

Ciambellone “profumato” di M. Santin. “Occasioni” da prendere al volo!



L'ho ammirato-rimirato-accarezzato con l'idea.

A lungo.

Molto a lungo.

Certo però che non erano proprio 4 spiccioli e un leggero leggerissimo senso di colpa ero sicura si sarebbe impossessata di me.

Ma poi arriva un giorno in cui senti di meritarti un regalo.

Una gratificazione ogni tanto ci vuole no?

Piccola magari, ma ci vuole.

Aridaje!

Proprio piccola non sarebbe.

La tentazione però è più forte e masochisticamente ci dai ancora una volta un'occhiata.

Tanto sai che non avrai il coraggio di farlo e come sempre volterai pagina.

No, non ci credo.

Non può essere.

Mi stropiccio gli occhi.

Dimmi che è vero e non lo sto sognando!

Ieri un patrimonio e oggi praticamente regalato?!?!?

E io volevo farmi un regalo giusto?

CLICK!

Amazon j'adore!

Anche se stai diventando la mia rovina!

Dopo una lunga trepidante attesa ci voleva una degna inaugurazione.

Quale modo migliore se non la sua adorabile ciambella che tante volte ho visto in giro in rete?

E poi diciamocelo: che senso avrebbe avuto comprare anche il libro per poi tenerlo chiuso a prender polvere sullo scaffale?

Allora ciambella sia, per una colazione che profuma d'infanzia, di coccole, di nonna e di mamma.

Un piccolo "appuntamento" però, un altro, mio caro chef pâtissier se lo lasci fare.

Bicchieri, cucchiari e uova io li accetti sì, ma dalla Parodi.

Da un "emerito" come Lei, mi sarei aspettata qualche "grammo" in più!

Mi pesa pure il sale e poi mi cade sul bicchiere di latte...va mica bene così.

Nel bicchiere di latte l'unica cosa che ci casca a pennello è una bella fetta della Sua ciambella.

Ora anche un po' anche la mia.

Pensavate che non ci avessi messo lo zampino?

P.S. pazza sì, ma fino a un certo punto!

Quando ho ordinato lo stampo, il prezzo...miracolosamente...era meno della metà!



[ricetta adattata da "Pasticceria – Le mie ricette di base" di M. Santin]

Ciambellone "profumato" di M. Santin

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	45 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	12-14 persone

Ingredienti per uno stampo da 26 cm

- 225 gr di farina 00
- 75 gr di fecola
- 200 gr di zucchero di canna (io Guadeloupe BRONsugar di D&C)
- 4 uova
- 100 ml (90 gr) di olio di riso o di semi
- 120 ml di latte intero fresco
- scorza grattugiata di un limone non trattato
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- noce moscata
- 7 gr di lievito per dolci

- sale

Procedimento

1. Setacciare insieme farina, fecola, lievito, cannella, una generosa grattata di noce moscata e un pizzico di sale.
2. Montare a lungo le uova con lo zucchero fino a che risultano gonfie, bianche e soffici (devono “scrivere” come per il pan di Spagna).
3. Aggiungere l’olio a filo, un cucchiaino alla volta, sempre con le fruste in movimento, quindi incorporare a mano con una spatola il mix di farine facendolo cadere a pioggia da un setaccio, alternato al latte (iniziare e terminare con la farina).
4. Profumare con la scorza di limone.
5. Trasferire il tutto in uno stampo a ciambella, imburrato e infarinato, e cuocere in forno caldo a 200°C per i primi 10 minuti; abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 35 minuti circa (fare la prova stecchino).
6. Sfornare, lasciar riposare nello stampo una decina di minuti, quindi sformare e far raffreddare su una griglia.
7. Spolverare di zucchero a velo prima di servire.

Note

La ricetta originale prevede di montare i tuorli con lo zucchero, unire latte e olio a filo, a seguire la farina setacciata con il lievito e da ultimo gli albumi montati a neve. Questo è stato il primo procedimento che ho provato senza riscontrare grosse differenze nè in termini di lievitazione (anzi, con gli albumi a neve la ciambella mi era cresciuta leggermente meno) né di sofficià, mentre la lavorazione è risultata sicuramente più lunga e laboriosa.

Ho optato quindi per il “minimo sforzo massima resa”.



Un abbraccio a tutti e buona colazione.

Alla prossima ^_^