Lo Stile di Matilde

Tea Time

PASTICCERIA
MATILDE VICENZI

Dolcezza al femminile

Lo Stile di Matilde

Cara amica, ti scrivo qui qualche consiglio per condividere l`accoglienza secondo il mio Stile, portandoti un po' del mio mondo.

Spero troverai spunti interessanti e piacevoli a cui ripensare se ti sorgesse un dubbio su come ricevere qualche ospite a casa o su come invitare finalmente quella tua amica (sempre tanto impegnata) per un pomeriggio di chiacchiere e tè.
Ti lascio anche alcune ricette che ho realizzato con gli amici del Cucchiaio D'argento e qualche piccolo consiglio pratico che di solito scrivo sul mio caro profilo twitter.

Offrire il proprio tempo, in un bel luogo assieme a qualcosa di buono è il regalo più bello che si possa fare.

A presto,
Matilde Vicenzi

Arte del Ricevere

Le piccole attenzioni rivelano tutto,
di noi e della nostra casa.

Arte del ricevere, bon ton, galateo… già le parole sembrano avere un che di desueto, non trovate?
Eppure penso che l'educazione e l'attenzione ai propri ospiti – in qualunque occasione – non passi mai di moda, anzi, come dimostra la sensibilità delle nuove generazioni rispetto a questi temi.

Vediamo quindi quali sono le evoluzioni di questa arte…

La tecnologia, i contatti personali non passano più da un biglietto, ma da apparecchi elettronici: un invito, oggi, si riceve con lo smart phone, il tablet o il PC… permettetemi di dire: "E allora?"
Allo stesso modo in cui un cartoncino augurale non deve mai essere scritto senza pensare alla persona cui è destinato, così anche un SMS o una mail sottostanno alla stessa regola.
E, credete a me che scrivo sul web da oltre quattro anni, se chi scrive è sciatto e poco attento, si vede benissimo, sia sulla scelta di un mazzo di rose, sia su Facebook.

In fondo, però, si tratta sempre di sapersi adattare, conoscere cosa aspettarsi e cosa proporre, né più né meno che nell'800, ma certo quando Monsignor Della Casa scriveva il suo Galateo non esistevano tutte le occasioni che abbiamo oggi: happy hour, brunch, baby shower, barbecue e cene preparate assieme agli amici.
Quello che cambia sono i linguaggi e le forme esteriori (certo non si usa più il baciamano, ad esempio, ma la stretta di mano accompagnata da un momento di attenzione personale con contatto visivo, quella sì), mentre l'approccio di sincera e aperta cortesia che caratterizza le migliori occasioni conviviali non cambia mai.

La cosa che è cambiata completamente, e finalmente, sono i formalismi. Quegli atteggiamenti poco spontanei e stereotipati che forse potevano sorreggere i poco sicuri di sè, grazie a formule codificate e sempre uguali. Chi è giovane – nell'età e nel cuore – oggi non ha bisogno di dimostrare affettazione, ostentare modi ricercati. Perché la bellezza dello stare insieme è tanto più intensa quanto più sa essere autentica, non trovate?

le Ricette di Matilde

Scaldare la casa con l'amore per i dolci e la buona cucina e' il modo migliore per vivere bene

Intro sulle ricette

L'arte del ricevere e il gusto di apparecchiare bene la tavola per me aumentano il piacere di gustare un buon dolce. Ormai lo sapete, la cucina e la pasticceria sono una parte fondamentale della mia attività, oltre che una passione da sempre. Il mio ricettario ne è una prova!

Nel marzo 2010 ho voluto allora esplorare nuove tecnologie, aprendo il mio blog MatildeTiramiSu.it, con l'idea di raccogliere le ricette dei dolci italiani, inviate da tutte le mie fedeli consumatrici e ora anche lettrici. MatildeTiramiSu! conta ora più di 600 ricette e non potrei essere più orgogliosa del vostro affetto e della fiducia nei miei prodotti. Qui di seguito vi lascio cinque ricette, che ho creato recentemente assieme agli amici del Cucchiaio D'Argento.

Se vi fa piacere, fatemi sapere se le avete gradite scrivendo sulla mia pagina fb o su MatildeTiramiSu!

Vi aspetto a casa mia:

www.matildetiramisu.it
https://twitter.com/MatildeTiramiSu
www.facebook.com/matildetiramisu

Mini Charlotte alla vaniglia Tahiti e lamponi

Persone: 6
Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 20 min
Difficoltà: ♥ ♥ ♡ ♡

Vi scrivo qui la ricetta della **Mini Charlotte**.
Fatene una per ogni ospite, vedrete non rimarrà nel piatto.
Adoro arricchire la sua semplicità con questo spaghetto baker twine, che mi ha inviato mia cugina dall'America.

Ingredienti

500 ml di latte intero

200 g di zucchero semolato

4 tuorli

1 baccello di vaniglia Tahiti

250 ml di panna fresca

300 g di Vicenzovo con farina macinata a pietra Matilde Vicenzi

12 g di gelatina in fogli

500 g di lamponi

menta fresca

Procedimento

In una casseruola scalda il latte insieme al baccello di vaniglia inciso a metà, portando il tutto al limite dell'ebollizione. Nel frattempo in una ciotola sbatti (senza montare) i tuorli insieme allo zucchero. Versa a filo il latte caldo sulle uova mescolando continuamente con una frusta. Poni in una casseruola e cuoci il tutto, sempre rimestando e a fiamma moderata, fino a quando la crema velerà il cucchiaio (circa 82-84°). Trasferisci in una ciotola filtrando con un colino, unisci la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda per 10 minuti, mescola e porta a temperatura ambiente.

Sbatti la panna fino a quando sarà semimontata con le fruste elettriche e incorporala alla crema inglese in più riprese mescolando dal basso verso l'alto. Trasferisci il tutto in 6 stampi conici monoporzione rivestiti di pellicola per alimenti. Poni in frigorifero per almeno 4 ore.

Capovolgi i budini sui piatti da portata e ricoprine la circonferenza con i Vicenzovo tagliati a metà. Fai una leggera pressione per farli aderire e fissa il tutto con uno spago. Completa con lamponi freschi in abbondanza e foglie di menta.

Tiramisù semifreddo foresta nera

Persone: 8

Tempo di preparazione: 60 min

Tempo di cottura: 20 min

Difficoltà: ♥ ♥ ♡ ♡

Il Tiramisù semifreddo foresta nera unisce due classici della pasticceria che mi chiedono sempre tutti i più golosi (p.s. Per i bimbi potete sostituire il liquore kirsch, con il succo delle ciliegie sciroppate)

Ingredienti

50 g di zucchero semolato

25 g di acqua

90 g di tuorli

100 g di panna fresca

250 g di mascarpone

ciliegie sciroppate qb

cacao amaro in polvere qb

20 Vicenzovo con farina macinata a pietra Matilde Vicenzi

Kirsch qb

Procedimento

Con uno sbattitore elettrico monta i tuorli a media velocità fino ad ottenere un composto che sarà notevolmente aumentato di volume. Nel frattempo in una casseruola cuoci lo zucchero insieme all'acqua fino al raggiungimento di 125°. Versa lo sciroppo a filo sui tuorli, sempre continuando a montare fino a completo raffreddamento.

Con le fruste sbatti il mascarpone in modo da ottenere una crema. Monta la panna e incorporala al formaggio in più riprese, con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Unisci il composto ottenuto a quello a base di uova mescolando rapidamente.

Fodera uno stampo da cake con della pellicola per alimenti. Fai un primo strato di crema sul quale disporrai ciliegie sciroppate tagliate a metà in quantità a piacere e prosegui con uno strato di Vicenzovo appena imbibiti di Kirsch. Continua con uno strato di crema al mascarpone seguito da altre ciliegie e savoiardi. Procedi in questa maniera fino ad esaurimento degli ingredienti. Poni in frigorifero per una notte, quindi sforma il semifreddo capovolgendolo sul piatto da portata e ricoprilo con una spolverata di cacao amaro e ciliegie sciroppate intere.

Torta al cioccolato senza farina, con mandorle, amaretti e panna montata al caffè

Persone: 8

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 40 min

Difficoltà: ♥ ♡ ♡ ♡

Eccovi la mia versione della **Torta al cioccolato e amaretti**.
Il segreto per renderla unica?
Un pizzico di caffe`per ravvivare, il sapore avvolgente del cioccolato... e niente farina!

Ingredienti per la torta

200 g di cioccolato fondente al 75%

125 g di burro

225 g di zucchero semolato

50 g di Amaretto d'Italia Matilde Vicenzi

50 g di farina di mandorle

5 uova

Inoltre

250 ml di panna fresca

caffè in polvere

Procedimento

Trita il cioccolato fondente e fondilo a bagnomaria insieme al burro mescolando di tanto in tanto. Quando il composto sarà completamente fuso toglilo dal fuoco e mescola di nuovo fino a farlo diventare omogeneo. Lascia intiepidire.

Incorpora al cioccolato fuso lo zucchero semolato, gli amaretti polverizzati e la farina di mandorle, mescolando fino ad ottenere un composto privo di grumi. Aggiungi i tuorli (conservando gli albumi), uno alla volta, sempre mescolando. In una seconda ciotola monta a neve ben ferma gli albumi. Preleva piccole porzioni di albumi montati ed uniscili al composto di cioccolato, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Versa l'impasto in uno stampo circolare a cerchio apribile del diametro di 20 cm precedentemente imburrato e rivestito di carta da forno. Livella con cura e fai cuocere nel forno già caldo a 180° per circa 45-50 minuti o comunque fino a quando il composto si sarà rassodato (deve comunque risultare un po' umido al centro). Fai raffreddare prima di sformare. Servi il dolce accompagnandolo con la panna montata alla quale aggiungerai caffè in polvere a piacere.

Tiramisù al rum, cioccolato e mousse di castagne

Persone: 4
Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 2 min
Difficoltà: ♥ ♡ ♡ ♡

Vi appunto qui la ricetta per un tiramisù fuori dall'ordinario! Alle volta l'apparenza inganna ma il gusto sorprende, come accade con il mio ***Tiramisù al rum****, cioccolato e mousse di castagne.*

Ingredienti per la torta

600 g di ricotta vaccina

4 cucchiai di crema di marroni

4 cucchiai di zucchero a velo

150 g di cioccolato fondente

300 g di Vicenzovo con farina macinata a pietra Matilde Vicenzi qb

rum qb

cacao amaro in polvere

Procedimento

Trita il cioccolato fondente e fondilo a bagnomaria insieme al burro mescolando di tanto in tanto. Setaccia la ricotta e mescolala con la crema di castagne e lo zucchero a velo. Fondi il cioccolato nel microonde alla massima potenza, controllando e mescolando spesso.

Poni la mousse all'interno di una tasca da pasticceria con bocchetta liscia e fai un primo strato all'interno delle coppe monoporzione. Bagna i Vicenzovo prima nel rum e successivamente nel cioccolato fuso, quindi disponili sulla crema. Alterna gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con la mousse di castagne. Poni in frigorifero. Prima di servire spolvera con il cacao amaro.

Diplomatica al cioccolato e ricotta con pere caramellate

Persone: 6 - 8

Tempo di preparazione: 60 min

Tempo di cottura: 10 min

Difficoltà: ♥ ♡ ♡ ♡

Una **Diplomatica al cioccolato, ricotta e pere,** *per chi non rinuncia mai alla mia sfoglia, anche nella stagione estiva. Un trionfo di sapori freschi e golosi direttamente dal mio ricettario!*

Crema

250 ml di latte
100 g di zucchero
2 tuorli
½ baccello di vaniglia
120 g di cioccolato
2 g di gelatina in fogli
pepe nero

Mousse

30 g di acqua
130 g di zucchero
65 g di albumi
130 g di ricotta
3 g di gelatina in fogli
½ baccello

Bagna al Rum

20 ml di rum
100 g di zucchero
200 ml di acqua

Inoltre

1 pera
20 g di burro
1 cucchiaio di zucchero
3 basi di pasta sfoglia Matilde Vicenzi
pan di Spagna
menta

Procedimento

Scalda il latte fino ad ebollizione. Sbatti i tuorli con lo zucchero. Versa a filo il latte sulle uova mescolando. Cuoci a fiamma bassa fino a quando la crema velerà il cucchiaio (82°). Trasferisci in una ciotola filtrando con un colino, unisci la gelatina ammollata e il pepe, quindi mescola. Aggiungi il cioccolato tritato ed emulsiona con un frullatore ad immersione senza incorporare aria. Fai raffreddare e poni in frigo per circa 3-4 ore. Cuoci lo zucchero e l'acqua fino ad una temperatura di 110°. A questo punto monta gli albumi e, quando lo sciroppo sarà giunto a 121°, versalo a filo continuando a montare fino a raffreddamento. Unisci la ricotta, la vaniglia e la gelatina ammollata e sciolta con un cucchiaino di acqua. Poni in frigo per circa 3-4 ore. Poni una casseruola sul fuoco con l'acqua e lo zucchero, mescolando fino a quando si sarà sciolto. Cuoci fino ad ottenere uno sciroppo denso. Fuori dal fuoco unisci il rum. Fai intiepidire. Su di un piatto fai uno strato di pasta sfoglia. Ricoprilo con il cremoso, livellando con una spatola e arrivando a 1/2 cm dal bordo. Prendi il pan di Spagna (che avrai portato alle stesse dimensioni delle sfoglia) e cospargilo con 2-3 cucchiai di bagna. Fai un secondo strato con la mousse di ricotta. Adagia l'ultimo strato di pasta sfoglia. Completa con foglie di menta e le pere tagliate a dadini e saltate in padella con burro e zucchero fino a doratura.

L'ora del tè

Curiosità e regole

Preparare la tavola e gustare l 'ora del tè: quante cose da sapere...

Il piacere di un tè insieme a metà pomeriggio non ha eguali. Anche a voi piace capire le tradizioni e dare a questi momenti un tocco di eleganza? Eccovi qualche curiosa amenità sul tea time.

- La biancheria della tavola: io amo il bianco; se per il tè userete la tovaglia della nonna ornata di pizzi e corredata di piccoli tovaglioli… mi farete contenta!
- I piatti per ogni commensale: piatto da dessert, su cui appoggiare piattino della tazza e tazza stessa, senza scordare il piccolo piatto per la bustina di tè usata.
- Le stoviglie: ci vuole il coltello per dolci e il cucchiaino sulla destra, mentre la forchettina per la torta va sulla sinistra; sorseggiando il tè, il cucchiaino rimane sul piattino.
- Il latte: pare che gli inglesi lo abbiano adottato per uno scopo pratico, raffreddare la tazza per evitare che la porcellana fine, al contatto con il tè bollente, si rompa.

Trovi i miei consigli di tutti i giorni anche sul mio profilo Twitter:
https://twitter.com/MatildeTiramiSu

- I piccoli dolci: valorizzateli presentandoli su un'alzatina, e non lasciateli soli, ma accompagnateli con qualcosa di salato, vedrete che piaceranno
- I ruoli: chi invita versa il tè, propone latte o limone, mette lo zucchero; chi è invitato…accetta e ringrazia. Siete voi le padrone di casa? Non riempite mai le tazze all'orlo
- Lo zucchero: viene dopo il tè, come ogni altra cosa… e se è in zollette vuole l'apposita pinzetta, con cui adagiare il cubetto nel tè senza inopportuni spruzzi
- Il mignolo: mi raccomando, teniamolo giù, a meno che… non stiamo recitando uno sketch comico
- I biscotti: non vanno mai inzuppati… sorry!

#matildeconsiglia

• Quanti minuti di infusione per il tè? Tre. Oppure, se vi piace forte, cinque. • Il tè freddo per l'estate si fà con il tè normale, preparato più carico del consueto, con aggiunta di una foglia di menta. • Nel caricare la caffettiera, mai pressare il caffè.

Latte

Arte del ricevere...e di dire "No, grazie".

Un tè con le amiche, una cena, un ricevimento… l'arte del ricevere va anche vista come "arte dell'essere ricevuti", non credete? Intendo dire che la cosa va vissuta anche dal lato di chi è invitato.

E con la vita intensa che facciamo tutti, i mille impegni e anche – non dimentichiamolo – l'amplificazione della vita sociale che ci danno i social network, può succedere che si debba dire "No, grazie". Anche in questo, a mio parere, c'è uno stile e un atteggiamento che distingue il savoir faire raffinato. Ecco quindi qualche piccolo consiglio per declinare un invito nel migliore dei modi!

1 – Siate chiari - O potete o non potete, evitate gli sgradevoli "ti so dire" e "te lo dico la settimana prossima"; se dovete verificare l'agenda nei giorni successivi all'invito, informatevi entro quando occorre dare una risposta

2 – Siate tempestivi - Organizzare una cena o un piccolo ricevimento è un impegno serio, avvisando immediatamente che non sarete presenti dimostrerete rispetto per chi vi ha invitato.

3 – Non cambiate idea - Anche se può sembrare divertente presentarsi dopo aver detto che non si può esser presenti, non fatelo, a meno che non vi sia stato detto espressamente "Vieni anche all'ultimo momento, se ti liberi"

4 - RSVP sì o no? - Verificate se è necessario dare una risposta all'invito; si tratta di una buona prassi, ma vi sono casi in cui non è richiesto, e si è liberi di presentarsi o meno.

5 - Siate...sinceri - So bene che non sempre è possibile (e a volte è bene che sia così), ma io mi sono sempre regolata meglio dicendo la verità.

Zucchero

Ospiti inaspettati: come comportarsi.

L'arte del ricevere, proprio perché è un'arte, deve saper gestire anche le situazioni inaspettate.
Come comportarsi quando qualcuno arriva senza preavviso?
Il mio consiglio è di tenere in casa sempre qualcosa, da poter offrire nelle diverse occasioni.

La mattina, un caffè con dei biscotti è sempre gradito. Se si tratta di tarda mattinata, si può proporre un aperitivo, magari a base di frutta, come un centrifugato di mele e carote oppure, se la stagione lo consente, una bella spremuta d'arancia. Per accompagnare il tutto, qualche crackers o della frutta secca.

Nel pomeriggio se offrite una tazza di tè non sbagliate mai, oppure una tazza di cioccolata fumante.
Per accompagnare, vi suggerisco i tradizionali biscotti, le mie Millefoglie d'Italia, ad esempio, ma anche macarons, cupcakes o una fetta di torta.
Cercate di avere sempre qualcosa di dolce fatto da voi in casa. Farete un'ottima figura. Ad esempio, tenete sempre dei Savoiardi Vicenzovo a portata di mano, preparare un bel tiramisù, come ben sapete, è facilissimo.

Apparecchiare la tavola per l'estate

Tre consigli e tanto colore dalla vostra Matilde

Per raccontarvi come l'estate può essere una meraviglia in tavola, vorrei condividere con voi tre piccoli consigli, a mio parere molto utili.

1 – Decorate la tavola con le mille tonalità dell'estate, usando i suoi doni: pensate in termini di colori, e usate fiori, piante e frutta

2 – L'idea del "mangiar fuori" va considerata con attenzione… nelle giornate più calde un interno arieggiato e profumato è da preferire alla tavola all'aperto

3 – Non è mai troppo caldo per una piccola candela, specie se siamo sotto un porticato ombroso. E voi? Cercate ispirazione su Pinterest o… passeggiando nella natura? E al momento di apparecchiare la tavola, a cosa date più retta: all'etichetta o al cuore?
(per tutte le appassionate di Pinterest: curiosate la mia bacheca "La Tavola dell'Estate")

#matildeconsiglia

• Idea per la tavola del giardino o terrazzo: ritagliate la tovaglia a forma di fiore, riservando un petalo a commensale. • Fiori bianchi in un vaso bianco, magari su una tovaglia bianca: sempre bellissimi, anche senza un'occasione speciale. • Chi ha detto che il vaso per i fiori dev'essere un vaso? Non io, che amo bottiglie, barattoli, pentolini e vecchie tazze • Un fiore in casa non deve necessariamente provenire dal fiorista: un rametto di siepe e un po' di fantasia fanno miracoli. • A tavola, a un'etichetta fredda e impeccabile preferisco un po' di cordialità unita a piccoli errori formali. • Anche durante un picnic, mai rinunciare a dei veri bicchieri e delle posate degne di questo nome, per mancanza di spazio. • Se avete tovagliette all'americana ricordate che non vanno mai utilizzate in una cena formale.

• La menta: così forte che basta sfregare l'insalatiera con una fogliolina per aromatizzare l'insalata. • La cannella, per dolci di mele o cioccolato, va scelta in scorzette... se in polvere può essere falsificata. • Molti ignorano che l'etichetta riserverebbe gli antipasti solo al pasto di mezzogiorno. • Se vi piace mettere in tavola qualche ricciolo di burro, all'americana, che sia freschissimo, e mai al pasto serale. • Se con l'antipasto offrite un aperitivo, non dimenticate chi lo preferisce analcolico: offritene quindi due.

• Non invitate alla vostra cena sul terrazzo le zanzare: disponete intorno a voi piante di basilico e gerani. • Mai usare detersivi profumati per le tovaglie, l'unico profumo che deve esserci in tavola è quello del cibo • Il piatto pieno si porge da destra e quello sporco si toglie da sinistra. • I liquori si servono subito dopo il caffè negli appositi bicchieri e magari anche con qualche cioccolatino • Secondo l'usanza anglosassone il posto a capotavola spetta al padrone di casa; in quella latina alla padrona di casa • Non tutti sanno che molti fiori sono commestibili e si possono aggiungere alle insalate: viola, rosa, arancio, begonia...

• I dolci migliori per la salute, anche nei momenti più caldi, sono quelli a base di frutta di stagione. • Posate da dessert, davanti al piatto, con impugnatura della forchettina verso sinistra, cucchiaino e coltellino a destra • Il tovagliolo, sempre alla sinistra del piatto o sopra di esso, deve essere piegato in modo semplice • Apparecchiando la tavola, il coltello deve essere sempre sistemato a destra del piatto con la lama rivolta verso di esso.

• Attenzione ai fiori freschi in tavola: il loro profumo non deve coprire l'aroma dei cibi • Non lavate la teiera (come anche la caffettiera) con detersivi; la teiera va solo sciacquata dopo l'uso • Aggiungi al cioccolato alcuni amaretti sbriciolati per rendere la tua fonduta più sfiziosa • Prima di preparare le meringhe, mettete gli albumi in un contenitore chiuso a temperatura ambiente per 1 ora • Non rimuovere mai una torta dallo stampo prima che sia completamente fredda • Se nel menu c'è pesce e carne, si servono in quest'ordine. • Com'è la teiera ideale? Come volete, purché mantenga il calore (ceramica, quindi...).

Trovi i miei consigli di tutti i giorni anche sul mio profilo Twitter: https://twitter.com/MatildeTiramiSu

PASTICCERIA
MATILDE
VICENZI
Dolcezza al femminile
Vi aspetto a casa mia:
www.matildetiramisu.it
https://twitter.com/MatildeTiramiSu
www.facebook.com/matildetiramisu