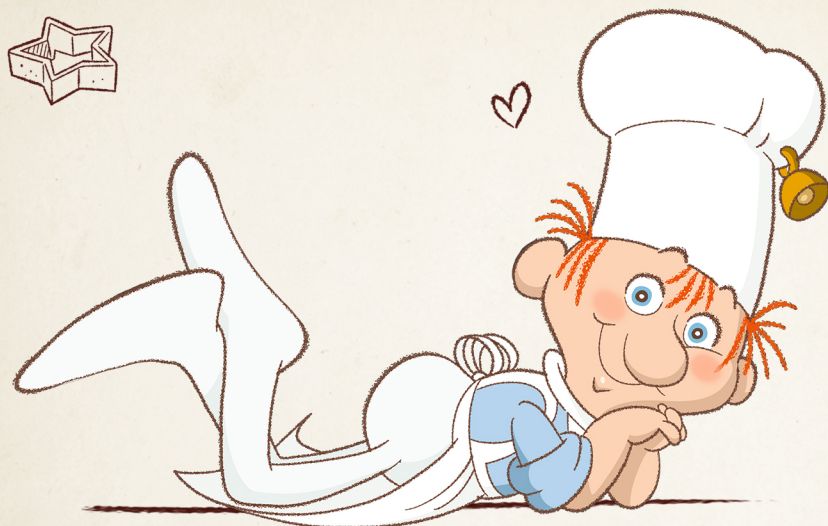




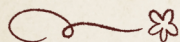
70
ricettario
dei ricordi



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
I tuoi appunti	pg. 23



Campanelle

— ° — del Piccolo Mugnaio — ° —

Come scroccia la
granella alla nocciola!

Ding ding ding!
La merenda è pronta!



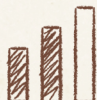
Con crema
al cacao



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
nuvola!

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 — • —



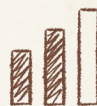
Li prepariamo
in 40 min



Li lasciamo lievitare
per 2 ore e 30 min



Li friggiamo
per 5 min



Ricetta
Media

Cosa ci serve

Per 10-12 persone:

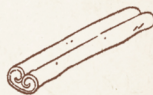
550 g di farina
80 g di acqua
25 g di lievito birra
100 g di burro
75 g di zucchero
5 g di sale



urca, che
lista lunga

come preferite!

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



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.

Being being

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.

eh sì, di nuovo...

Un'ultima lievitata:

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 asciugiamo su carta assorbente, poi passiamo nello zucchero e farciamo con la confettura o la crema pasticcera, come preferite.

che acquaolina!

Le mie note:



Biricche

— ° — del Piccolo Mugnaio — ° —

non so proprio
da quale metà
cominciare!



Dubbie: sono più
belle e più buone?



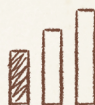
Le prepariamo
in 30 min



La lasciamo riposare
per 1 ora



Vanno in forno
per 17 min



Ricetta
facile

Cosa ci serve

Per 6 Biricche

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



intanto, tanta voglia
di darsi da fare

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. Sforiamo e facciamo raffreddare.

* per non far gonfiare la pasta!

Rendiamole bellissime:

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

Le mie note:



le Morbide Promesse

— ° — del Piccolo Mugnaio — ° —



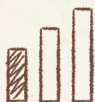
La porzione raccomandata è di 3 biscotti.



Le prepariamo
in 20 min



Vanno in forno
per 10 min



Ricetta
facile

Cosa ci serve

5 uova

150 g di zucchero

230 g di farina

2 g di lievito in polvere

tutto bello pronto

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 — ° —



Li prepariamo
in 1 ora

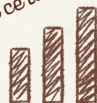


Li facciamo riposare
per 3 ore



Vanno in forno
per 23/25 min

ma ce la faremo!



Ricetta
difficile

Cosa ci serve

Per 12 Saccottini

*io gli ingredienti ormai
li so a memoria*

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.

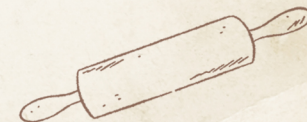
ci siamo quasi

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 mie Mugnaio!



Ah, quanti ricordi...



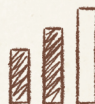
Li prepariamo
in 1 ora



Li facciamo riposare
per 4 ore



Vanno in forno
per 7 min



Ricetta
media

Cosa ci serve

Per 10 Soldini

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

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



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

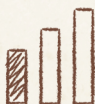
— ° — del Piccolo Mugnaio — ° —



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

Margherite
in arrivo!!!

Prepariamo l'impasto:

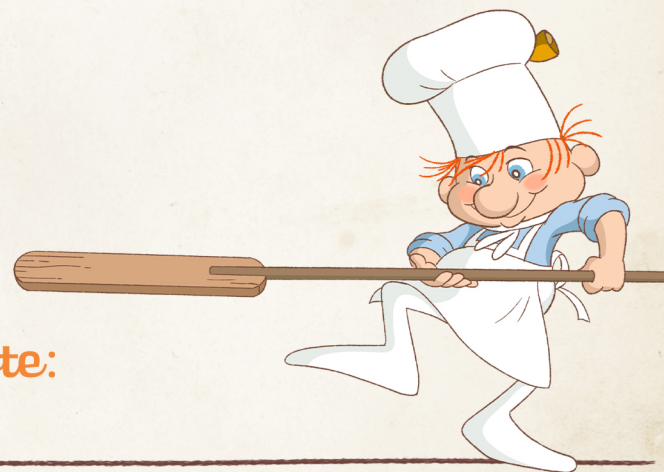
Montiamo le uova e i tuorli con lo zucchero
e la scorza di limone grattugiata.

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

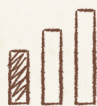
— ° — **del Piccolo Mugnaio** — ° —



**Le prepariamo
in 1 ora**



**Vanno in forno
per 12 min**



**Ricetta
Facile**

Cosa ci serve

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

*Q.B. come dice
sempre Elementina*

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.

Segni 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 — ° —



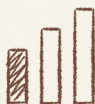
Le prepariamo
in 30 min



Le facciamo riposare
per 30 min



Vanno in forno
per 13-15 min



Ricetta
facile

Cosa ci serve

335 g di farina 00

165 g di burro

135 g di zucchero a velo

non dimenticare di
gustarle in compagnia!



Scorza di limone
grattugiata

1 bustina di vanillina

2 g di sale

50 g di granella di
nocchie 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 nocchie 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

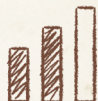
con questa ci prepari
un sacco di bontà!



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

1 uovo

100 g di burro

Vaniglia QB

85 g di zucchero

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.

se vogliamo

Avvolgiamo nella pellicola per alimenti e lasciamo riposare in frigorifero almeno un'ora prima di utilizzarla per le nostre ricette. Pronta!

Le mie note:



Ganache

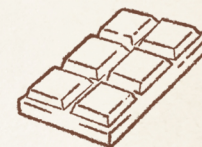
da leccarsi i baffi!

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

180 g di cioccolato bianco

120 g di panna fresca

qual è la tua preferita?

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 pasticciera

sufficientissima

Cosa ci serve:

Per la crema pasticcera

350 ml di latte

25 g di amido di mais

4 tuorli

Vaniglia QB

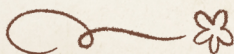
65 g di zucchero



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.

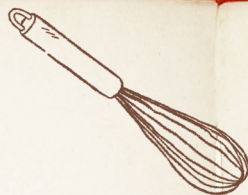
A quel punto raffreddiamo il tutto e, di nuovo, siamo pronti a usarlo per tante golosità.

e tu quale preferisci?

Le mie note:



La mia ricetta:

[illegible]

1 miei ingredienti:

[illegible]

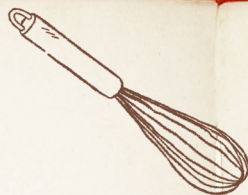
metti qui la foto
della tua ricetta

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. On the left side, there are small, stylized illustrations: a yellow circle at the top, followed by three orange wavy lines, and a hand holding a pencil at the bottom. The rest of the page is empty except for the ruling lines.

qui ci vanno le cose da ricordare



La mia ricetta:

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. On the right side, there is a small portion of a yellow object, possibly a pencil or eraser, partially visible.

1 miei ingredienti:

[illegible]

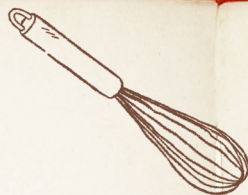
metti qui la foto
della tua ricetta

[illegible]

qui ci vanno le cose da ricordare



La mia ricetta:

[illegible]

1 miei ingredienti:

[illegible]

metti qui la foto
della tua ricetta

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. On the far left margin, there are three small, stylized illustrations stacked vertically: a yellow circle at the top, a series of orange wavy lines in the middle, and a simple drawing of a hand holding a pencil at the bottom. The rest of the page is empty space between the ruling lines.

qui ci vanno le cose da ricordare

