

CHIARA MILLI

DOLCEMENTE... CREMOSO

VOLUME COMPLETO

UNA RACCOLTA DI CREME, MOUSSE
E GANACHE CON CUI FARCIRE
TANTISSIME TORTE... ED IN PIÙ
BAGNE ANALCOLICHE, ALCOLICHE
E TANTI SUGGERIMENTI
SULLE DECORAZIONI...

Chiara
con
Gusto

Contenuti

[Introduzione](#)
[La mia passione per la cucina](#)
[La Promessa](#)
[I Benefici](#)
[Le Difficoltà e gli ostacoli](#)
[Le Testimonianze](#)
[La mia Storia](#)
[I falsi Miti](#)
[Crema di farcitura](#)
[Crema al Kamut](#)
[Crema allo yogurt](#)
[Crema di yogurt e mascarpone](#)
[Crema agli albumi](#)
[Crema di pistacchi senza uova](#)
[Crema al limone senza uova](#)
[Crema al latte senza uova](#)
[Crema agli agrumi senza uova](#)
[Crema di fragole e panna senza uova](#)
[Crema al cacao senza uova](#)
[Crema al cioccolato senza uova seconda versione](#)
[Crema pasticceria senza uova](#)
[Crema al latte di riso senza uova](#)
[Crema scozzese](#)
[Crema al caffè](#)
[Crema al caffè - prima versione-](#)
[Crema al caffè - seconda versione-](#)
[Crema alle ciliegie](#)
[Crema alla Nutella](#)
[Crema choco coffee](#)
[Crema choco coffee -prima versione-](#)
[Crema choco coffee -seconda versione-](#)
[Crema chantilly](#)
[Crema diplomatica](#)
[Crema spalmabile al cioccolato](#)
[Crema Ma-Nu-Pa Wa](#)
[Crema aromatizzata all'arancia](#)
[Crema di fragole e panna](#)
[Crema di fragole e panna- prima versione-](#)
[Crema di fragole e panna - seconda versione -](#)
[Crema al cioccolato bianco](#)
[Crema pasticceria vegana](#)
[Crema al limone vegana](#)
[Crema al limone](#)
[Crema al limoncello](#)
[Crema al vin Brulè](#)
[Crema di semi di carrube](#)
[Crema stracciatella](#)
[Crema al latte senza glutine](#)
[Crema al latte di soia -senza lattosio e uova-](#)
[Crema fluff](#)
[Crema fluff al cioccolato](#)
[Crema al mascarpone](#)
[Crema di mascarpone al miele](#)
[Crema di mascarpone e latte condensato](#)
[Crema alla menta](#)

[Crema alle tre dolcezze](#)
[Crema al pistacchio](#)
[Crema di cachi al maraschino](#)
[Crema alle mandorle](#)
[Crema di mandorle vegana](#)
[Crema alle banane](#)
[Crema alle banane -prima versione-](#)
[Crema alle banane -seconda versione-](#)
[Crema pasticcera al cioccolato](#)
[Crema pasticcera al cioccolato con panna](#)
[Crema di cioccolato bianco e panna](#)
[Crema alle pesche](#)
[Crema alle pesche -prima versione-](#)
[Crema alle pesche -seconda versione-](#)
[Crema al cocco](#)
[Crema al bergamotto](#)
[Crema al formaggio](#)
[Crema al latte simil "Kinder Paradiso"](#)
[Crema al latte](#)
[Crema ai due lattini](#)
[Crema al miele simil "Kinder delice"](#)
[Crema di ricotta](#)
[Mousse alla ricotta](#)
[Chiboust](#)
[Crema Rocher](#)
[Crema chocolatine](#)
[Crema al Baileys](#)
[Crema parigina](#)
[Crema ai marrons glacés](#)
[Crema Rossana](#)
[Crema veloce](#)
[Zabaione](#)
[Crema pasticcera della nonna](#)
[Crema pasticcera - versione per farcitura](#)
[Crema pasticcera alla panna e limoncello](#)
[Crema di avocado e cacao](#)
[Crema pasticcera al caramello](#)
[Crema bianca Red Velvet](#)
[Crema al Nesquik](#)
[Crema pasticcera alla nocciole](#)
[Crema pasticcera alle nocciole -prima versione-](#)
[Crema pasticcera alle nocciole - seconda versione-](#)
[Crema pasticcera di nocciole con panna](#)
[Crema pasticcera leggera](#)
[Crema all'amaretto](#)
[Crema al tiramisù](#)
[Crema Chantilly versione 2 a 1](#)
[Crema alla panna](#)
[Orange curd](#)
[Lemon curd](#)
[Crema ai frutti di bosco](#)
[Crema alle mele](#)
[Crema alle mele -prima versione-](#)
[Crema alle mele -seconda versione-](#)
[Latte evaporato](#)
[Il caramello](#)
[Caramello salato](#)
[Salsa toffee](#)

[Dulce de Leche](#)
[Cremy cream](#)
[Creamy cream alla fragola](#)
[Cremy cream al cocco](#)
[Creamy cream alla Nutella](#)
[Frosting](#)
[Frosting al mascarpone e burro di nocciole](#)
[Frosting al burro di arachidi](#)
[Frosting alla Nutella](#)
[Frosting alla meringa svizzera](#)
[Frosting sofficissimo](#)
[Frosting al cioccolato](#)
[Frosting alla meringa e cioccolato](#)
[Creme al burro](#)
[Crema al burro e Nutella](#)
[Crema al burro meringata](#)
[Crema al burro e baileys](#)
[Crema al burro e cocco](#)
[Crema al burro e latte condensato](#)
[Crema al burro e nocciole](#)
[Crema al burro e crema pasticcera](#)
[Crema al burro e margarina](#)
[Crema al burro classica](#)
[Crema al burro alla vaniglia](#)
[Crema al burro e cioccolato](#)
[Crema al burro e caffè](#)
[Crema al burro e miele](#)
[Crema al burro e amaretti](#)
[Crema al burro e liquore al pistacchio](#)
[Ganache alla frutta ed al cioccolato](#)
[Ganache di frutta mista](#)
[Ganache di frutti di bosco](#)
[Ganache al cocco](#)
[Ganache al cocco -prima versione-](#)
[Ganache al cocco -seconda versione-](#)
[Ganache al cioccolato bianco e arancia](#)
[Ganache alle fragole](#)
[Ganache al cioccolato fondente](#)
[Ganache al cioccolato fondente -prima versione-](#)
[Ganache al cioccolato fondente -seconda versione-](#)
[Ganache ai tre cioccolati](#)
[Ganache libanese](#)
[Ganache allo zafferano](#)
[Ganache alla banana](#)
[Ganache al pistacchio](#)
[Ganache al pistacchio -prima versione-](#)
[Ganache al pistacchio -seconda versione-](#)
[Ganache alla nocciola](#)
[Ganache alla nocciola -prima versione-](#)
[Ganache alla nocciole -seconda versione-](#)
[Gelatine per torte alla frutta](#)
[Le Glasse](#)
[Glassa a specchio](#)
[Glassa bianca](#)
[Glassa al Philadelphia](#)
[Glassa reale](#)
[Mousse](#)
[Mousse al caffè](#)

[Mousse alla Nutella](#)
[Mousse alla Nutella senza uova](#)
[Mousse al cioccolato fondente](#)
[Mousse al cioccolato fondente senza uova](#)
[Mousse al cioccolato bianco](#)
[Mousse all'arancia](#)
[Mousse al limone](#)
[Mousse al kiwi](#)
[Mousse alle fragole](#)
[Mousse al pistacchio](#)
[Le Bagne](#)
[Introduzione](#)
[Bagne analcoliche](#)
[Bagne alcoliche](#)
[Liquori per bagne](#)
[Ricette di bagne](#)
[Abbinamenti](#)
[Torte e basi da farcire](#)
[Introduzione](#)
[Pan di Spagna](#)
[Pan di Spagna con la fecola](#)
[Torta alla panna](#)
[Torta 7 vasetti](#)
[Sponge cake](#)
[Sponge cake alla vaniglia](#)
[Sponge cake alla vaniglia senza lattosio](#)
[Sponge cake al cioccolato](#)
[Molly cake](#)
[Mud cake](#)
[Mud cake al cioccolato fondente](#)
[Mud cake al cioccolato bianco](#)
[Mud cake al cocco](#)
[Mud cake al caramello](#)
[Mud cake alle carote e noci](#)
[Mud cake alle banane](#)
[Torta al latte condensato](#)
[Torta Madeira](#)
[Torta Madeira ricetta da 24 cm](#)
[Torta Madeira ricetta da 18 cm](#)
[Carrot cake](#)
[Torta di yogurt greco](#)
[Torta di yogurt greco al cioccolato](#)
[Coconut cake](#)
[Red velvet cake](#)
[Torta paradiso](#)
[Torta Margherita](#)
[Torta Maddalena](#)
[Torta bianca](#)
[Torta bianca](#)
[Torta al latticello](#)
[Base bianca al limone](#)
[Pasta al biscotto](#)
[Pasta biscotto](#)
[Pasta biscotto al cacao](#)
[Pasta choux](#)
[Base al cacao](#)
[Pasta frolla](#)
[Pasta sfoglia](#)

[Base al pistacchio](#)
[Base al cocco](#)
[Base alle mandorle](#)
[Base all'arancia e cannella](#)
[Base bianca gluten free](#)
[Base morbida per crostata di frutta](#)
[Torta soffice gluten free](#)
[Bundt cake](#)
[Bundt cake al cioccolato](#)
[Bundt cake al cocco](#)
[Torta moretta](#)
[Davi's cake](#)
[Vanilla cake](#)
[Chiffon cake](#)
[Chiffon cake classico](#)
[Chiffon cake alla nocciola](#)
[Chiffon cake al cocco](#)
[Chiffon cake al limoncello](#)
[Orange chiffon cake](#)
[Moka chiffon cake](#)
[Chiffon cake alle fragole](#)
[Chiffon cake all'ananas](#)
[Angel cake](#)
[Tea cake alle carote](#)
[Muffins e cupcakes](#)
[introduzione](#)
[Cupcakes alla vaniglia](#)
[Cupcakes al cioccolato](#)
[Cupcakes al cioccolato prima versione](#)
[Cupcakes al cioccolato seconda versione](#)
[Cupcakes con le gocce di cioccolato](#)
[Cupcakes all'arancia](#)
[Cupcakes al limone](#)
[Cupcakes alla fragola](#)
[Muffins](#)
[Muffins con i cornflakes](#)
[Muffins allo yogurt](#)
[Muffins al cioccolato senza glutine](#)
[Le decorazioni](#)
[Tipologie di decorazione](#)
[Come farcire una torta a strati](#)
[Consigli e curiosità](#)
[Stampi e misure](#)
[Come sostituire le uova](#)
[Come sostituire il burro](#)
[La forza delle farine](#)
[Farina 00 e Farina 0](#)
[Farina manitoba](#)
[Farina di Kamut e...](#)
[Cremor tartaro](#)
[Come tostare la frutta secca](#)
[Pesi e misure](#)
[Ringraziamenti](#)
[Ringraziamenti](#)
[L'autrice](#)
[Chiara](#)

Introduzione

LA MIA PASSIONE PER LA CUCINA



Chi sono? Beh non è semplice descrivere la propria vita in poche parole...
Prima di tutto mi chiamo Chiara, sono moglie e mamma di due bellissime bambine.

Ho una **grandissima passione che è la Cucina**, passione che nasce inizialmente da bambina come semplice curiosità nell'osservare mia nonna mentre preparava il pane fatto in casa o una golosa torta per me e mio fratello.

Ricordo con nostalgia il profumo di ragù che mi svegliava ogni domenica mattina, i pomeriggi

passati ad impastare il pane o a fare biscotti.

Poi con il passare del tempo ho iniziato a cucinare anch'io, a seguire le indicazioni di mia nonna, ma non sempre tutto riusciva bene... quante volte il pane non lievitava o la torta non aveva un buon sapore...!

Un giorno finalmente dopo tante prove, il mio primo e vero successo: con me c'era il mio adorato nonno Nello e così tra un uovo e l'altro, un po' di farina caduta per terra, tra un misto di stupore e contentezza, mi accorsi che i bigné stavano gonfiando in forno. Ero riuscita a preparare il mio primo vero dolce tutto da sola: il profiterole.

Cosa ho capito in quel giorno? Che con pazienza, perseveranza, buona volontà e tanta tanta passione anche quello che sembra impossibile si può avverare.

Da quel giorno sono passati ormai tanti anni... adesso guardando le mie bambine aiutarmi in cucina, vedendo la gioia nei loro occhi quando sforno un dolce nuovo o gustano un bel piatto di pasta in forno, provo tanta serenità e mi sembra ancora di sentire il calore, i profumi della mia infanzia.

E così una mattina ho pensato: perché non rendere partecipi gli altri di questa mia passione, perché non permettere a chiunque di poter realizzare un dolce sano, genuino per i propri figli, perché non provare quella gioia e non ritrovare quella complicità, quel senso di serenità che si prova realizzando qualcosa con le proprie mani?

E così è nata l'idea di creare una [pagina facebook](#) dove poter scrivere le ricette che con il passare del tempo ho raccolto nel mio adorato librettino, *dove poter aiutare chi come me ha questa passione*, ma ha poco tempo per provare le ricette.

E dopo la pagina è arrivato il [mio sito](#) dove potete trovare in maniera più semplice tutte le mie ricette, vedere i miei video o consultare i miei "Sapevi che".

E così eccomi qua ... Chiara, una donna, una mamma come tante altre con la passione sfrenata per la cucina.

Un abbraccio grande grande,

Chiara

LA PROMESSA

Quante volte avresti voluto fare una torta sana e genuina per i tuoi bimbi o per stupire la persona che ami con una cenetta romantica ma hai rinunciato per paura o per la convinzione di non essere capace?

Beh, leggi questo mio ebook e vedrai che anche tu potrai sentirti dire:

-"che buono, ma come hai fatto?"- oppure - " ma sei bravissima!"-.

Nelle prossime pagine troverai alcuni suggerimenti, trucchi e qualche mia ricetta semplice semplice per avvicinarti e innamorarti di questo mondo per me così appassionante, ma spesso confuso e lontano dalla realtà di tutti i giorni.

I BENEFICI

Adesso, dopo tante prove (e anche qualche insuccesso) sono arrivata al punto di essere in grado di organizzare pranzi e cene di qualsiasi tipo, genere e difficoltà completamente da sola utilizzando la mia cucina. Pensa che, ormai da qualche tempo, il giorno di Natale siamo in trenta e tutti a casa mia!

Ti posso assicurare che, se mi seguirai passo per passo, armata di santa pazienza e di fiducia in te stessa, potrai anche tu arrivare a fare la stessa cosa. Se hai qualche perplessità o domanda ricordati che non sei da sola e che quando vorrai mi potrai contattare sulla mia pagina Facebook "[Chiara con gusto](#)" o inviare una e-mail a chiaracongusto@gmail.com.

LE DIFFICOLTA ' E GLI OSTACOLI

Molto spesso ci si trova di fronte a ricette difficili, con ingredienti strani, non elencati in maniera chiara e corretta. A volte si fa riferimento addirittura ad impasti base dando per scontato che tutti li conoscano. In passato, quando ho iniziato a muovere i primi passi in cucina, vedendo mia nonna che cucinava tutto con facilità, ero convinta che per fare un' ottima torta bastasse seguire la ricetta e via...ma purtroppo le cose non stanno veramente così: torte bruciate, sformati che non si gonfiavano ed io sempre più scoraggiata. Ho comprato tanti libri e riviste, ma non sempre tutto era spiegato in maniera chiara; così con il passare del tempo ho iniziato a partecipare a dei corsi, a fare tanti tentativi e prove e piano piano ho acquistato fiducia in me stessa; ma per fare tutto ciò ho impiegato tempo e anche soldi, perché purtroppo di cibo se ne butta via tanto. L'idea di scrivere questo ebook è nata grazie al suggerimento di una mia amica, che tempo fa mi ha chiesto perché non mettevo al servizio di altri le mie conoscenze e la mia esperienza in cucina, proprio per permettere anche a coloro che non hanno né tempo né soldi da sprecare di poter cucinare con semplicità e tranquillità nella propria cucina.

LE TESTIMONIANZE

Ho quindi iniziato ad aiutare alcune mie amiche a preparare le torte in occasione dei compleanni dei loro figli o anche solo per avere il gusto di fare una crostata con le proprie mani, scoprendo così che preparare una torta è una cosa che affascina anche i bambini e nelle giornate di pioggia le mie bambine e le loro amiche si mettono a preparare tantissimi biscotti (un modo di divertirsi imparando persino a cucinare).

LA MIA STORIA

Adesso mi piacerebbe parlarti un po' di me. Beh, la mia storia in cucina inizia quando ero piccola e tutte le domeniche mi svegliavo con il profumo di ragù o con il rumore del battuto che mia nonna preparava per il pranzo. Con il passare del tempo mi sono anche io avvicinata a questo mondo che è diventato una delle mie più grandi passioni. Purtroppo, un po' per la scuola e un po' per il fatto che i miei genitori non mi hanno appoggiato, ho potuto approfondire questo amore per la cucina solamente dopo il mio matrimonio e la cavia dei miei innumerevoli tentativi è stato mio marito Alberto, che con pazienza e amore ha sopportato tutti i miei esperimenti. Pensa che quando mi sento un po' giù di morale o sono un po' nervosa, mi metto a cucinare e così mi passa tutto e alla sera, quando mio marito torna a casa, valuta la mia giornata in base a ciò che ho cucinato.

I FALSI MITI

Non ti arrendere se all'inizio non tutte le ciambelle verranno con il buco, vedrai che con un po' di pazienza e con il passare del tempo anche tu potrai realizzare tutti i piatti che vorrai. Per questo ho pensato di creare una piccola guida ricca di consigli e piccoli segreti per imparare in modo semplice, pratico e veloce come si prepara la Pasta Frolla, uno dei pilastri della cucina italiana con cui realizzare crostate, biscotti e tanto altro. Con le mie istruzioni riuscirai a superare con successo anche i passaggi più difficili così anche tu potrai avere biscottini per l'ora del tè o golosissime torte per il pranzo della domenica e, magari, persino un vassoio di deliziosi pasticcini da regalare agli amici.

Crema di farcitura

Crema al Kamut

Ingredienti :

4uorli,
100 gr di zucchero,
40 gr di farina Kamut,
400 ml di latte.

Procedimento :

Sbattete con le fruste elettriche i tuorli insieme allo zucchero con la frusta, aggiungete poi la farina, 100 ml di latte e continuate a lavorare. Unite poi il restante latte, mettete sul fornello a fuoco basso, portate a bollore, mescolando spesso per evitare che si formino grumi o che si attacchi al fondo del tegame. La crema è pronta non appena inizia ad addensarsi; una volta fredda, può essere utilizzata per farcire una torta o per essere consumata al cucchiaio.

Curiosità :

La farina di Kamut deriva dai processi di macinazione, abburattamento, calibrazione ed eliminazione di eventuali impurità, del frumento orientale, noto anche come grano rosso o Khorasan. Durante gli anni settanta, un agronomo e biochimico statunitense, Bob Quinn, si interessò a questa tipologia di grano e la chiamò Kamut. Il nome deriva da Ka'moet che, che nella lingua egizia significa "anima della terra". Quindi il nome Kamut, utilizzato per identificare qualsiasi prodotto a base di questa farina, è di pura fantasia e non deriva dal nome del grano. Il cereale Khrosan, noto anche con il nome Kamut, appartiene alla famiglia delle graminacee e alla specie del grano duro (*Triticum durum*). Il cereale presenta un fusto alto anche 180 centimetri; la cariosside, ossia il chicco, si presenta nuda e più lunga di qualsiasi altro frumento. Il Kamut è originario della cosiddetta "mezzaluna fertile", regione situata tra l'Egitto e la Mesopotamia. Il grano Kamut è maggiormente adatto alle colture biologiche, perché cresce molto bene senza l'impiego di fertilizzanti e/o pesticidi. Adesso è quindi coltivato biologicamente un po' in tutte le aree del mondo.

Utilizzo :

La farina di Kamut può essere impiegata come alternativa alla farina di grano duro, per la produzione di pasta e sfarinati ad uso alimentare. Inoltre, il chicco di Kamut è utilizzato come ingrediente di zuppe, minestre. La preparazione di questo cereale richiede molto tempo, perché dev'essere lavato e messo ad ammorbire in acqua per una notte. Terminata questa procedura il cereale può essere poi cotto, in acqua bollente e salata, per almeno un'ora.

Crema allo yogurt

Ingredienti:

500 ml di panna fresca,
250 ml di yogurt intero naturale denso,
130 gr di zucchero a velo vanigliato,
8 gr di gelatina in fogli,
3 cucchiaini di succo d'arancia,
1 bustina di vanillina.

Procedimento:

in una ciotola mettete lo yogurt, 1/2 bicchiere di panna, metà zucchero a velo, la vanillina e mescolate con il cucchiaino, fino a ottenere una crema omogenea. Spezzettate i fogli di gelatina in due e metteteli ad ammorbidire in acqua fredda per 5 minuti. Scaldate il succo di arancia, unite la gelatina scolata e strizzata poi mescolate fino a quando sarà sciolta. Incorporate la gelatina con la crema di yogurt. Montate la panna rimasta con 40 g di zucchero a velo e amalgamatela con la crema di yogurt, gradatamente, cercando di non smontarla. A questo punto la crema sarà pronta per farcire la torta, non prima di averla messa poi a rapprendersi in frigo per circa un'ora.

Crema di yogurt e mascarpone

Ingredienti per la farcitura di una torta da 18 cm da due strati :

200 gr di yogurt bianco denso,
250 gr di mascarpone,
100 gr di latte condensato.

Procedimento :

mettete tutti gli ingredienti in una ciotola, lavorate inizialmente con una forchetta, poi montate il tutto con uno sbattitore elettrico almeno per 5 minuti. Dovrete ottenere una crema gonfia, liscia. Prima di utilizzarla come crema di farcitura, lasciatela riposare in frigo almeno un paio d'ore.

Consiglio :

potete realizzare il latte condensato direttamente a casa :

Ingredienti:

250 gr di latte,
190 gr di zucchero a velo vanigliato,
25 gr di burro,
1 bustina di vanillina.

Procedimento:

versate in un pentolino dal fondo spesso il latte, lo zucchero a velo, il burro e la vanillina. Mescolate bene, mettete sul fuoco e portate ad ebollizione. Fate cuocere per circa 15 minuti, mescolando di continuo, spengete e lasciate raffreddare. Conservate il latte in un contenitore di vetro a chiusura ermetica.

Consiglio:

con questi ingredienti all'incirca otterrete 250 gr di latte condensato. Per evitare che il latte fuoriesca dal pentolino durante la cottura, a causa del bollore, mi raccomando di utilizzare un contenitore abbastanza alto. Il latte condensato prodotto in casa ha una durata massima di 3 giorni non contenendo nessun conservante.

Crema agli albumi

Ingredienti :

550 ml di latte intero,
70 gr di albumi,
100 gr di zucchero,
40 gr di amido di mais,
1 baccello di vaniglia aperto,
qualche goccia di essenza di fiori d'arancio.

Procedimento :

Montate gli albumi con lo zucchero finché il composto non diventa chiaro e spumoso, ma non a neve, dopodiché aggiungete l'amido setacciato. Nel frattempo, scaldate il latte con il baccello di vaniglia, quindi versatelo a filo sul composto di albumi. Mescolate, trasferite in un pentolino e cuocete la crema a fuoco medio/basso finché non si addensa. Aggiungete qualche goccia di essenza di fiori d'arancio, mescolate bene e lasciate raffreddare.

Consiglio :

Questa crema è ottima, accompagnata da confetture "rosse". Nel caso decideste di utilizzarla come farcia, dato che resta morbida, addizionalatela con 200 ml di panna fresca montata.

Crema di pistacchi senza uova

Ingredienti :

500 gr di latte intero,
120 gr di zucchero,
30 gr di amido di mais,
40 gr di farina 00,
2 cucchiaini abbondanti di pasta di pistacchio.

Procedimento:

Versate tutti gli ingredienti in un tegame, mettete sul fuoco basso e mescolate con una frusta, fino a quando il composto non inizierà ad addensarsi; considerate che, una volta raffreddata, tende a rapprendersi ulteriormente. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, spegnete, aggiungete la pasta di pistacchio e mescolate bene con una frusta per eliminare formazione di grumi. Lasciatela riposare in una ciotola, coperta con un foglio di pellicola trasparente per evitare la formazione della crosticina. Utilizzate poi la crema per farcire crostate o una bella torta.

Consiglio:

Nel caso in cui non riuscite a trovare la pasta di pistacchi, potete realizzarla personalmente seguendo questa ricetta:

Con questa dose otterrete all'incirca 80 – 90 gr di pasta di pistacchi, quindi aumentate o riducete in maniera proporzionale, in base alle esigenze della ricetta.

Ingredienti:

120 gr di pistacchi non salati e già sgusciati,
60 gr di zucchero,
14 ml di acqua.

Procedimento:

Per la pasta di pistacchi è importante che il peso degli stessi sia effettivamente quello indicato, ovviamente già sgusciati. Dopo aver pelato tutti i pistacchi, lasciateli tostare qualche istante in forno o in una padella antiaderente. Fate moltissima attenzione, poiché bruceranno in fretta e, una volta abbrustoliti, assumeranno un sapore amarognolo. Tritateli più finemente possibile utilizzando un frullatore. Aggiungete acqua e zucchero in un pentolino d'acciaio, evitando di mescolare (se proprio dovete, utilizzate sempre una spatola di legno e mai nulla di metallo perché abbasserebbe di colpo la temperatura del composto) e cuocete fino a raggiungere i 121°(serve un termometro per dolci). Versatelo subito nei pistacchi tritati e frullate nuovamente fin quando la pasta non sarà sufficientemente compatta. La pasta di pistacchi tenderà a diventare subito solida e potrete così modellarla come un panetto che conserverete in frigo, avvolto da pellicola trasparente. Se invece desiderate ottenere una crema, diluite con acqua tiepida e mescolate fino al completo assorbimento dell'acqua.

Crema al limone senza uova

Ingredienti:

500 gr di latte intero,
120 gr di zucchero,
30 gr di amido di mais,
40 gr di farina 00,
3 limoni spremuti.

Procedimento:

Versate tutti gli ingredienti in un tegame, mettete sul fuoco basso, mescolate con una frusta e, non appena la crema sarà addensata, fatela cuocere per un minuto sempre mescolando. Toglietela dal fuoco, copritela con un foglio di pellicola trasparente e, una volta raffreddata, utilizzatela come meglio credete.

Crema al latte senza uova

Ingredienti:

500 ml di latte,
la buccia di un limone non trattato,
100 gr di amido di mais,
100 gr di zucchero,
1 bustina di vanillina,
1 confezione di panna per dolci da 125 ml.

Procedimento:

Mettete il latte a scaldare sul fuoco; in una terrina lavorate l'amido di mais, lo zucchero e la vanillina e, quando il latte raggiunge il bollore, versate il composto. Sempre mescolando, fate addensare un pò e lasciate raffreddare. Nel frattempo montate la panna ed unitela al composto, ormai freddo, con movimenti dall'alto verso il basso per evitare che si smonti. A questo punto la crema è pronta per essere utilizzata come più vi piace.