



*UNIVERSITA' DEL TEMPO LIBERO*  
*"Città di Mestre"*

# *IL MESTOLO D'ORO*

*9 aprile 2013*



Anche quest'anno la manifestazione del *Mestolo d'oro* ha suscitato la creatività di un folto gruppo di Socie. Ben venti torte hanno partecipato a questa gara dove la bellezza e l'originalità della presentazione rivaleggiavano con la bontà dei dolci confezionati. Il palato e gli occhi dei giurati sono stati messi a dura prova!

Un plauso a tutte le cuoche provette che hanno "addolcito" la serata a tutti i presenti e creato un entusiasmo all'assaggio che solo con un filo spinato avrebbe potuto essere contenuto.

Abbiamo raccolto le ricette delle diciannove torte in questo volumetto per dare l'opportunità anche ad altri di replicare questi momenti di vero piacere.

Grazie a tutte

La Presidente  
*Daniela Cornaviera*

Copertina e redazione: *Paola Fenzo*

## 1° PREMIO

### TORTA MANDORLATA CON AMARETTI

Sonia Baldan

ingredienti:

per la pasta:

300 gr di farina 00

150 gr di zucchero

100 gr di burro

1 uovo

un pizzico di sale

1 bustina di lievito

per il ripieno:

200 gr di amaretti

80 gr di zucchero

125/150 gr di mandorle

300 gr di ricotta

Preparare il ripieno unendo alla ricotta spezzettata gli amaretti frantumati, le mandorle tritate e lo zucchero. Amalgamare tutti questi ingredienti insieme in una terrina.

Sulla spianatoia versare la farina a fontana con lo zucchero e il lievito, aggiungere l'uovo intero, il burro fuso, impastare il tutto con cura, ne risulterà un impasto granuloso e friabile.

Dividete l'impasto ottenuto in 2 parti uguali, sbriciolatene una fra le dita coprendo il fondo di una tortiera (apribile) precedentemente imburata e infarinata o foderata con carta forno.

Versatevi il ripieno preparato precedentemente badando di distribuirlo in uno strato il più possibile uniforme. Ricoprite il ripieno con l'altra metà dell'impasto sempre sbriciolato.

Infornate a 190/200° circa per 30/40 minuti.

Servite la torta spolverizzata di zucchero a velo.

## 2° PREMIO

### TORTA FARCITA CICCIONA

Lina Marangoni

Pan di spagna: per 2 dischi da 26 cm.

9 uova

280 gr di zucchero

300 gr di farina "0"

2 bustine di vanillina

1 bustina di lievito

75 gr fecola di patate

Montare bene uova e zucchero fino a renderle spumose.

Incorporare farina, fecola, vanillina e lievito setacciati mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Infornate a 180° per 20/25 minuti in forno ventilato.

*Crema Chantilly*

750 gr di latte

225 gr di zucchero

6 tuorli

2 bustine di vanillina

2 bucce di limone

60 gr di amido di mais

un pizzico di sale

panna montata q.b.

Portare ad ebollizione latte e bucce di limone

Nel frattempo, a parte, sbattere tuorli, zucchero, vanillina, sale e per ultimo l'amido di mais.

Versare il latte sul composto e poi rimettere tutto sul fuoco, per circa 15 minuti, con una frusta mescolare continuamente per evitare grumi.

Togliere dal fuoco e far raffreddare bene prima dell'uso, montare la panna e unirla al composto.

### Composizione

Disco di pan di spagna bagnato con succo di frutta.

Crema chantilly + fragole + crema chantilly.

Disco di pan di spagna bagnato con succo di frutta

Ricoprire con panna, briciole di pan di spagna, meringhe e fragole.

Metter in frigo per qualche ora o una notte.

### 3° PREMIO

#### TORTA DELLE ROSE

Mariella Paci

600 gr di farina bianca  
4 uova  
3 cucchiaini di olio  
3 cucchiaini di zucchero  
1 bicchiere di latte  
60 gr di lievito di birra  
un pizzico di sale

Per il ripieno.

200 gr di burro  
200 gr di zucchero

Si setaccia la farina sul tavolo e al centro si mettono le uova intere, l'olio, lo zucchero, un pizzico di sale ed il lievito sciolto nel latte tiepido.

Si impasta bene e poi si mette a lievitare per un'ora o più.

Si riprende l'impasto, si tira la sfoglia con il mattarello.

Intanto si prepara la farcia, mescolando bene lo zucchero con il burro.

Si stende la farcia sulla sfoglia, aggiungendo granella di nocciole o altro a piacere, si arrotola e si tagliano dei pezzi di circa 8 cm. che verranno messi in piedi nella teglia.

Si mette in forno e si cuoce per circa un'ora.

## TORTA DI PERE E CIOCCOLATO

Manuela Bigozzi

300 gr di farina  
200 gr di zucchero  
3 uova  
125 gr di yogurt intero  
70 gr di burro  
1 pizzico di sale  
cannella q.b.  
1 bicchierino di liquore di amaretto  
50 gr di cacao amaro  
4 pere mature  
6 amaretti  
1 bustina lievito vanigliato  
zucchero a velo per decorare

Sbattere le uova intere con lo zucchero, aggiungere la farina, il cacao, lo yogurt, il burro, le pere a pezzetti, gli amaretti sbriciolati sul liquore, mescolare e aggiungere il lievito setacciato con un po' di farina.

Imburrare la tortiera e infarinarla. Mettere a forno preriscaldato a 180° per circa 45 minuti circa. Controllare con uno stecchino se il dolce è asciutto.

Cospargere di zucchero a velo.

## CROSTATA DI RIBES

Lidia Cipriotto

300 gr farina  
un pizzico di sale  
100 gr di zucchero  
buccia di limone  
1 uovo + 1 tuorlo  
100 gr di burro a temperatura ambiente

Impastare il tutto e mettere in frigo per 30 minuti.  
Stendere la pasta e infornare per 30 minuti.

Crema pasticcera  
 $\frac{1}{2}$  lt di latte  
1 uovo + 2 tuorli  
50 gr di farina  
150 gr di zucchero a velo

Mescolare il tutto e far bollire per 3-4 minuti.  
Lasciare raffreddare la crema e poi stenderla sopra la pasta.  
Decorare con frutta a piacere.



## TORTA DI RICOTTA

Sara D'Abbicco

### Pasta frolla

300 gr di farina  
120 gr di zucchero  
100 gr di burro  
2 uova  
1 cucchiaino di lievito  
1 bustina di vanillina

### Ripieno

300 gr di ricotta di pecora  
200 gr di zucchero  
2 uova  
1 limone grattugiato  
70 gr di cioccolato fondente  
un pizzico di cannella

### Crema inglese

200 gr di latte  
1 cucchiaio di farina  
1 tuorlo  
2 cucchiaini di zucchero  
la buccia di un limone

Per la pasta frolla, impastare il tutto e mettere in frigo per circa 30 minuti.

Preparare la crema inglese e farla raffreddare, quindi unirla all'impasto di ricotta e amalgamare il tutto.

Stendere 3/4 di pasta frolla e versarvi sopra l'impasto.

Dalla pasta avanzata tagliare delle strisce e stenderle a grata sul dolce.

Infornare per 40 minuti a 180°

## TORTA DI FRUTTA

Iolanda Dal Collo

2 bicchierini di zucchero  
3 bicchierini di farina  
mezzo bicchiere di latte  
2 uova intere  
un po' di burro  
lievito  
zucchero a velo  
un po' di frutta: mele o pere

Sbattere in una terrina le uova con lo zucchero, aggiungere la farina, il latte, il burro, e il lievito. Se l'impasto appare troppo denso versare ancora un po' di latte.

Tagliare a pezzettini due pere o mele e mescolarle nell'impasto. Se si mettono le mele, quando si è versato l'impasto nella tortiera, tagliare una mela a fettine e guarnire tutto intorno. Si mette in forno precedentemente riscaldato per circa 40 minuti a 160°.

## TORTA SEMPLICE DI MELE

Paola Fenzo

500 gr di mele tagliate a tocchetti  
2 uova intere  
200 gr di zucchero  
200 gr di farina  
100 gr di liquore (marsala)  
un po' di uvette  
lievito

Sbattere le uova intere con lo zucchero, poi unire il liquore e quindi la farina con il lievito.

Si otterrà un impasto abbastanza liquido. Se è troppo solido diluirlo con il latte.

Unire le uvette, le mele che in precedenza sono già state sbucciate e tagliate a tocchettini.

Infornare a 180 gradi per 45 - 50 minuti.

Decorare con zucchero a velo.

## TORTA DELLA PAOLA

Paola Fenzo

### PAN DI SPAGNA

4 uova  
110 gr di farina  
120 gr di zucchero a velo  
1 bustina di vanillina

Versate in una terrina 4 tuorli e lo zucchero a velo e sbatteteli con la frusta sino a quando il composto diventa quasi bianco.

In un'altra ciotola montate a neve molto soda gli albumi.

Unite gli albumi ai tuorli e a questo punto aggiungete la farina e la vanillina facendole scendere da un setaccio.

Mescolate il tutto con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto omogeneo, facendo attenzione a non smontarlo.

Mettete sul fondo di una teglia rotonda a cerniera, del diametro di cm. 22, un disco di carta forno fermata sul fondo della tortiera con un po' di burro, versate l'impasto livellandolo per bene.

Mettete in forno ben caldo a 170° per circa 40 minuti.

### CREMA PASTICCERA

2 tuorli  
50 gr di zucchero  
20-25 gr di farina  
250 gr di latte tiepido  
30 gr di burro  
 $\frac{1}{2}$  bustina di vanillina

In una terrina sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa e biancastra, versate un po' di latte e poi la farina e la vanillina setacciate.

Continuate a sbattere con le fruste, aggiungete il restante latte e infine il burro sciolto.

Fate cuocere il composto, sempre rimestando, finché la crema si sarà addensata senza bollire.

## GHIACCIA REALE

2 albumi

200 - 300 gr di zucchero a velo

Mettete in una terrina gli albumi e dopo averli ben montati a neve unire lo zucchero a velo ben setacciato. Continuate a lavorare con le fruste fino a che lo zucchero a velo non si è tutto amalgamato e si otterrà una glassa omogenea e senza grumi.

A questo punto aggiungere eventuali coloranti.

## COMPOSIZIONE

Tagliare a metà il pan di spagna e spennellate le due parti con la bagna (40 gr. di zucchero sciolto in 40 gr. di acqua aggiunti a 40 gr. di alchermes).

Mettere sulla base la crema pasticceria e spolverare con gocce o pezzetti di cioccolato.

Mettere sopra la seconda parte e ricoprire il tutto con la ghiaccia reale.

Decorare a piacere.

## **STRUDEL DI RICOTTA**

**Gerda Jaksch**

1 foglio di pasta sfoglia sottile

In una ciotola mettere 60 gr. di burro sciolto, aggiungere 50 gr. di zucchero, 2 rossi d'uovo (uno alla volta), 50 gr. di ricotta nostrana, un pizzico di sale, buccia di limone grattugiato.

Aggiungere gli albumi sbattuti a neve ai quali si aggiunge dello zucchero vanigliato, poi 50 gr. di uvetta.

Con questo composto si riempie la pasta (che è stata appoggiata sopra un telo) lasciando liberi tutti e 4 i lati. Piegare i lati sinistro e destro per primi, poi arrotolare. Mettere l'ultimo lato sotto quando si avvolge, altrimenti esce il ripieno.

Spennellare la superficie con uovo sbattuto o un po' di latte.

In forno per 30 - 40 minuti.

## **STRUDEL DI MELE**

**Gerda Jaksch**

1 foglio di pasta sfoglia sottile

4 mele tagliate sottili e spruzzate con un po' di succo di limone.

20 gr. di burro sciolto con 40 gr. di pane grattugiato mescolato con un po' di noci tritate e passare un attimo in padella che prenda colore, far raffreddare.

Stendere uno strato sulla pasta già bella sottile, distribuire le mele, un po' di zucchero, uvetta, cannella, lasciare liberi tutti e 4 i lati.

Avvolgere pian piano con il telo, piegando prima i 2 lati destro e sinistro. Mettere l'ultimo lato sotto quando si avvolge, altrimenti esce il ripieno.

Spennellare con un po' di burro o rosso d'uovo allungato con latte.

40 minuti di forno sopra e sotto.

Far raffreddare e spolverare con zucchero a velo.

## PASTICCINI AL COCCO

Laura Poggi

100 gr di farina di cocco  
un po' meno di zucchero  
200 gr di ricotta  
50 gr di cacao amaro  
rum a piacere

Formare delle palline e passarle nel cocco

## **BUSSOLAI BURANELLI**

**Silvana Molin**

### Ingredienti:

1 kg di farina

12 rossi d'uovo

300 gr di burro

600 gr di zucchero

sale quanto basta

### Lavorazione a mano.

Disporre la farina in modo di poter versare a cascata gli ingredienti e impastare il tutto; il burro deve essere un po' morbido per facilitare l'impasto.

### Cottura

Forno caldo a 180° per 20/30 minuti.



## TORTA DI AMARETTI

Angelo Moretti

Per la pasta

200 gr di farina 00

100 gr di farina di grano saraceno

150 gr di zucchero

100 gr di burro

1 uovo intero

1 bustina di lievito

Per il ripieno

300 gr di ricotta

100 gr di amaretti tritati

50 gr di mandorle tritate

1 uovo intero

100 gr di zucchero

Lavorare la pasta fino a "sbriciolarla" con le dita.

Dividere in due parti.

Stendere metà sul fondo della tortiera, poi mettere il ripieno e coprire con la pasta restante.

Cuocere in forno a 180 ° per 35 minuti.

## TORTA DI MELE

Bruna Provolo

300 gr di mele  
100 gr di burro  
135 gr di farina  
pangrattato

135 gr di zucchero  
2 uova  
12 gr di lievito artificiale  
zucchero a velo

In una terrina mettete il burro ammorbidendolo un poco. Aggiungete lo zucchero e lavorate zucchero e burro con un cucchiaino di legno. Aggiungete ancora 2 rossi d'uovo, uno alla volta, continuando a mescolare.

Quando le uova saranno bene amalgamate e montate, unite al composto la farina, che avrete setacciato insieme al lievito artificiale affinché questo possa ripartirsi uniformemente.

In ultimo incorporate alla massa le chiare montate a neve ben ferma.

Ungete di burro una teglia a bordi alti del diametro di circa 20 cm. e spolverizzatela di pane grattato finissimo.

In essa ponete il composto che deve riempire la teglia a metà.

Sbucciate le mele, fatele prima a spicchi, poi in fette sottili e immergetele nel composto una accanto all'altra, ma diritte, ossia perpendicolarmente.

Mettete la teglia in forno di moderato calore per circa un'ora.

La torta nel forno crescerà e la pasta andrà a ricoprire le fettine di mele in modo che le racchiuderà completamente.

Appena la torta sarà rassodata e a color d'oro sfornatela su una gratella da pasticceria.

Attendete che si raffreddi e spolverizzatela di zucchero a velo.

## STRUDEL

Margherita Scatto

1 rotolo di pasta sfoglia

Per il ripieno:

2 o 3 mele

3 cucchiaini di zucchero

100 gr di uvetta

50 gr di noci sgusciate

6 wafer al cioccolato

un cucchiaino di miele

un cucchiaino di pan grattato,

2 cucchiaini di zucchero di canna o zucchero al velo.

Cucinate le mele con lo zucchero, fate raffreddare.

Aggiungete l'uvetta, le noci, i biscotti e il pane grattugiato.

Stendere la pasta, aggiungere l'impasto.

Chiudere bene come fosse un salame, inumidire la superficie della pasta con le mani bagnate d'acqua, spolverizzate con lo zucchero di canna.

Mettere in forno caldo a 180° per circa 15/20 minuti.

Spolverizzate con lo zucchero a velo.

## CANNOLI ALLA CREMA

Mirella Tommasi

Cannoli:

Tagliare a fette di 2 cm. la pasta sfoglia e arrotolarla su un cannolo di ferro (volendo anche di legno, tipo manico di scopa) dopo averle arrotolate spalmarle con un tuorlo.

Mettere in forno a 200 ° per una ventina di minuti.

Tolte dal forno riempirle di crema pasticcera.

Crema pasticcera:

Frustare per 5 minuti 4 uova (solo tuorli) + 4 cucchiaini di zucchero, unire piano piano 3 cucchiaini di farina, poi aggiungere gr 500 di latte sempre mescolando onde evitare grumi. Aggiungere qualche goccia di limone e mettere sul fuoco sempre mescolando fin quando diventerà un po' densa.

## TORTA DI MELE DELLA NONNA

Annamaria Zambianchi

1 kg di mele  
100 gr di farina  
50 gr di frumina  
100 gr di uva passa  
1 fialetta di rum  
1 bustina di lievito  
2 uova intere  
50 gr di burro  
170 gr di zucchero  
buccia di limone grattugiata  
latte quanto basta

Sbucciare le mele e tagliarle a fettine e cuocerle con un po' di burro e zucchero (50 gr.). Lasciarle raffreddare.

A parte lavorare il burro con lo zucchero rimasto, quando è cremoso mettere 2 uova intere, mescolare, mettere la farina e la frumina e un pizzico di sale. Sbattere finché diventa una crema aggiungendo un po' di latte dove si è sciolto il lievito.

Mettere le mele e l'uvetta, poi in forno per 45 minuti a 170°.

## CROSTATA DI FRUTTA

Luisa Zonato

1 rotolo di pasta frolla

Per la crema pasticcera:

1 uovo

1 cucchiaio di farina

1 cucchiaio di zucchero

1 bicchiere di latte

una scorza di limone

Battere l'uovo con lo zucchero, aggiungere il resto e portare tutto ad ebollizione.

Ricoprire la pasta con la crema pasticcera e adornare con frutta.



1° PREMIO



## INDICE

- 3 - Torta mandorlata con amaretti, Sonia Baldan
- 4 - Torta farcita cicciona, Lina Marangoni
- 6 - Torta delle rose, Mariella Paci
- 7 - Torta di pere e cioccolato, Manuela Bigozzi
- 8 - Crostata di ribes, Lidia Cipriotto
- 9 - Torta di ricotta, Sara D'Abbicco
- 10 - Torta di frutta, Iolanda Dal Collo
- 11- Torta semplice di mele, Paola Fenzo
- 12 - Torta della Paola, Paola Fenzo
- 14 - Strudel di ricotta, Gerda Jaksch
- 14 - Strudel di mele, Gerda Jaksch
- 15 - Pasticcini al cocco, Laura Poggi
- 16 - Bussolai buranelli, Silvana Molin
- 17 - Torta di amaretti, Angelo Moretti
- 18 - Torta di mele, Bruna Provolo
- 19 - Strudel, Margherita Scatto
- 20 - Cannoli alla crema, Mirella Tommasi
- 21 - Torta di mele della nonna, Annamaria Zambianchi
- 22 - Crostata di frutta, Luisa Zonato