



Mauro Padula • Carolina Turconi

Whoopie!

Piccole golosità in un boccone

Sperling & Kupfer





Mauro Padula

Carolina Turconi

Whoopie!

Piccole golosità in un boccone

Con la collaborazione di
Pasquale di Bari

Sperling & Kupfer

WHOOPIE!

Proprietà Letteraria Riservata
© 2012 Sperling & Kupfer Editori S.p.A.
Finito di stampare nel novembre 2012
presso la Mondadori Printing S.p.A.
Stabilimento di Verona
Printed in Italy

ISBN 978-88-200-5375-8
69-I-12

Le fotografie sono di Mauro Padula.

Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume/fascicolo di periodico dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633. Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali, Corso di Porta Romana 108, 20122 Milano, e-mail autorizzazioni@clearedi.org e sito web www.clearedi.org



indice

Introduzione	8	Mimosa	48
Utensili e dosi	10	Delizie	50
1. Ricette di base		Marmorizzati	52
Basi alla vaniglia	14	Montebianco	54
Basi al cacao	16	3. Whoopie dal mondo	
Basi integrali	18	Foresta nera	58
Basi salate	19	Victoria whoopie	60
Crema pasticcera	20	Dobos whoopie	62
Variante al cacao	21	Sacher	64
Variante al cioccolato	21	Banana e noci	66
Variante agli agrumi	21	Red & blue velvet	68
Crema diplomatica	22	Donuts	70
Chantilly	23	Tè Matcha	72
Ganache	24	Carrot cake	74
Variante montata	25	Devil's	76
Variante montata al cioccolato bianco	25	4. Whoopie speciali	
Crema al formaggio	26	Nocciola	80
Variante agli agrumi	27	Mela e cannella	82
Variante al cioccolato	27	Mirtilli	84
Lemon curd	28	Meringati	86
Coulis di lamponi	29	Piña colada	88
Frosting al burro	30	Gelato	90
Variante al caffè	31	Caramello al burro salato	92
Variante colorata	31	Cioccolato e menta	94
Glassa all'acqua	32	Mediterranei	96
Ghiaccia reale	33	Ricotta e salame	98
		Salmone e aneto	100
2. Whoopie italiani		5. Whoopie delle feste	
Tiramisù	36	San Valentino	104
Zuppa inglese	38	Arlecchino	106
Torta della nonna	40	Orsetti	108
Morette	42	Pastiera	110
Moka	44	Farfalle	112
Siciliani	46		

Zucche di Halloween	114
Mostriciattoli	116
Panettoni	118
Pan di zenzero	120
Babbo Natale	122
Matrimonio	124

6. Whoopie per i bimbi

Giardino	128
Maialini	130
Pirati	132
Pesciolini	134
Leoncini	136
Ranocchi	138
Coccinelle	140

Indice degli ingredienti	142
Ringraziamenti	144



introduzione

Dopo i macaron e i cupcake, una nuova mania sta contagiando tutti i golosoni del mondo: i whoopie!

Arriva da oltreoceano, più esattamente dal Maine o dalla Pennsylvania, che si contendono l'onore di aver dato origine a queste delizie.

Stuzzicanti dolcetti tondi e ripieni, i whoopie sono formati da due morbide basi, dalla consistenza a metà tra una torta e un cookie, che racchiudono un cuore cremoso dal gusto... a sorpresa!

Si dice che il nome derivi dall'esclamazione gioiosa dei bimbi - «Whooopeee!» (cioè «Evviva!») - quando aprivano il cestino della merenda e ci trovavano dentro queste gustosissime tortine.

Appena le avrete assaggiate, capirete!

Il libro propone numerose ricette, rivisitate secondo i capisaldi della pasticceria italiana e internazionale.

Spiegate passo per passo, comprendono solo ingredienti facili da reperire e sono arricchite da consigli per conservare, personalizzare e rendere ancora più invitanti i vostri whoopie.



Nella prima sezione troverete gli impasti di base (alla vaniglia, al cacao, integrale e la variante salata) e le creme da abbinare secondo i vostri gusti, per inventare la combinazione perfetta.

Nei capitoli successivi ci siamo ispirati alla migliore tradizione nostrana e non solo, per proporvi whoopie sfiziosi da servire al termine di un pranzo o come spuntino, magari accompagnati da una bella tazza di tè o cioccolata.

È per le occasioni speciali? Un'intera sezione è dedicata a idee per le feste e per i più piccoli, con dolcetti che soddisfano sia l'occhio sia il palato.

Perché con i whoopie la creatività e la fantasia non finiscono mai.

Whooooooeeeeee!



pan di zenzero

1 uovo
120 g di burro
80 g di zucchero
di canna
200 g di farina 00
50 g di amido di mais
1 cucchiaino
di lievito in polvere
½ cucchiaino di bicarbonato
2 cucchiaini di miele
100 ml di panna fresca
½ cucchiaino
di succo di limone
1 cucchiaino e ½ di zenzero
1 cucchiaino e ½ di cannella
½ cucchiaino
di noce moscata
¼ cucchiaino di chiodi
di garofano in polvere
1 pizzico di sale

Per farcire

250 ml di panna
fresca

Per decorare
pallini di cioccolato

Aggiungete il succo di limone ai 100 ml di panna liquida e tenete da parte.

Lavorate in un robot da cucina o con le fruste elettriche il burro morbido con lo zucchero di canna, fino a ottenere un composto spumoso.

Aggiungete l'uovo continuando a frullare per amalgamare.

Setacciate insieme la farina, l'amido di mais, il lievito, il bicarbonato, il sale e le spezie.

Versateli nel composto mescolando con una spatola e alternando con la panna liquida.

Trasferite l'impasto ottenuto in un sac à poche e distribuitelo su una placca foderata con carta da forno, formando delle palline regolari.

Infornate per circa 12 minuti in forno preriscaldato a 180 °C.

Prendete metà delle basi ancora tiepide e intagliatele con un piccolo tagliabiscotti a forma di omino di pan di zenzero.

Montate i 250 ml di panna e farcite le metà intere ormai raffreddate. Richiudete con le metà intagliate.

Ultimate con alcuni pallini di cioccolato per i bottoncini dell'omino di pan di zenzero.



Se preferite
potete sostituire
la panna montata
con confettura
di ribes
o di lamponi.

