“Croissant” al limone. Maxi è meglio!



Riscopriamo il piacere della colazione con un maxi croissant profumatissimo e super soffice.

La colazione è il pasto più importante della giornata, ne siamo sicuramente tutti consapevoli: ci ricarica di energia dopo il digiuno notturno, ci permette di partire col piede giusto, senza arrivare stanchi e affamati alla pausa pranzo, e in più contribuisce a risvegliare e accelerare il metabolismo. Eppure spesso i ritmi frenetici ma, diciamocela tutta, anche un po' la pigrizia, ci spingono a saltare questo appuntamento mattutino e ad accontentarci solo di un caffè al volo, mandato giù velocemente con un piede già fuori della porta.
Nel mio piccolo, oggi mi piacerebbe invogliarti a dedicare 10 minuti di tempo alla colazione con una torta al delicato profumo di limone, dall'accattivante forma di maxi croissant, deliziosa e sofficissima, ma anche simpatica e spiritosa.

Quando ho visto questo stampo sul sito della Silikomart, non ho potuto far altro che cedere al suo fascino, come un bambino davanti al chiosco dei gelati.
Ma che la mia capacità di resistenza davanti a qualunque forma di caccavella sia irrisoria, per non dire praticamente nulla, è cosa ormai anch'essa nota.
D'altro canto, anche l'occhio vuole la sua parte e, se la torta per la colazione non è solo buona ma anche bella, scommetto che anche tu sarai più incentivato ad abbandonare le coperte con 10 minuti d'anticipo per dedicarti qualcosa di più che un semplice e triste caffè al volo



Print Recipe

"Croissant" super soffice al limone

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Porzioni	8

Ingredienti

- 48 g tuorli a temperatura ambiente (3 medi)
- 100 g latte meglio intero
- 125 g farina per dolci
- 125 g zucchero tipo Zefiro
- 70 g burro a temperatura ambiente
- 8 g lievito per dolci
- 1 limone bio scorza grattugiata
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1/4 cucchiaino sale
- q.b. zucchero a velo (optional)

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	30 minuti
Porzioni	8

Ingredienti

• 48 g tuorli a temperatura ambiente (3 medi)
• 100 g latte meglio intero
• 125 g farina per dolci
• 125 g zucchero tipo Zefiro
• 70 g burro a temperatura ambiente
• 8 g lievito per dolci
• 1 limone bio scorza grattugiata
• 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
• 1/4 cucchiaino sale
• q.b. zucchero a velo (optional)

Istruzioni

1. In una ciotola sbatti i tuorli con 25 g di latte, l'estratto di vaniglia e la scorza grattugiata del limone, giusto per amalgamare; tieni da parte.
2. Nella ciotola della planetaria riunisci farina, zucchero, lievito e burro a cubetti poi con la frusta K, lavora a velocità medio-bassa fino ad avere una composto simile al pangrattato.
3. Aggiungi il resto del latte e continua a mescolare per inumidire bene gli ingredienti secchi, quindi passa a velocità media e sbatti per 1 minuto e mezzo, ripulendo le pareti della ciotola quando necessario.
4. Aggiungi il composto di tuorli in 2 volte successive, lavorando a velocità media per 30 secondi dopo ciascuna aggiunta.
5. Trasferisci l'impasto nello stampo, livellando la superficie con una spatola, e cuoci il maxi cornetto in forno caldo a 175°C per circa 30-35 minuti, o fino a l'interno risulta asciutto alla prova stecchino. La torta dovrebbe iniziare a contrarsi dalle pareti dello stampo solo all'uscita dal forno.
6. Sforna e lascia raffreddare la torta nello stampo, su una griglia, prima di sformarla. A piacere, spolvera leggermente la superficie di zucchero a velo.

Recipe Notes

Ricetta adattata da "Rose's Heavenly Cakes" di Rose Levy Beranbaum e realizzata con lo stampo Croissant Silikomart.

Se non utilizzi uno stampo in silicone, ricordati di imburrare e infarinare accuratamente il tuo stampo, prima di riempirlo con l'impasto.

La torta si conserva morbida e soffice per 2-3 giorni, a temperatura ambiente, ben chiusa in un sacchetto di plastica per alimenti.



Un abbraccio a tutti, alla prossima…

Ricetta realizzata in collaborazione con

