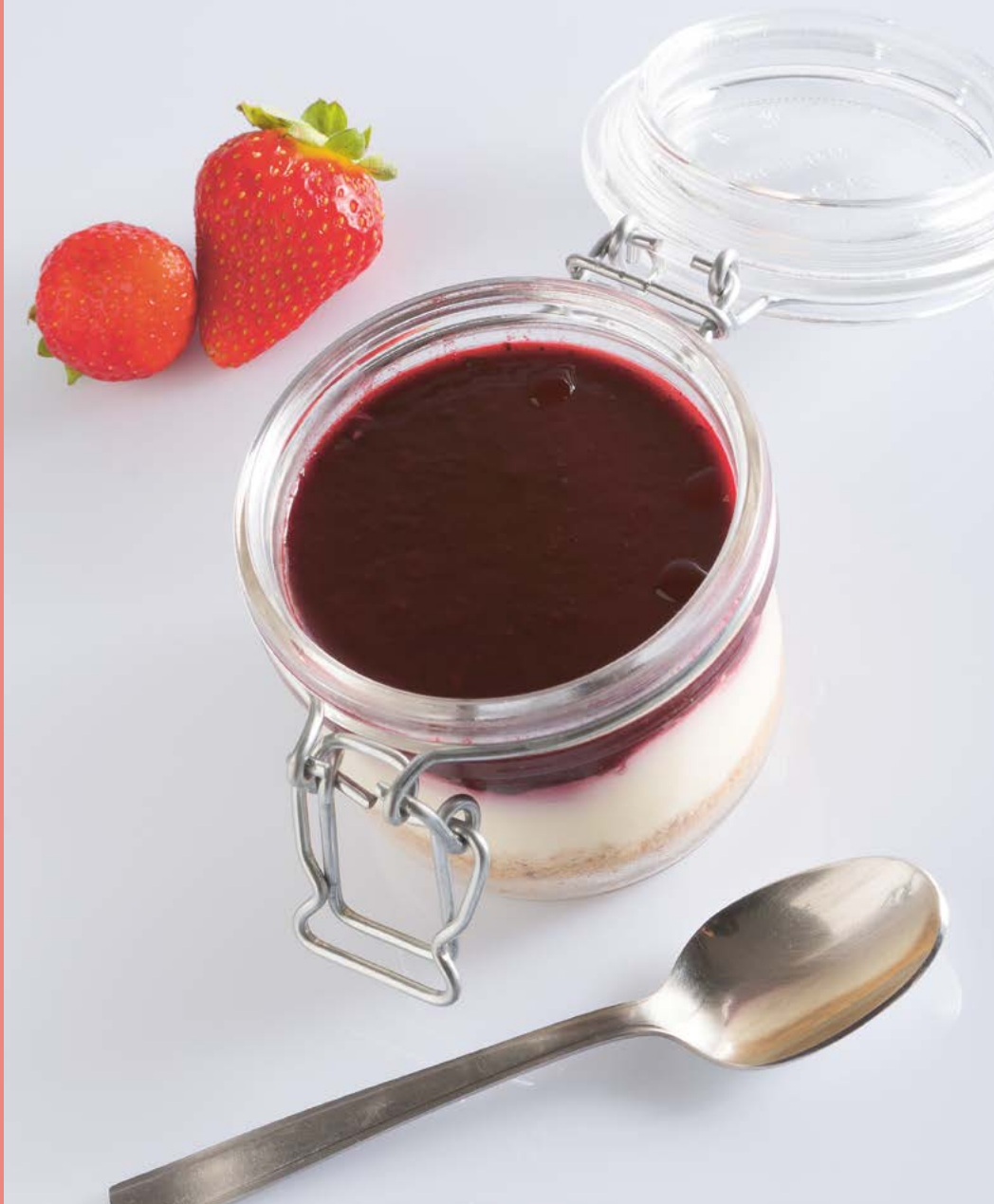
Una cheesecake che cuoce in meno di 4 minuti, sogno o realtà? Tutto è possibile in pasticceria! Provare per credere!



- Sbriciolate i biscotti e lavorateli insieme al burro fuso.
- Disponeteli a coprire il fondo di 2 bicchieri di vetro (o ciotole di porcellana, diametro 8 cm circa) schiacciando con le dita.
- Lavorate la panna con il formaggio spalmabile, lo zucchero e l'uovo.
- Versate il composto nei bicchieri riempiendoli fino a tre quarti.
- Fate cuocere al microonde per 3 minuti a 800 W.
- Lasciate raffreddare e guarnite le cheesecake con topping a piacere o marmellata.
- Conservate in frigorifero.



La cottura a microonde fu una scoperta casuale dell'inventore americano Percy Spenser, intento a realizzare un tipo di valvola per apparati radar. Mentre stava lavorando, la barretta di cioccolato che aveva in tasca si sciolse. Capi subito il potenziale della scoperta e provò a cuocere dei pop corn. Presentò poi il fenomeno a degli sperimentatori provando a cuocere un uovo, che però scoppiò loro in faccia.



CHEESECAKE
AL MICROONDE



GUARDA
IL VIDEO

Crostata al cioccolato senza cottura

Siamo cresciuti mangiando crostatine al cioccolato: quando è estate e non vogliamo accendere il forno, non possiamo privarci di questa delizia.



- Fate fondere il burro e lavoratelo insieme ai biscotti secchi sminuzzati.
- Versate l'impasto ottenuto in una tortiera e schiacciatelo bene con le dita contro il fondo e il bordo.
- Mettete a riposare in frigorifero.
- Portate a ebollizione la panna e rovesciatela sul cioccolato fondente tagliato a pezzettini.
- Mescolate per amalgamare bene e fate raffreddare a temperatura ambiente.
- Farcite la crostata con la ganache al cioccolato e mantenete in frigorifero fino al momento di servire.



Questo dolce è generalmente preparato con il burro, ma potete usare anche la margarina, l'olio d'oliva, oppure la ricotta. Il gusto cambierà leggermente, ma la bontà è assicurata! Ve la proponiamo al cioccolato fondente, ma potete usare a piacere cioccolato bianco, al latte o gianduia



Brownie superveloce

Dopo la ricetta dei churros spagnoli non poteva mancare la ricetta classica dei brownie qui proposti in una versione superfast!

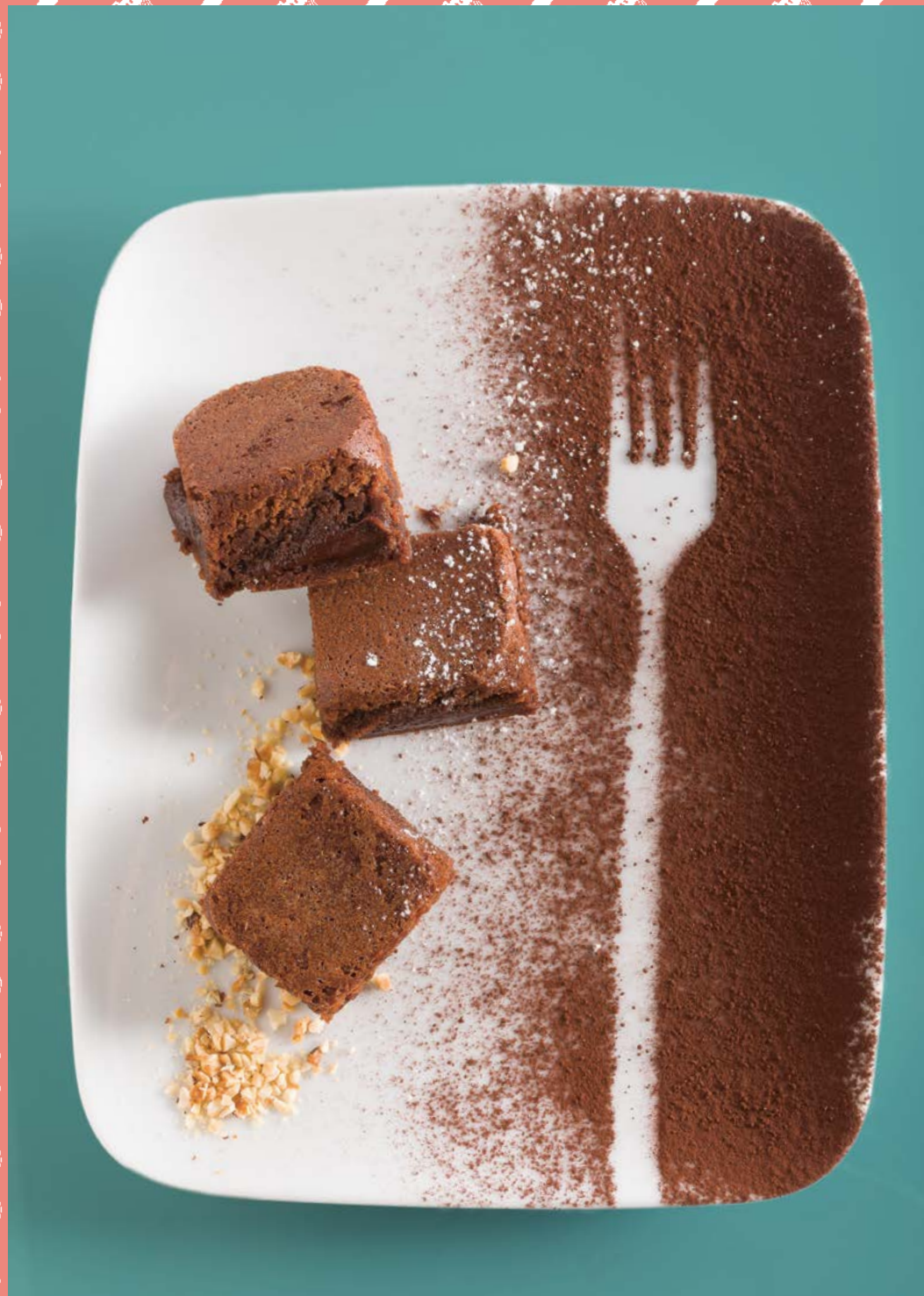
- Unite i tre ingredienti in una ciotola e lavorateli bene.
- Versate in una tortiera unta e infarinata e cuocere in forno a 180 °C per circa 15 minuti.
- Fate raffreddare a tagliare a quadretti.

INGREDIENTI
X 1 TORTIERA
20 X 20 CM

800 g di Nutella
150 g di farina
4 uova



La leggenda narra che nella Chicago di fine Ottocento la moglie del proprietario del prestigioso Palmer House Hotel organizzava spesso appuntamenti mondani con altre donne altolocate della città. Per i suoi appuntamenti chiese al suo pasticcere di creare un dolce originale simile a una piccola torta e utilizzabile anche nei pranzi al sacco. Anche oggi, nel noto hotel, ai clienti viene servita la prima versione dei brownie fatta con noci e glassa di albicocche.



BROWNIE
SUPERVELOCE



GUARDA
IL VIDEO

Indice alfabetico delle ricette

Aperol spritz solido	50	Dolcetti al cocco	60
Barrette di cereali energetiche	52	Dolcetti tipo "bounty"	71
Big fruit	38	Dorayaki (pancake giapponese)	94
Biscotti alla Nutella	86	Frittelle coca-cola	32
Biscotti muesli	76	Gelato senza gelatiera	74
Brownie superveloce	100	Glassa a specchio	26
Cheesecake al microonde	44	Latte condensato	84
Churros	92	Lecca lecca	47
Cioccolata calda	28	Marshmallow	48
Cioccolata spalmabile	18	Meringhe al microonde	102
Ciotoline di cioccolato	20	Mousse alla liquirizia	78
Coppette per gelato	68	Mug cake al tè verde	40
Crema banana e cioccolato	31	Non solo pandoro	34
Crema bianca senza uova	36	Pain perdu	23
Crema di caffè	63	Pancake	14
Crema mou	24	Panfinto	99
Crema pasticceria con il succo di frutta	54	Pangoccioli mulino samuele	42
Cremoso fragola e cioccolato	64	Pastine di mandorla	16
Crocantelli al cioccolato	58	Rotolo strudel	12
Crostata al cioccolato senza cottura	56	Tiramisù al mojito	80
Digestive	108	Torta allo yogurt	106
Dolce al microonde	72	Torta pan di spagna in padella	90
Dolce light in tazza	82	Torta scameo	67
Dolce magic...	96	Tortino dal cuore morbido	88
		Yogurt fatto in casa	104