



# Deserturi



METEOR  
PUBLISHING 

# CUPRINS



ACADEMIA BARILLA	2
DESSERTURI	8
Sărutul doamnei	12
Gogoșele cu cremă	14
Fursecuri cu ciocolată	16
Biscuiți de ciocolată	18
Bonet (Budincă piemonteză)	20
Cannoli sicilieni	22
Biscotti cu migdale	24
Cassata (Prăjitură cu brânză siciliană)	26
Chiacchiere (Aripi de înger)	28
Crème brûlée	30
Cremă de zahăr ars	32
Tartă cu ciocolată albă și zmeură	34
Tartă cu ricotta și ciocolată	36
Fursecuri din aluat fraged	38
Jeleu de Moscato cu fructe de pădure	40
Înghețată de ciocolată	42
Înghețată de vanilie	44
Granita de cafea	46
Granita de portocale	48
Bezele	50
Mousse de ciocolată cu lapte	52
Mousse de ciocolată albă cu jeleu de piersici	54
Panna cotta	56
Plăcintă napolitană de Paște	58
Piersici umplute cu fursecuri amaretti	60
Profiterol cu sos de ciocolată	62
„Salam” de ciocolată	64
Coji de portocală învelite în ciocolată	66

Semifreddo de vanilie	68
Sorbet de lămâie	70
Mousse de ricotta	72
Ștrudel cu mere	74
Trufe asortate	76
Tiramisù	78
Prăjitură cu ciocolată și migdale	80
Tartă cu aluat sfărâmișos (Sbrisolona)	82
Tort vienez	84
Prăjiturele de ciocolată cu portocale și banane	86
Prăjiturele cu miez cremos	88
Zabaglione rece cu Moscato	90
Index ingrediente	92

Editată de  
ACADEMIA BARILLA

Fotografii  
ALBERTO ROSSI

Rețete  
CHEF MARIO GRAZIA  
CHEF LUCA ZANGA

Texte  
MARIAGRAZIA VILLA

Coordonare editorială  
Academia Barilla  
CHATO MORANDI  
ILARIA ROSSI  
REBECCA PICKRELL

Grafică  
PAOLA PIACCO

# SĂRUTUL DOAMNEI

Timp de preparare: 40 de minute Timp de odihnă: 30 de minute  
Timp de coacere: 15 minute Dificultate: medie

## 4 PORȚII

1 cană (125 g) **făină 550**

5/8 cană (125 g) **zahăr**

3/4 cană (100 g) **alune turcești prăjite**

1/4 cană (25 g) **migdale opărite și decojite**

1/2 cană (125 g) **unt nesărat**, înmuiat

3/8 cană (30 g) **pudră de cacao neîndulcită**

100 g **ciocolată amăruie**

Pisați fin alunele și migdalele într-un blender, împreună cu zahărul. Amestecați apoi pudra obținută cu untul. Într-un alt vas, cerneți făina împreună cu pudra de cacao, apoi încorporați-le în compoziția de unt, amestecând cât mai puțin posibil. Înveliți coca obținută într-o folie de plastic și lăsați-o cel puțin 30 de minute la frigider.

Încingeți cuptorul la 160°C. Pe o planșetă curată, presărată cu făină, întindeți o foaie de cca 1 cm grosime. Cu un inel de patiserie sau cu gura unui pahar decupați forme rotunde (diametrul de 1,5-2 cm) pe care le modelați sub formă de minge. Așezați-le într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu făină (sau căptușită cu hârtie de copt) și coaceți-le cca 15 minute. După ce s-au răcit complet, scoateți-le din tavă și întoarceți-le cu partea rotundă în jos.

Între timp, topiți ciocolata pe bain-marie sau în cuptorul cu microunde. Lăsați-o să se răcească până începe să se cristalizeze. Ungeți jumătate dintre fursecuri cu ciocolata topită pe partea plată și lipiți câte două, ca într-un sărut (*baci di dama*).



# GOGOȘELE CU CREMĂ

Timp de preparare: 25 de minute    Timp de coacere: 20 de minute  
Dificultate: medie

## 4 PORȚII

### PENTRU FOITAJ

3/8 cană (100 ml) **apă**  
3 1/2 linguri (50 g) **unt nesărat**, tăiat  
bucățele, plus o cantitate  
pentru uns  
1/2 cană (60 g) **făină 550**  
2 **ouă mari**  
**sare**

### PENTRU CREMĂ

2 căni (500 ml) **lapte**  
3/4 cană (150 g) **zahăr**  
4 **gălbenușuri mari**  
1/8 cană (20 g) **făină 550**  
2 1/2 linguri (20 g) **amidon**  
**alimentar**  
1 **baton de vanilie**,  
crestat în două pe lung

Fierbeți apa într-o cratiță, împreună cu untul și un praf de sare. Cerneți făina și adăugați-o toată deodată în apa clocotită, amestecând cu telul. Când compoziția începe să se îngroașe, amestecați cu o lingură de lemn pe foc mediu timp de 2-3 minute. Luați de pe foc, lăsați să se răcească ușor, apoi încorporați ouăle pe rând, amestecând după fiecare.

Încingeți cuptorul la 190°C.

Cu un poș cu șpritzul de 6 mm diametru, turnați din aluat gogoșelele într-o tavă unsă cu unt și coaceți-le timp de 20 de minute.

Între timp, preparați umplutura. Fierbeți laptele împreună cu jumătate din batonul de vanilie (păstrați restul). Bateți gălbenușurile împreună cu zahărul. Adăugați făina și amidonul, bătând cu telul. Turnați un sfert din laptele clocotit în compoziția de ouă și omogenizați. Adăugați acest amestec în restul de lapte și bateți continuu, pe foc mediu, până se îngroașă. Turnați crema într-un vas și răciți-o în baie de apă rece. Decupați un capac și umpleți gogoșelele cu cremă folosind poșul.

