



Dolcetto o scherzetto? Le Farine Magiche – Ricetta Muffin di Halloween

La Farina di Zucca, della linea "Farine dell'Orto", è fatta con zucche essiccate a vapore e rese farine, senza glutine e priva di lieviti

679 Views

ottobre 24, 2017

No Comments

ID: 5



Halloween, festa anglosassone di origine celtica (e, sì, perché la parola halloween è la variante scozzese di all Hallows' eve, vigilia di ognissanti), che la notte tra il 31 ottobre e il 1° novembre spopola anche da noi con zucche, streghe, zombie, vampiri, ragnatele, e comunque tutto rigorosamente mascherato e in costume, è anche l'occasione per scatenare la propria fantasia. E, a Milano – come d'altronde un po' in tutta Italia -, c'è una grande offerta di spettacoli, di discoteche che aprono appositamente per questa occasione, e tutti in nome di Halloween. C'è, anche chi ne approfitta di questa festa importata dagli

Stati Uniti, per fare scatenare la fantasia in cucina. E' il caso di Erika Modica, di Bake oFF italia 2, che per Le Farine Magiche, brand simbolo dello spirito innovatore del Gruppo Lo Conte, ha pensato alla farina di zucca, ideale per preparazioni sane, gustose e originali, nonché per coniugare meglio lo spirito tradizionalmente americano della festa di Halloween. Erika, infatti, ha pensato ad una rivisitazione del famoso muffin, creando un delicatissimo "Muffin alla zucca e cioccolato". Ideato appositamente per Le Farine Magiche, in questo muffin la delicatezza della farina di zucca si unisce al gusto deciso del cioccolato fondente e a quello speziato della cannella e della noce moscata. Il sapore naturale e genuino della zucca si sposa bene con gli altri ingredienti, senza coprire gli altri elementi della ricetta.

Per rendere speciale la notte di Halloween, la pastry chef Erika Modica, ha pensato a dolcetti esclusivi in cui la farina di zucca diventa protagonista assoluta. Così, anche in occasione della festa di Halloween, insieme ai costumi e agli addobbi si pensa anche a preparare il tradizionale "dolcetto o scherzetto". Le farine magiche, sono le più indicate per rendere il dolce di Halloween saporito e appetitoso ma al tempo stesso sano e nutriente. Infatti, la farina di zucca è realizzata con zucche essiccate a vapore e rese farine per mantenere inalterati colore, sapori, principi nutritivi e garantire una migliore digeribilità. Senza glutine e priva di lieviti, è perfetta per tutti i palati. Ideale per preparare vellutate, creme, condimenti e pasta fresca, Farina di Zucca è ottima anche per realizzare torte, muffin e biscotti. D'altronde il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Con il brand Le Farine Magiche, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti Decorì, dedicata alle preparazioni dolci, e Molino Vigevano, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale. il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine

CERCA IN NEWSFOOD



Iscriviti alla
newsletter

GAZZETTA NORMATIVA ALIMENTARE
Le normative alimentari per aziende, tecnologi e professionisti

Campagna abbonamenti 2018

GNA



shutterstock

Crea progetti straordinari
Distinguiti dalla massa con incredibili immagini in alta risoluzione

Inizia ora

ULTIMISSIME

Genova: porto naturale della Svizzera nel Mediterraneo
Massimo Spigaroli, Antica Corte Pallavicina, da 14 anni a Identità Golose (Video)

speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative.

Maria Pizzillo
Newsfood.com

...etta di Erika Modica.

La **Farina di Zucca, della linea "Farine dell'Orto"**, è realizzata da Le Farine Magiche con chicche essiccate a vapore e rese farine per mantenere inalterati colore, sapori, principi nutritivi e garantire una migliore digeribilità. Senza glutine e priva di lieviti, è perfetta per tutti i palati.



Ideale per preparare vellutate, creme, condimenti e pasta fresca, Farina di Zucca è ottima anche per realizzare torte, muffin e biscotti. E proprio per coniugare al meglio la Farina di Zucca allo spirito tradizionalmente americano della festa, Erika Modica, ha pensato ad una rivisitazione del famoso muffin, creando un delizioso Muffin alla Zucca e Cioccolato.

In questo Muffin la delicatezza della Farina di Zucca si unisce al gusto deciso del cioccolato fondente e a quello speziato della cannella e della noce moscata. Il sapore naturale e genuino della zucca si sposa bene con gli altri ingredienti, senza coprire gli altri elementi della ricetta.

MUFFIN ALLA ZUCCA E CIOCCOLATO – di Erika Modica

INGREDIENTI:

- 30g Farina di zucca Le Farine Magiche
- 75g Burro morbido
- 200g Zucchero semolato
- 2 Uova
- 110g Farina tipo 1 Le Farine Magiche
- 50g Cioccolato fondente
- 1 Cucchiaino di cannella
- 1/2 Cucc.zenzero in polvere
- 1/4 Cucc.noce moscata
- 1/4 Cucc.sale
- 1 cucchiaino di lievito

PROCEDIMENTO:

Preriscaldare il forno a 175°.

Sciogliere il cioccolato nel microonde o a bagnomaria e lasciare raffreddare.

Montare con un frustino elettrico il burro morbido con lo zucchero semolato fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungere quindi un uovo alla volta.

In un secondo recipiente aggiungere le farine e gli aromi.

Unire ora i due composti aggiungendo le farine al burro montato.

Dividere il composto in due ciotole e in uno dei due aggiungere il cioccolato fuso.

Versare a cucchiaiate alternando i due composti in una teglia per muffin.

Cuocere per 30/35 minuti a 175°.

Roberto Sihuay, chef peruviano, di Barcellona, a Identità Golose 2018 (Video)

Il mio panino DOP: Gioberti contro Vespucci

IL CONSORZIO VINI COLLI BERICI APRE A LONIGO LA SUA ENOTECA

Dieta vegetariana, gravi danni in gravidanza

TOP 10

Massimo Spigaroli, Antica Corte Pallavicina, da 14 anni a Identità Golose (Video)

Biofach 2018: Voglia di nutrirsi BIO è voglia di vivere BIO

Fico Eatly World verso il traguardo del primo milione di visitatori

INALPI a Marca 2018: intervista a Matteo Torchio, Direttore Marketing (Video)

Vario Cooking Center di RATIONAL: indispensabile alleato nella cucina moderna

New trolley city: primo progetto pilota ecosostenibile di metropolitana sospesa su gomma

Tecnologia Bravo a SIGEP 2018: Giuseppe Bravo (Video)

Pesoforma Biscotto Cioccolato e Nocciola per perdere peso in modo goloso

Paolo Caratossidis Fondatore di Zeocooking: la mia rivoluzionaria cottura senza fuoco, a zeolite

Domenico Scimone: inizia la festa del 150° Carpenè Malvolti (Video)

NOVITÀ IN VETRINA



marzo 13, 2018

SelfCookingCenter® RATIONAL: in hotel puoi mangiare come a casa tua

Decorare a piacere i Muffin utilizzando della pasta di zucchero arancione e nera per creare la forma della zucca.



Redazione Newsfood.com

TAGGED Farina di Zucca farine speciali Halloween Ricette Top ten

CATEGORIE ATTUALITÀ E COSTUME International PRIMA PAGINA Ricette e sapori

RELATED ARTICLES



AZIENDE E PRODOTTI

aprile 28, 2017

Vademecum della pasta e i suoi sughi ideali



ATTUALITÀ E COSTUME

settembre 30, 2015

Delega fiscale: parziale riforma del processo tributario e criticità



POLITICA/ECONOMIA/FINANZA

agosto 01, 2017

Report E-commerce 2017
Casaleggio Associati

NESSUN COMMENTO



Nessun commento!

Non ci sono ancora commenti, ma puoi essere il primo a commentare questo articolo.

RISPONDI

Leave a Reply

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Commento:*



marzo 13, 2018

Riserva San Massimo: il massimo dei massimi del Riso Carnaroli

Carnaroli – Massimo Bove (Video)



marzo 12, 2018

Aspettando Vinitaly 2018: i vini Placido-Volpone in anteprima a Roma

anteprima a Roma



marzo 11, 2018

La Pasqua con i vini di Duchessa Lia per brindare in compagnia!

NEWSFOOD SOCIAL NETWORK



Newsfood.com

Mi piace questa Pagina


Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



Hotels a Recife

28 €

KAYAK.it



Allergie e Celiachia



PARMIGIANO REGGIANO BONAT

Se costa di più ci sarà un motivo!

ULTIMI VIDEO

