



Giornata Mondiale della Torta: i dolci americani spopolano sui social, ma gli italiani preferiscono le torte delle nonne

Roma - 15 mar 2024 (Prima Pagina News) Bimby - l'amatissimo e insostituibile robot da cucina multifunzione presente in milioni di cucine in tutto il mondo - ha analizzato il trend dei dolci preferiti dagli italiani attraverso la piattaforma di ricette Cookidoo.

Il 17 marzo è il giorno più buono dell'anno che ha conquistato il cuore e soprattutto il palato di tutte le generazioni. In questa data grandi e piccini si radunano per festeggiare la Giornata Mondiale della Torta, una festività istituita da pochi anni, ma che ha convinto tutti fin da subito. Per l'occasione Bimby - l'amatissimo e insostituibile robot da cucina multifunzione presente in milioni di cucine in tutto il mondo - ha analizzato il trend dei dolci preferiti dagli italiani attraverso la piattaforma di ricette Cookidoo, con cui monitora costantemente le tendenze nelle preparazioni. I dati Cookidoo Food Trends 2024 ci dicono che gli italiani rimangono fedeli ai grandi classici, nonostante la loro curiosità verso gusti e sapori nuovi e la recente invasione dei tipici dolci anglosassoni come muffin, cheesecake, brownies ecc. A vincere nella classifica delle ricette di torte più cliccate sono quindi le torte delle nonne: le evergreen torte di mele e di cioccolato. Per celebrare la ricorrenza della Giornata Mondiale della Torta, Bimby propone quindi il podio delle ricette di torta più cucinate con Cookidoo: al primo posto troviamo una Torta di mele e yogurt, seguita da una Torta semplice al cioccolato e dalla Torta al cocco. Ma perché gli italiani preferiscono le torte delle nonne? La Giornata Mondiale della Torta è nata solo nel 2015 quando un gruppo di appassionati di dolci da forno ha deciso di condividere con tutto il mondo la gioia che si prova nella preparazione di una torta fatta con le proprie mani. Per celebrare questa ricorrenza non è necessario essere abili pasticceri o esperti in cucina, ma è sufficiente avere voglia di condividere un buon dolce in compagnia o semplicemente essere una "buona forchetta". In tutte le loro varianti, le torte più amate dagli italiani rimangono quelle facili da realizzare e che necessitano di pochissimi ingredienti - uova, latte, zucchero e farina. Le cosiddette torte della nonna sono i dolci della nostra tradizione che evocano ricordi ancora più dolci e speciali, proprio perché fanno di casa. Si tratta di profumi e sapori che ci riportano indietro nel tempo, a quando, ad esempio, eravamo bambini e la merenda era una fetta di torta al cioccolato in compagnia o la colazione era accompagnata dal profumo della torta sfornata la sera prima. Torta perfetta? La tecnologia ci aiuta. Talvolta però anche la semplicità può essere complessa e non sempre la torta ci esce perfetta al primo colpo. Può capitare che il forno non sia ben calibrato, che gli ingredienti non siano dosati correttamente o che, semplicemente, la nostra abilità in cucina necessiti di un po' di pratica. È in questi casi che possiamo avvalerci della tecnologia per un supporto in cucina di ultima generazione. Con Bimby TM6, il robot da cucina più amato di sempre, è possibile preparare torte perfette in pochissimo tempo, grazie

alla modalità guidata che ti guida passo passo a realizzare le oltre 10.000 (solo quelle italiane) ricette presenti nella piattaforma Cookidoo cui si accede direttamente da Bimby TM6. Inoltre, tutte le ricette Cookidoo sono state sviluppate per Bimby e testate per il successo garantito ogni volta. Ultimo arrivato tra i tanti accessori Bimby è il nuovo Bimby Sensor il termometro per le cotture che comunica con Bimby per ottenere il punto di cottura perfetto in forno anche per le torte apparentemente più semplici da realizzare. Ed ecco le tre ricette di torte della nonna svelate in anteprima da Bimby: Torta di mele e yogurt Preparazione: 1. Con un coltellino, pelare il limone stando attenti a non tagliare la parte bianca, poi spremere e filtrarne il succo. 2. In una ciotola capiente, sistemare i tocchetti di mela, irrorarli con il succo di limone e, a piacere, spolverizzare con un pizzico di cannella. Lasciare macerare le mele per 30 minuti. 3. Preriscaldare il forno a 180°C e imburrare e infarinare una tortiera con fondo apribile (Ø 24 cm). 4. Mettere nel boccale lo zucchero e la scorza di mezzo limone, polverizzare: 10 sec./vel. 10. Riunire sul fondo con la spatola. 5. Aggiungere le uova, la farina 00, lo yogurt, il burro e il lievito, impastare: 30 sec./vel. 5 6. Scolare le mele e unirle all'impasto nel boccale e amalgamare delicatamente con la spatola. Trasferire l'impasto nella tortiera preparata (vedere consigli) e cuocere in forno caldo per circa 40 minuti (180°C). Togliere con attenzione dal forno e lasciare intiepidire per qualche minuto. 7. Sformare e lasciare raffreddare completamente la torta sopra ad una gratella. 8. Servire a fette. Consigli e Suggestioni: 1. Spolverizzare la superficie della torta con zucchero di canna. 2. Per macerare le mele, oltre al succo di limone è possibile aggiungere 30 g di rum. 3. E' possibile inserire in mezzo all'impasto degli amaretti sbriciolati e uno strato di cacao, per un gusto più ricercato. Ingredienti: 1. 1 limone 2. 450 g di mele, sbucciate e a tocchetti (1-2 cm) 3. 1 pizzico di cannella in polvere (opzionale) 4. 70 g di burro a pezzi, + q.b. 5. 200 g di farina tipo 00 + q.b. 6. 150 g di zucchero 7. 3 uova 8. 125 g di yogurt 9. 1 bustina di lievito in polvere per dolci Torta semplice al cioccolato Preparazione: 1. Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare e infarinare una tortiera dai bordi alti (Ø 26 cm) e tenerla da parte. 2. Mettere nel boccale l'acqua e il burro, sciogliere: 4 min./90°C/vel. 2. 3. Aggiungere la farina, lo zucchero, il cacao e le uova, frullare: 40 sec./vel. 6. 4. Aggiungere il lievito e amalgamare: 15 sec./vel. 6. 5. Trasferire il composto nello stampo preparato in precedenza. 6. Cuocere in forno caldo per 40 minuti circa (180°C). 7. Controllare la cottura con uno stuzzicadenti. 8. Sforare e lasciare raffreddare. Servire. Ingredienti: 1. 200 g di acqua 2. 200 g di burro morbido a pezzi 3. 360 g di farina tipo 00 4. 360 g di zucchero 5. 70 g di cacao amaro in polvere 6. 2 uova 7. 1 bustina di lievito in polvere per dolci Torta al cocco Preparazione: 1. Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare e infarinare una tortiera dai bordi alti (Ø 26-28 cm) e tenerla da parte. 2. Mettere nel boccale la farina, 100 g di farina di cocco, lo zucchero, l'olio, le uova, lo yogurt e il sale, mescolare: 2 min./vel. 5. 3. Aggiungere il lievito e amalgamare: 10 sec./vel. 4. 4. Trasferire il composto nella tortiera preparata in precedenza. 5. Cuocere in forno caldo per 40 minuti circa (180°C). 6. Sforare e lasciare raffreddare la torta per 10 minuti, poi spennellare la superficie con il miele. 7. Spolverizzare con il cocco rimasto. Servire. Ingredienti: 1. 10 g di burro 2. 250 g di farina 3. 120 g farina di cocco 4. 250 g di zucchero 5. 120 g di olio di semi di arachidi 6. 3 uova 7. 120 g di yogurt al cocco 8. 1 pizzico di sale 9. 1 bustina di lievito in polvere per dolci 10. 30 g di miele liquido.

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



(Prima Pagina News) Venerdì 15 Marzo 2024

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it