



BAIMA

*Torte
&
Dintorni*

dal 1996

*Torteria
Caffetteria
Ristorante
Ricevimenti*

Via S. Maurizio, 10 Ciriè (To)

Tel. +39.011.921.41.16

www.tortedintorni.eu - tortedintorni@alice.it

13 ottobre 2018 Lezione "Show Cooking" con **Laura Baima di Torte e Dintorni** presso: **INCASSO Elettrodomestici Srl**

- Via Cavaliere G. Brunetto, 88 Fz Ceratta-10077 SAN MAURIZIO CANAVESE (TO)

Tel 011.9279570

www.incasso.it

incasso@incasso.it

COME PRESENTARE IL CAFE' GOURMAND

Vassoio e Cucchiaino di Pasta Sablee'

Cucchiaino di Cioccolato

Coperchio per Tazzina in Pasta Sablee'

Alzata di Vetro

Piatto Rettangolare di Ceramica

Zolletta di Zucchero Bianco e di Canna

FRIANDISES E MIGNARDISES

Madeleines al Caffè

140 gr di farina 0, 130 gr di zucchero, 120 gr di burro, 2 uova, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 cucchiaino di caffè solubile, 1 cucchiaio di latte, scorza grattugiata di 1 arancia naturale.

Montare il burro morbido con lo zucchero e la scorza di arancia, unire il caffè solubile sciolto in un cucchiaio di latte tiepido, le uova intere, il lievito reidratato. Per ultimo unire la farina setacciata e rimescolare. Lasciar riposare qualche minuto. Dividere l'impasto negli stampini da madeleines e cuocere in **forno** a 170° per 15 minuti.

Servire spolverizzate di zucchero al velo.

Chicco di Caffè

200 gr di farina 0, 110 gr di burro, 100 gr di zucchero, 1 cucchiaino di caffè solubile, 1 cucchiaino di cacao, 1 uovo intero e 1 tuorlo, pizzico di sale.

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere il caffè solubile, il cacao, un pizzico di sale. Incorporate bene. Aggiungere le uova e dopo averle ben incorporate al composto, unire la farina setacciata.

Formare un salamino e tagliare tanti pezzetti grandi come una mandorla. Dare la forma del chicco di caffè e lasciarli riposare in **frigorifero** per mezz'ora. Cuocere in **forno** i chicchi di caffè per circa 15 minuti a 170°

Tartufi

100 gr di cioccolato fondente, 40 gr di burro, 40 gr di panna, 2 cucchiaini di zucchero di canna, 2 cucchiaini di rum, cacao in polvere, cocco in polvere, pirottino per servire.

Portare ad ebollizione la panna e dopo essersi tolti dal fuoco unire il burro a pezzetti, lo zucchero e il cioccolato a pezzi. Rimescolare. Unire il Rhum.

Confezionare i tartufi, passarli nel cacao o nel cocco grattugiato e lasciarli in **frigorifero** finché non si saranno induriti. Oppure metterli nell'**abbattitore** per pochi minuti. Disponerli nei pirottini di carta prima di servirli.

Mousse al Caffè

3 tuorli, 3 cucchiaini di zucchero, 2 tazzine di caffè forte, 1 cucchiaino di caffè solubile, 1 tazzina di Marsala, 200 gr di panna montata.

Mettere i tuorli nel **polsonetto** e montarli bene con lo zucchero. Sciogliere il caffè solubile nel caffè e unirlo ormai freddo ai tuorli. Unire anche il marsala.

Portare il **polsonetto** a bagnomaria e con una frusta montare a zabaione il composto. Quando è pronto togliersi dal bagnomaria e raffreddare il composto in acqua e ghiaccio oppure per qualche minuto in **abbattitore**.

Unire la panna montata alla mousse al caffè riempire delle ciotoline. Spolverizzare la superficie con cacao in polvere mescolato a polvere di caffè prima di servire.

Crema cioccolato bianco e caffè

Crema al caffè: 3 dl di latte, 3 tuorli, 75 gr di zucchero, 30 gr di maizena, 1 cucchiaino di caffè solubile, 100 gr di panna montata.

Idratare la maizena con qualche cucchiaino di latte freddo. Scaldare il latte rimasto nel quale avrete sciolto il caffè solubile.

Montare nel **polsonetto** i tuorli con lo zucchero. Aggiungere la maizena reidratata e infine il latte con il caffè. Portare sulla fiamma e cuocere la crema. Quando pronta raffreddarla velocemente in **abbattitore** o acqua e ghiaccio. Una volta fredda unire la panna montata.

Crema al cioccolato: 3 dl di latte, 3 tuorli, 75 gr di zucchero, 150 gr di cioccolato bianco, 1 cucchiaino di maizena.

50 gr di cioccolato fondente

Procedere come per la crema al caffè e aggiungere il cioccolato bianco a pezzetti alla crema ormai pronta. Raffreddare velocemente in **abbattitore** o acqua e ghiaccio.

In un bicchiere di vetro alternare le creme e decorare la superficie con cialde di cioccolato fondente.

'Paste di meliga' con caffè e nocciole

200 gr di fumetto di mais, 100 gr di nocciole, 100 gr di farina 0, 200 gr di burro, 180 gr di zucchero di canna, 1 cucchiaino di polvere di caffè, 1 cucchiaino di caffè solubile, 4 gr di lievito per dolci, 4 tuorli.

Frullare le nocciole non troppo finemente con tre cucchiaini di zucchero e le polveri di caffè. Montare il burro con il restante zucchero, aggiungere i tuorli e rimescolare. Unire le nocciole e infine la farina con il lievito. Confezionare subito i biscotti utilizzando un sac a poche con un bocchettone rigato grande e poi lasciare in frigorifero per mezz'ora prima di **infornare**. Oppure preparare mettere l'impasto a raffreddare in **frigorifero** e quando è freddo confezionare i biscotti. Cuocere per 20 minuti a 170°

Torta al caffè

175 gr di farina 0, 100 gr di caffè freddo non troppo concentrato, 50 gr di farina di mandorle, 100 gr di latte di cocco, 50 gr di olio di arachidi, 80 gr di zucchero di canna, 1 cucchiaino di lievito per dolci, pizzico di sale, 50 gr di mandorle a scaglie leggermente tostate, granella di zucchero per decorare.

Mettete in una ciotola lo zucchero e l'olio. Rimescolare. Aggiungere il caffè freddo e il latte di cocco nel quale avrete sciolto il lievito. Unire le farine e le mandorle tostate, rimescolate il tutto e mettete l'impasto in uno stampo quadrato con lato di 20 cm. Prima di infornare cospargere la superficie con granella di zucchero. Cuocere per 40 minuti a 170°. Lasciare raffreddare e servite la torta tagliata a cubetti.

Crostatine con noci croccanti

200 gr di farina 0, 70 gr di zucchero, 90 gr di burro, 1 cucchiaino di caffè solubile, pizzico di sale, 100 gr di noci sgusciate e spellate, 80 gr di cioccolato a scaglie, succo di mandarino 2 cucchiaini di zucchero di canna, 1 uovo.

Preparare la pasta mettendo la farina con un pizzico di sale, lo zucchero e il burro nel **robot**. Dare alcuni colpi ad intermittenza e quando l'impasto è quasi amalgamato del tutto, toglierlo dal **robot**, fare un panetto e lasciarlo riposare in **frigorifero** per un quarto d'ora. Foderare degli stampi da crostata con diametro 5 cm e bucare il fondo. Mettere in **frigorifero** o in **abbattitore**.

Frullate grossolanamente le noci con i 2 cucchiaini di zucchero di canna, aggiungere il cioccolato a scaglie, unire l'uovo intero e il succo di mezzo mandarino. Riempire con il composto le crostatine e cuocere per 20 minuti a 170°. Servire tiepide e spolverizzate con zucchero al velo.

Financier

80 gr di farina 0, 50 gr di farina di mandorle, 90 gr di burro nocciola, 110 gr di zucchero al velo, 3 gr di lievito per dolci, 4 albumi a temperatura ambiente.

Montare a neve gli albumi con una parte dello zucchero al velo. Setacciare le farine con il lievito, unirle agli albumi alternandole al burro fuso. Coprire il composto con una pellicola e lasciare riposare in **frigorifero** per circa mezz'ora. Riempire gli appositi stampi e cuocere i financier per circa 20 minuti a 170°

Caffè Shakerato

Occorrente per 1 persona:

1 caffè non troppo ristretto, 2 cucchiaini di zucchero, mezza tazzina di Amaretto o Vaniglia o altro liquore a piacere, cubetti di ghiaccio, shaker, chicchi di caffè, bicchiere da Martini.

Raffreddare lo shaker con il ghiaccio e eliminare eventuale acqua rimasta. Aggiungere altro ghiaccio, versare il caffè zuccherato e rimescolato, il liquore o lo sciroppo di vaniglia e agitare velocemente. Versare il caffè nel bicchiere e decorare con chicchi e polvere di caffè.