



**MADALINA
POMETESCU**

Dolci di cuore

BAKE OFF ITALIA
dolci in forno

real time **31** CANALE

Rizzoli



**MADALINA
POMETESCU**

Dolci di cuore



Rizzoli

A Riccardo e Giulia,
i due amori della mia vita



Sommario



Introduzione	8
<i>Ricette di base.....</i>	13
Le basi	14
Le creme.....	22
Le coperture	27
<i>Ricette economiche</i>	33
<i>Ricette per intolleranze</i>	47
<i>Ricette per una serata con gli amici</i>	65
<i>Ricette per bambini.....</i>	81
<i>I miei esperimenti.....</i>	99
<i>Le mie sfide creative</i>	123
Ringraziamenti	139
Indice delle ricette.....	141

Introduzione

A me i dolci piacciono da impazzire. C'è una frase che ho detto già molte volte, e so che non sempre è piaciuta, ma è assolutamente vera: da bambina passavo le ore con il naso incollato alle vetrine delle pasticcerie per guardare quei tesori racchiusi là dentro. In Romania, quando ero piccola, i dolci erano una rarità, un vero e proprio lusso, da riservare solo alle occasioni speciali. Per di più, mi sembravano assolutamente perfetti: erano ricchi, ben strutturati, pieni di farciture, creme, glasse, ganache... mi piaceva moltissimo perdermi con la mente in quel mondo dolce e goloso. Addirittura un giorno mio padre mi chiese: «Dove vuoi andare oggi? Ti va di andare al parco, o al luna park?» e io risposi: «No, voglio andare in pasticceria». È un ricordo molto tenero questo, per me, perché non ne ho molti altri con lui: ho perso mio padre quando avevo 7 anni. A pensarci oggi, mi dà una curiosa sensazione vedere come già allora, pur senza rendermene veramente conto, avevo le idee così chiare. I dolci della mia infanzia non sono molti, ma me li ricordo alla perfezione. Il primo che ho imparato a fare sono le crêpes: me le ha insegnate mia mamma quando avevo 6 anni, e continuo a farle ancora oggi. Avevo poi una zia, che abitava piuttosto lontano da casa mia, che faceva dei dolci eccezionali. Me ne torna in mente in particolare uno, che noi chiamavamo Biancaneve per via del suo colore, pieno di meringhe: semplicemente eccezionale.

Insomma: io mangio dolci sempre, da sempre. Solo qualche anno fa è capitato, durante un'estate al mare, che rimanessi senza per tre giorni: non ci crederete ma questa cosa m'ha fatto stare così male, fisicamente

proprio, che ho subito ripreso, e da allora non ho mai più smesso. Per me il dessert non è un piatto in più, ma una portata principale di ogni pasto, allo stesso livello del primo o del secondo. Anzi, soprattutto nei mesi più caldi a volte mi capita di saltare tutto il resto e mangiare solo dolci a pranzo o a cena!

Ciononostante, c'è voluto un bel po' di tempo perché mi decidessi a farne uno. Mi sembrava un'impresa impossibile, fuori dalla mia portata. Pensavo che fosse difficilissimo, che non ce l'avrei mai fatta. Il primo "dessert" che ho preparato nella mia vita, crêpes escluse, non me lo dimenticherò mai. Ero invitata a cena dai genitori di Riccardo, il mio compagno, e volevo fare bella figura. Per essere sicura di non sbagliare ho comprato uno di quei preparati per torte che si vendono in busta e, per dare al tutto un tocco più "raffinato", l'ho cotto in uno stampo per ciambelle, aggiungendo pure delle nocciole (senza prima infarinarle, infatti ovviamente sono finite sul fondo). Non un grande esordio, a dire il vero...

Poi, un paio di anni fa, mia figlia Giulia, che oggi ha cinque anni, ha iniziato a dormire la notte e così per rilassarmi ho cominciato a guardare la tv. Un programma, più di tutti, ha catturato la mia attenzione: *Il boss delle torte*, con Buddy Valastro. So che sembra stupido, ma vederlo preparare quelle torte meravigliose mi incantava proprio. E così ho pensato che, perché no?, almeno un tentativo potevo farlo. Seguendo le istruzioni alla lettera (cosa che poi non ho più fatto in vita mia), ho preparato una zuppa inglese per mio suocero. Il tentativo è andato bene e questo mi dato forza ed entusiasmo. Poco per volta, ho iniziato a sperimentare anche altro: prima la panna cotta, poi i biscotti per mia figlia, poi le crostate. Mi sono messa a fare torte sempre più spesso, anche una o due alla settimana. Quando ho acquisito una

certa fiducia in me stessa, mi sono avvicinata anche alla pasta di zucchero, una mia grandissima passione, e da allora non l'ho più mollata. Lentamente, la voce s'è sparsa fra amici e parenti, e in parecchi hanno iniziato a commissionarmi delle torte per le loro occasioni speciali. Ero molto felice, perché fare dolci per me è la cosa più bella che ci sia, ma sentivo che mi mancava qualcosa: le basi della pasticceria. Così l'estate scorsa mi sono iscritta a un corso presso l'Università dei Sapori di Perugia: ho studiato, sperimentato e in un qualche modo sento di essere cresciuta almeno un po'. Anche se mi rendo conto che la strada è ancora lunga.

Nel frattempo, però, la mia vita ha preso un'altra direzione. Un paio di anni fa, per farmi uno scherzo Riccardo mi ha iscritta a mia insaputa a *MasterChef*. Quando m'hanno chiamata per il provino, io mi sono presentata con un profiterole salato e un dolce in pasta di zucchero. Mi hanno detto che dovevo sceglierne solo uno e io senza alcuna esitazione ho optato per il dessert. Quel primo incontro non è andato granché bene, tanto che, fin dal giorno dopo, me ne sono completamente dimenticata e ho ricominciato il mio tran tran quotidiano. Poi, a marzo del 2013, avendo capito fino a che punto fare dolci fosse diventato importante per me, Riccardo mi ha fatto di nuovo una sorpresa, questa volta con *Bake Off Italia*. Al primo casting con Magnolia ho portato una *red velvet cake*. Dopo qualche tempo mi hanno richiamato, fissando un secondo incontro, a cui sono andata con un tortino di mele con meringa, un altro dei miei dessert preferiti. Quelli della produzione, giustamente, erano molto prudenti, e c'è voluto parecchio perché finalmente mi dicessero che ero stata selezionata per partecipare alla trasmissione. Fino a quel momento, lo confesso, ero piuttosto confusa e non capivo bene cosa stesse succedendo. Poi è venuto il momento

di partire davvero per questa avventura. Che è stata bella, formativa, entusiasmante, ma anche faticosa, spossante, frustrante a volte.

Quello che è successo durante il programma è ormai sotto gli occhi di tutti, nel bene e nel male. Arrivata alla finale, dopo il disastro che ho combinato con la mousse, mi sono sentita proprio crollare. Non so neanche io quanto ho pianto: è come se mi si fossero sciolte all'improvviso tutte le tensioni, non la smettevo più. Quando mi sono calmata, ho iniziato a prepararmi psicologicamente per essere la seconda classificata, congratularmi con la vincitrice e gioire con lei. Arrivata all'ultima parte dello show mi sentivo finalmente tranquilla, rilassata e felice. Avevo accettato la sconfitta ed ero a posto con me stessa. Poi è successo quello che non avrei mai potuto immaginare: hanno annunciato il nome del vincitore, ed era il mio. Ero talmente spiazzata che non sapevo cosa fare. Mi sono passati mille pensieri per la testa... Poi mi è venuto in mente quello che mi diceva sempre un ragazzo simpaticissimo della produzione: «Dai, manifesta i tuoi sentimenti, la tua gioia! Fai qualcosa di eclatante... Salta!». E ho cominciato a saltare.

Se ripenso alla mia avventura a *Bake Off Italia*, mi sembra di aver vissuto una favola. Solo vorrei che, invece di un lieto fine, si trattasse di un lieto inizio. Intanto, in queste pagine trovate tutte le mie ricette preferite, e qualche piccolo truccetto “casalingo” per far riuscire al meglio le vostre preparazioni. Spero che vi divertiate come me a sperimentarle, cambiarle, reinventarle. Come vedrete, ho cercato di pensare un po' a tutto: alle occasioni speciali, ma anche al portafoglio; ai bambini, ma anche ai grandi che, magari per colpa di qualche allergia o intolleranza, devono stare attenti a quello che mangiano. È questa la mia filosofia, per quanto riguarda i dolci: che siano un piccolo attimo di piacere quotidiano per tutti, sempre e comunque!

In queste pagine trovate quelle che secondo me sono proprio le basi: non della vera pasticceria, ma delle torte e dei dolci che amo preparare. In molti casi si tratta di ricette che ho sempre fatto a occhio, pasticciando e sperimentando come piace a me. E trovate anche i miei ingredienti preferiti: i pistacchi, il cioccolato, i liquori che profumano gli impasti e le creme dando loro un gusto inconfondibile.

Per semplicità ho diviso le ricette di questa sezione in basi, creme e coperture: spero che vi divertiate a sperimentarle ma anche a trovare nuove combinazioni e soluzioni sempre diverse e gustosissime!