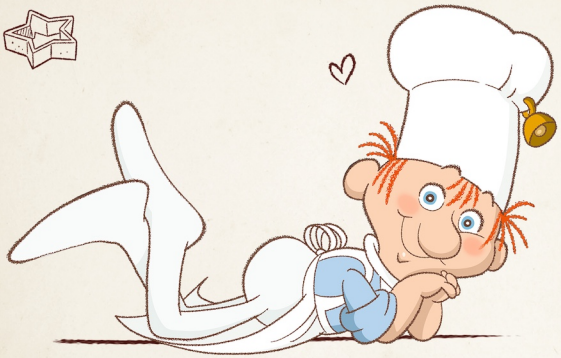
MULINO BIANCO

presenta

Il ricettario dei ricordi



Ciao amiche, ciao amici! Che bello incontrarci di nuovo!
Ve lo ricordate il Soldino? E le Biricche? E i Saccottini?
Io sì: li ho sfornati per tantissimi anni.

Per festeggiare i 50 anni di Mulino Bianco,
ho rivisitato alcune delle mie vecchie ricette,
per permettervi di prepararle a casa vostra!
Tranquilli, useremo ingredienti che potete trovare anche voi,
non quelli che conservavo nel mio Piccolo Mulino.

Allora, cominciamo? Rimbocchiamoci le maniche!*

*Variare spesso i cibi e seguire uno stile di vita fisicamente attivo
è il modo giusto per avere una vita sana.

Mi raccomando, eh!

Indice:

Le ricette:	pg. 1
Campanelle	pg. 1
Bomboloni	pg. 3
Biricche	pg. 5
Le Morbide Promesse	pg. 7
Saccottini	pg. 9
Soldini	pg. 11
Tortine Margherita	pg. 13
Intese	pg. 15
Nocchie	pg. 17
Preparazioni base:	pg. 19
Pasta frolla	pg. 19
Ganache	pg. 20
Crema pasticcera	pg. 21

Campanelle

del Piccolo Mugnaio

Le prepariamo in 1 ora

Vanno in forno per 12 min

Ricetta Media

Cosa ci serve

c'è tutto?

2 uova

75 g di zucchero

75 g di burro

70 g di farina

60 g di fecola di patate

1 bustina di lievito per dolci

1 bustina di vanillina

300 g di crema di nocciole

250 g di cioccolato al latte

30 g di granella di nocciole tostate

Mettiamoci all'opera

Sembra una ricetta!

Prepariamo l'impasto:
Montiamo le uova con lo zucchero fino a renderle spumose. Aggiungiamo il burro morbido e le farine setacciate insieme, con il lievito e la vanillina.

In forno:
Versiamo circa 25 g di composto su stampini di diametro 7/8 cm già imburrati e infarinati, e mettiamo tutto nel forno già caldo a 165° per 12 minuti.

Tocca al ripieno:
Una volta raffreddate, tiriamo le Campanelle fuori dagli stampini. Aiutandoci con una saccapoche, le farciamo con la crema alla nocciola e le lasciamo in frigorifero per 20 min circa.

Il gran finale:
Le tiriamo fuori dal frigorifero e le mettiamo su una griglia. Le ricopriamo con il cioccolato fuso mescolato con la granella di nocciole, poi aspettiamo che si raffreddi.

E voilà, sono pronte!

Non sono stupende?

Le mie note:

Bomboloni

del Piccolo Mugnaio

Li prepariamo in 40 min

Li lasciamo lievitare per 2 ore e 30 min

Li friggiamo per 5 min

Ricetta Media

Cosa ci serve

Per 10-12 persone:

urca, che lista lunga

550 g di farina
80 g di acqua
25 g di lievito birra
100 g di burro
75 g di zucchero
5 g di sale
2 tuorli
2 uova
Vaniglia QB
250 g di latte
Zucchero per finitura
Olio per friggere
400 g di confettura
Oppure 500 g di crema pasticcera alla vaniglia o al cacao

come preferite!

Mettiamoci all'opera

Prepariamo l'impasto:
Impastiamo 125 g di farina, il lievito e l'acqua e lasciamo lievitare per 30 min. Poi uniamo il resto della farina, lo zucchero, le uova e i tuorli, la vaniglia e impastiamo con il latte.
Per ultimi, aggiungiamo il sale e il burro a temperatura ambiente.
L'impasto deve essere liscio ed elastico, mi raccomando.

Boing boing

Formiamo una palla, e la mettiamo coperta su un piano infarinato.
La lasciamo lievitare ancora a temperatura ambiente per almeno 1 ora.
Stendiamo l'impasto con un matterello per avere uno spessore di circa 2 centimetri. Tagliamo dei dischetti di circa 9/10 centimetri di diametro con un coppapasta.

Un'ultima lievitata:

eh sì, di nuovo...

Mettiamo i dischetti di pasta su un vassoio ricoperto con un tovagliolo infarinato e lasciamo lievitare in un posto tiepido fino a quando avranno raddoppiato il volume.

almeno 1 ora. Ci vuole pazienza

Si cuoce:
Friggiamo i bomboloni in abbondante olio bollente, finché non diventano dorati. Scoliamo e asciughiamo su carta assorbente, poi passiamo nello zucchero e farciamo con la confettura o la crema pasticcera, come preferite.

Che acquolina!

Le mie note:

Biricche

del Piccolo Mugnaio

non so proprio da quale metà cominciare!

Dubbio: sono più belle o più buone?

Le prepariamo in 30 min | **La lasciamo riposare per 1 ora** | **Vanno in forno per 17 min** | **Ricetta facile**

Cosa ci serve

Per 6 Biricche

intanto, tanta voglia di darsi da fare

165 g di farina
100 g di burro
85 g di zucchero
1 uovo
Vaniglia QB
Un pizzico di sale
6 nocciole tostate

Per la ganache al cioccolato fondente

110 g di cioccolato fondente
110 g di panna fresca

Per la ganache al cioccolato bianco

140 g di cioccolato bianco
80 g di panna fresca

Mettiamoci all'opera

Clementina sarà felicissima!

Prepariamo l'impasto:
Impastiamo il burro morbido con lo zucchero, un pizzico di sale e l'uovo. Aggiungiamo la farina, un pizzico di vaniglia in polvere e impastiamo poco poco, giusto per ottenere un impasto omogeneo. Avvolgiamo nella pellicola per alimenti e lasciamo riposare in frigorifero almeno un'ora.

e adesso che si fa?

Adesso le ganache:
Per la ganache al cioccolato fondente, bolliamo la panna e la versiamo sul cioccolato tritato, mescolando fino ad avere una crema. Poi facciamo lo stesso anche per quella al cioccolato bianco.

Facciamo le formine:
Stendiamo la frolla a uno spessore di circa 4 mm e creiamo 6 cerchi del diametro di 12 cm con un coppapasta dentellato.

In forno:
Mettiamo i cerchietti di frolla negli stampini monoporzione, copriamo con della carta da forno, versiamo sopra del sale grosso* e cuociamo in forno già caldo a 170° per 12 minuti.
Poi togliamo la carta con il sale e via: di nuovo in forno per altri 5 minuti. Sforniamo e facciamo raffreddare.

* per non far gonfiare la pasta!

Rendiamole bellissime:
Versiamo le due creme nelle frolle con due saccapoche e mettiamo una nocciola nel centro. Poi le facciamo rapprendere in frigo.
Che capolavoro!

Le mie note:

le Morbide Promesse

del Piccolo Mugnaio

La porzione raccomandata è di 3 biscotti.

Le prepariamo in 20 min

Vanno in forno per 10 min

Ricetta facile

Cosa ci serve

tutto bello pronto

5 uova
150 g di zucchero
230 g di farina
2 g di lievito in polvere
300 g di cioccolato fondente
250 g di burro
60 g di gocce di cioccolato

Mettiamoci all'opera

prima si fanno, prima si gustano!

Prepariamo l'impasto:
Sciogliamo il cioccolato con il burro in microonde o a bagnomaria, mescoliamo e lasciamo raffreddare. Intanto montiamo le uova con lo zucchero fino a renderle spumose e aggiungiamo la farina setacciata con il lievito. Bisogna essere delicati, quindi meglio usare una spatola. Poi uniamo i due composti con una frusta.

sempre delicatamente, eh!

Facciamo le formine:
Aiutandoci con una saccapoche: su una teglia rivestita di carta forno formiamo biscotti tondi di 15 g circa ognuno.
Poi li cospargiamo con le gocce di cioccolato.

cerchiamo di farli tutti uguali

In forno:
Mettiamo in forno già caldo a 170° per 10 minuti
Una volta raffreddate, ecco le nostre Morbide Promesse: che squisitezza!

Le mie note:

Saccottino

del Piccolo Mugnaio

questo ripieno è una favola

Li facciamo con la crema o con la marmellata?

Li prepariamo in 1 ora

Li facciamo riposare per 3 ore

Vanno in forno per 23/25 min

ma ce la faremo!

Ricetta difficile

Cosa ci serve

io gli ingredienti ormai li so a memoria

Per 12 Saccottini

250 g di farina
70-75 g di acqua
65 g di burro
50 g di zucchero
3 tuorli
7 g di lievito
75 ml di latte
2,5 g di sale
Buccia grattugiata di limone
Vaniglia in polvere QB
300 g di burro per sfogliare
400 g di pasta sfoglia

Per la crema pasticcera

350 ml di latte
4 tuorli
65 g di zucchero
25 g di amido di mais
Vaniglia QB

questa è tosta, siete pronti?

Mettiamoci all'opera

Partiamo dalla crema pasticcera:

Scaldiamo il latte con la vaniglia. Intanto sbattiamo i tuorli con lo zucchero, aggiungiamo l'amido e mescoliamo. Versiamo il latte bollente sul composto e rimettiamo sul fuoco fino a quando bolle. Poi lo mettiamo da parte, per raffreddare.

Prepariamo l'impasto:

Mescoliamo insieme metà della farina, il lievito e l'acqua.
Lasciamo lievitare per 30 minuti. Poi uniamo la farina rimasta, lo zucchero, i tuorli, un pizzico di vaniglia, la buccia grattugiata del limone e il latte.
Per ultimi aggiungiamo il sale e i 65 g di burro a temperatura ambiente.
Quando l'impasto è liscio ed elastico, lo copriamo e lo facciamo riposare in frigo per 20 min.

Pronti a sfogliare?

Stendiamo l'impasto con la forma di un rettangolo di 30x40 cm, inseriamo al centro il burro freddo steso a rettangolo di 20x30 cm, ripieghiamo i bordi dell'impasto per coprire il burro, stendiamo e pieghiamo in 3. Lasciamo riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Poi lo stendiamo nuovamente e lo pieghiamo in tre parti per tre volte, lasciandolo riposare ogni volta almeno 20 minuti.
Stendiamo l'impasto un'ultima volta a forma* di rettangolo di 40x60 cm e lo spennelliamo con l'uovo sbattuto.

* era ora!

Un ultimo sforzo:

Tagliamo a metà per il senso della lunghezza, spennelliamo metà impasto con l'uovo e lo sovrapponiamo all'altra metà.
Tagliamo dei rettangoli di 5x20 cm, li ripieghiamo in 3, li appoggiamo capovolti e distanziati l'uno dall'altro su di una teglia rivestita di carta forno.
Li lasciamo lievitare coperti fino a quando avranno raddoppiato il loro volume, e poi li spennelliamo con l'uovo.

ci siamo quasi

In forno:

Mettiamo i Saccottini nel forno già caldo a 170° per 23/25 min.
Li tiriamo fuori e, quando si sono raffreddati, li farciamo con la crema aiutandoci con una saccapoche.

Ricordate che i mugnai siete voi: potete sostituire la crema pasticcera con 300 g di confettura di albicocca.

Le mie note:

SOLDINI

del Piccolo Mugnaio

una specialità del mio Mulino!

Ah, quanti ricordi...

Li prepariamo in 1 ora

Li facciamo riposare per 4 ore

Vanno in forno per 7 min

Ricetta media

Cosa ci serve

Per 10 Soldini

oltre alla voglia di mangiarli, che c'è già!

3 uova

75 g di zucchero

60 g di farina

15 g di fecola

½ bustina di vanillina

Per la farcitura

50 g di cioccolato fondente

50 g di panna fresca

Per la copertura

300 g di cioccolato al latte

10 soldini di cioccolato

Per la bagna

50 ml di acqua

50 g di zucchero

12 ml di rum o di un altro liquore

Mettiamoci all'opera

Soldini, stiamo arrivando!

Partiamo dalla farcitura:
Facciamo bollire la panna e la versiamo sul cioccolato fondente tritato, mescoliamo per ottenere un composto omogeneo e poi facciamo raffreddare fino a 30° circa.

Ora la bagna:
Facciamo bollire l'acqua con lo zucchero, lasciamo raffreddare e uniamo il liquore.

Prepariamo l'impasto:
Montiamo le uova con lo zucchero fino a renderle belle spumose, aggiungiamo la farina setacciata insieme alla fecola e alla vanillina.

In forno:
Stendiamo l'impasto su di una teglia di 30x40 cm rivestita di carta forno e mettiamo in forno già caldo a 220° per 7 min circa.
Poi lasciamo raffreddare. Capovolgiamo la teglia e con taaaanta delicatezza rimuoviamo la carta forno. Lasciamo riposare in frigorifero per almeno 4 ore. Possiamo anche continuare domani!

Facciamo i Soldini:
Con un coppapasta creiamo 30 quadratini di 5 cm circa per lato e li spennelliamo con la bagna preparata prima. Mettiamo 3 quadrati uno sopra l'altro, farcendoli nel mezzo con la ganache al cioccolato fondente. Poi facciamo rapprendere in frigorifero per 20 minuti circa.

Il tocco finale:
Appoggiamo i Soldini su una griglia e li ricopriamo con il cioccolato al latte che avevamo sciolto. Appoggiamo un soldino di cioccolato al centro di ognuno... E sono pronti!

quasi troppo belli per mangiarli...

Le mie note:

Tortine Margherita

del Piccolo Mugnaio

Le prepariamo in 30 min

Vanno in forno per 20 min

Ricetta facile

facciamo l'appello

Cosa ci serve

Per 8 Tortine

3 uova
7 tuorli
200 g di zucchero
150 g di farina
50 g di fecola
Vaniglia QB
Scorza di limone grattugiato
60 g di burro fuso
Zucchero a velo

Mettiamoci all'opera

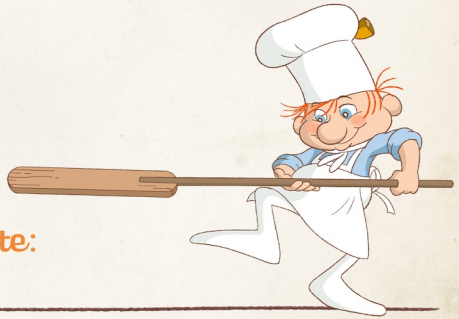
Margheritine in arrivooo

Prepariamo l'impasto:
Montiamo le uova e i tuorli con lo zucchero e la scorza di limone grattugiata.

Setacciamo insieme farina, fecola e vaniglia, e aggiungiamo con una spatola al composto montato. Aggiungiamo* il burro fuso tiepido un po' alla volta. Versiamo 90 g di composto in tortiere monoporzione imburrate e infarinate fino a 2/3 dell'altezza.

* massima delicatezza!

In forno:
Mettiamo in forno già caldo a 170° per 20 minuti circa. Sforniamo le tortine, e quando sono fredde le spolveriamo con lo zucchero a velo. Che profumino!



Le mie note:

Intese

del Piccolo Mugnaio

Che buona la crema alla nocciola!

Queste le ho fatte io, eh.

La porzione raccomandata è di 3 biscotti.

Le prepariamo in 1 ora

Vanno in forno per 12 min

Ricetta Facile

Cosa ci serve

gnam gnam

250 g di farina

185 g di burro

85 g di zucchero a velo

1 pizzico di vanillina

1 tuorlo

250 g di crema alla nocciola

1 pizzico di sale

P.S. come dice sempre Clementina

Mettiamoci all'opera

Pronti? Via!

Prepariamo l'impasto:
Impastiamo il burro con lo zucchero, poi aggiungiamo il tuorlo e la farina setacciata con la vanillina e il sale.
Avvolgiamo con la pellicola alimentare e facciamo riposare in frigo per circa 30 minuti.

Sogni d'oro, impasto!

Facciamo le formine:
Tiriamo l'impasto con il mattarello fino a raggiungere uno spessore di circa 4 mm, poi ritagliamo i biscotti con un coppapasta ovale lungo 5 cm e li disponiamo su una o più teglie rivestite di carta forno.

In forno:
Mettiamo in forno già caldo a 170° per 12 min circa.

Il gran finale:
Sforniamo e lasciamo raffreddare.
Sovrapponiamo i biscotti a 2 a 2, con la crema alla nocciola in mezzo.
E la usiamo anche per disegnare 3 righe sopra, usando una saccapoche.

massima concentrazione!

Poi una bella spolverata di zucchero a velo... ed è fatta!
Le possiamo mangiare!

Le mie note:

NOCCHIE

del Piccolo Mugnaio

Le prepariamo in 30 min

Le facciamo riposare per 30 min

Vanno in forno per 13-15 min

Ricetta facile

Cosa ci serve

Non dimenticare di gustarle in compagnia!

335 g di farina 00

165 g di burro

135 g di zucchero a velo

Scorza di limone grattugiata

1 bustina di vanillina

2 g di sale

50 g di granella di nocciole tostate

Mettiamoci all'opera

già non vedo l'ora di sfornarle

Prepariamo l'impasto:
Montiamo con la frusta il burro morbido con lo zucchero a velo. Uniamo le uova, la buccia di limone grattugiata, il sale e mescoliamo bene. Aggiungiamo la farina setacciata con la vanillina, impastando un pochino. Lasciamo riposare l'impasto coperto in frigorifero per 30 minuti.

Facciamo le formine:
Stendiamo l'impasto a uno spessore di 5 mm. Con un coppapasta di 5 cm formiamo i biscotti, e con un altro coppapasta di 1 cm creiamo il foro nel centro. Adagiamo i biscotti su delle teglie foderate con la carta da forno, li ricopriamo con la granella di nocciole e premiamo un pochino per farla aderire bene. Infine diamo una spolverata di zucchero a velo.

così non si stacca!

In forno:
Mettiamo in forno già caldo a 170 °C per 13-15 minuti. Ecco le Nocchie, pronte da gustare!

Le mie note:

Preparazioni base:

un grande classico

Pasta Frolla

con questa ci prepari un sacco di bontà!

La prepariamo in 20 min

La lasciamo riposare per 1 ora

Ricetta Media

Cosa ci serve:

Per circa 400 g di pasta frolla

165 g di farina

100 g di burro

85 g di zucchero

1 uovo

Vaniglia QB

Un pizzico di sale

Mettiamoci all'opera:

prima si inizia, prima si finisce!

Impastiamo insieme il burro morbido con lo zucchero, poi aggiungiamo un pizzico di sale e l'uovo. Aggiungiamo la farina setacciata con il lievito, poi un pizzico di vaniglia in polvere e impastiamo poco poco, giusto per ottenere un impasto omogeneo.
Avvolgiamo nella pellicola per alimenti e lasciamo riposare in frigorifero almeno un'ora prima di utilizzarla per le nostre ricette.
Pronta!

se vogliamo

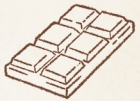
Le mie note:

Ganache

da leccarsi i baffi!

Cosa ci serve:

Per la ganache al cioccolato fondente



150 g di cioccolato fondente

150 g di panna fresca

Per la ganache al cioccolato bianco

qual è la tua preferita?

180 g di cioccolato bianco

120 g di panna fresca

Mettiamoci all'opera:

Facciamo bollire la panna
e la versiamo sul cioccolato tritato.
Poi mescoliamo fino ad avere
un composto omogeneo.
Avete capito bene, già finito.
Avanti con la prossima ricetta!

Le mie note:

Preparazioni base:

Crema pasticcera

sofficissima

Cosa ci serve:

Per la crema pasticcera

350 ml di latte

4 tuorli

65 g di zucchero

25 g di amido di mais

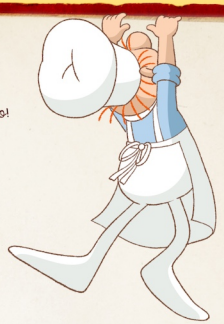
Vaniglia QB

Mettiamoci all'opera:

Scaldiamo il latte con la vaniglia e intanto sbattiamo i tuorli con lo zucchero. Aggiungiamo l'amido e mescoliamo. Versiamo il latte bollente sul composto, poi rimettiamo sul fuoco e cuociamo fino a quando inizia a bollire.

A quel punto raffreddiamo il tutto e lo teniamo pronto per quando ci servirà per le nostre preparazioni.

E se preferisci, puoi farla anche al cacao!



Cosa ci serve:

Per la crema pasticcera al cacao

350 ml di latte

4 tuorli

che golosità...

70 g di zucchero

20 g di amido di mais

20 g di cacao amaro

Mettiamoci all'opera:

Come prima: scaldiamo il latte e intanto sbattiamo i tuorli con lo zucchero. Aggiungiamo l'amido e il cacao setacciati insieme e mescoliamo. Versiamo il latte bollente sul composto, poi rimettiamo sul fuoco e cuociamo fino a quando inizia a bollire.

A quel punto raffreddiamo il tutto e, di nuovo, siamo pronti a usarlo per tante golosità.

e tu quale preferisci?

Le mie note: