

Profiteroles – I dolci di Flavia

Una ricetta veloce e golosissima con pochi **ingredienti**:

- Bigné già pronti (userete circa metà confezione per creare un piatto come il mio in foto)
- 500ml panna fresca da montare
- 200g di cioccolato fondente
- Nutella(opzionale)

Create un buco in ogni bigné in cui inserire la sac à poche.

Lavorazione:

Montate 250ml di panna con cui riempirete i bigné. (Io ho fatto metà solo panna e una parte di panna l'ho mischiata con un cucchiaino di Nutella)

Intanto preparate la ganache facendo sciogliere in un pentolino il cioccolato fondente nella panna continuando a mescolare fino ad ottenere una salsina al cioccolato (a cui io ho aggiunto due cucchiaini di nutella) e lasciatela raffreddare. Una volta raffreddata potrete tuffare i bigné per ricoprirli e disporre sul piatto di portata. Decorate con ciuffetti di panna montata avanzata dopo aver però fatto riposare il monticello di bigné per 1-2 ore in frigo e riponetelo nuovamente al fresco dopo aver fatto la decorazione.

Estraete dal frigo dai 30 ai 15 minuti prima di servire (in base al clima).

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Rotolo alla Nutella (o alla Fragola) – I dolci di Flavia

Un dolcino molto veloce e molto goloso che piace a tutti.

Ingredienti per la pasta biscuit (che altro non è che una base di pan di spagna ma più umida, in modo da poterla arrotolare) :

- 3 uova
- 100g di zucchero
- 3 cucchiaini di acqua bollente
- Un cucchiaino di miele
- Buccia grattugiata di un limone
- 100g farina

Lavorazione:

separate tuorli e albumi. Montate i tuorli con lo zucchero e aggiungere gradualmente tutti gli ingredienti. Aiutatevi nel procedimento con le fruste elettriche, il montaggio deve durare 15-20 minuti in modo da incorporare tanta aria pena una pasta biscotto di una consistenza gommosa. Infine unite gli albumi montati a neve con movimenti dall'alto in basso per non smontare il composto.

Cottura:

rivestite di carta forno la leccarda e livellare l'impasto in modo da creare un rettangolo. Infornate a 180 gradi per 8-10 minuti in base al vostro forno. Quindi, estraete la leccarda cospargete di zucchero semolato la superficie della pasta biscuit e coprite con la pellicola (lo zucchero impedisce alla pellicola di attaccarsi e la pellicola trattiene umidità che

consente all'impasto di non rompersi quando lo arrotolate); infine, aiutandovi con la carta forno, arrotolatelo a caramella. Lasciate raffreddare.

Ingredienti per il ripieno:

- 350g Nutella

oppure:



- 250g di ricotta
- 50g zucchero
- Fragole q.b.

O, ancora, potete fare panna e Nutella, ricotta e gocce di cioccolato o marmellata di frutta. Insomma potete sbizzarrirvi come volete.

N.b. Farcite il rotolo solo da raffreddato, o è più facile che si rompa. Conservatelo per 2-3 giorni rivestito di pellicola... man mano che i giorni passano si asciugherà sempre un pochino.

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

Torta Panna, Fragole e Crema Pasticcera – I dolci di Flavia

Per rendere la torta facile facile potreste prendere il pan di Spagna già pronto

Per il pan di Spagna di 22-24cm:

6 uova

150g di zucchero

6 cucchiaini di acqua bollente

300g farina

1 bustina di vanillina o scorza di limone grattugiata

1 bustina di lievito (non ci andrebbe lo so ma se siete insicuri come me e temete che le uova non siano montate a dovere, fatelo sarà il vostro segreto).

Montate per almeno 15 minuti con sbattitore elettrico fino ad avere un composto chiaro e molto spumoso (quindi ben areato), aggiungete i cucchiaini di acqua bollente, la farina setacciata con vanillina e lievito continuando a montare. Rivestite lo stampo di carta forno e cuocere a 180° C per 35 minuti.



Per tagliare il pan di Spagna quando sarà raffreddato io ho

scoperto un utensile zenker che ha le guide per tagliare che è molto comodo. Se non lo avete, e siete alle prime armi, potreste valutare di creare 2 e non 3 dischi semplificando il lavoro e creando solo uno strato di farcitura.

Per la crema:

2 uova

100g di zucchero

500ml latte intero

scorza grattugiata di un limone

1 fiala di aroma alla vaniglia



35g di maizena

Per decorare e farcire:

500ml panna fresca da montare

300g fragole

Lavate e tagliate le fragole a pezzetti tenendone da parte alcune in base alla decorazione che avete in mente. Mettete a macerarle in zucchero e succo di limone allungato con un po' di acqua.

Per la crema: mettete in un pentolino a fuoco basso il latte con la fiala di vaniglia.

In una ciotola montate uova e zucchero, aggiungete la scorza di limone grattugiata.

Unite il latte tiepido al composto e rimettete su fuoco basso, mescolando continuamente finché non si addensa. Lasciate raffreddare.

Montate intanto la panna con un cucchiaino di zucchero a velo.

Ora si assembla il tutto:

Bagnate ogni disco di pan di Spagna con il succo delle fragole e create i due strati di farcitura dividendo in due parti uguali la crema in cui aggiungerete i pezzetti di fragole. Quindi avremo: pan di Spagna, bagna, crema, pezzetti di fragole (lasciate un piccolo bordo vuoto in modo che schiacciando il pan di Spagna sopra, non debordi la crema). Al terzo strato di pan di Spagna bagnerete solo con la bagna e poi ricoprire tutta la torta con uno strato di panna montata. Infine decorate con ciuffi di panna usando la *sac à poche* e con pezzi di fragole seguendo la vostra fantasia.

[Vai alla prossima ricetta](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#)

Panna Cotta al Caramello – I dolci di Flavia

Ricetta di Flavia Bullo

Ingredienti

500ml panna fresca

1 bicchiere d'acqua

100g zucchero

1 fiala di aroma alla vaniglia o una bacca di vaniglia

2 fogli di colla di pesce

topping al caramello (vedere sotto)

Preparazione:

Mettere a mollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce per 5min.

Intanto scaldare in un pentolino la panna con lo zucchero, il bicchiere di acqua e l'aroma alla vaniglia.

Strizzare la colla di pesce e farla sciogliere bene nella panna calda fino a quasi a ebollizione.

Versare nelle coppette monoporzione e lasciare intiepidire; poi far rassodare in frigo

Attenzione: Se si usa la bacca di vaniglia filtrare col colino i semini prima di mettere nelle coppette e incidere la bacca.

Per il **caramello** io uso il topping Fabbri veloce e ottimo per guarnire.



Volendo fare in casa il caramello si può mettere sul fuoco in un pentolino 3-4cucchiiai pieni di zucchero e mezzo bicchiere di acqua e continuare a mescolare fino a che caramellizza (il problema è che va preparato all'ultimo, in quanto l'umidità del frigo rende il caramello *home made* molto liquido e a me personalmente soddisfa poco)

Alternative per guarnire: cioccolato fuso o coulis (salsa) di fragole

Per la salsa di fragole:

100g fragole

2-3 cucchiiai di zucchero

il succo di mezzo limone

In un pentolino a fuoco dolce cuocere per pochi (2-3) minuti le fragole a pezzetti con zucchero e limone, frullare poi con frullatore ad immersione e la salsa è pronta per guarnire.

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#)