

**Corolle alle fragole e crema
alla vaniglia**

Pensieri e Pasticci - 2014



Alzata e piattino [La Porcellana Bianca](#)

Finalmente sono arrivate le fragole, yesss!!!

Fragole: primavera.

Fragole: allegria.

Fragole: solarità.

Adoro le fragole, forse perchè sono nata in primavera, non so...mia mamma diceva che da bambina ne mangiavo a dismisura; nel giardino-orto degli zii ce n'erano tantissime e...quante ne abbiamo mangiate io e mia cugina! (vabbè, abbiamo mangiato anche un sacco di altra frutta, fra cui le pere acerbe...ma quella è un'altra storia...)

Ho ancora un ricordo vivido di me bambina, forse in seconda o terza elementare, portata a casa dal bidello tuttofare della scuola, sulla canna della bicicletta da uomo, perchè piena di puntini rossi...orticaria.

E indovinate un pò...dopo una mega mangiata di fragole!

Il vizio non mi è passato, tanto che appena le vedo comparire sui banchi del mercato, mi affretto a comperarne, oserei dire a chili...

Mi piacciono in macedonia, con lo yogurth, col gelato, dentro ad una torta, semplici con una spruzzata di limone o anche da sole, risciacquate sotto il getto dell'acqua fresca.

Ho provato anche a surgelarle...effettivamente sono perfette se d'inverno si vuole fare un dolce alla frutta o una composta: da mangiare così, effettivamente perdono un pò in consistenza, ma il sapore...beh, quello delle fragole di stagione, è impagabile.

Ho attaccato questa mia smodata passione anche a mia figlia, che, come me, ne mangerebbe a chili.

...tale madre...tale figlia!



Penstori e Pasticcieri - 2014

Ho voluto creare queste piccole corolle soffici di pan di

spagna, per ottenere dei mini dolcetti da gustare in un sol boccone, assolutamente voluttuosi e golosi, da assaporare in perfetta beatitudine.

Ho pensato di partecipare con queste dolcezze al contest sui finger food indetto da [Monique](#) del blog [Mielericotta](#) e [Paola](#) del blog [La bottega delle Dolci Tradizioni](#), denominato per l'appunto, "[in un sol boccone](#)", in collaborazione con [Peroni](#).





Penstern e Pasticcst - 2014

Una coccola assolutamente perfetta per chi amo...

...ma anche per me!

Ingredienti per il pan di spagna (per circa 8/10 corolle):

125 g zucchero semolato
125 g farina bianca 00
3 uova freschissime
un pizzico di vaniglia bourbon
1 pizzico di sale fino
1/2 bustina lievito per dolci

Per la crema:

200 g di formaggio [Camoscio d'oro spalmabile](#)
2 cucchiaini da tavola di zucchero a velo
i semini di mezza bacca di vaniglia
qualche goccia di estratto di vaniglia naturale

un cestino di belle fragole sode

Preparazione:

Per prima cosa preparare il pan di spagna.

Accendere il forno e portarlo alla temperatura di 180°.

Nel K.a con le fruste a filo, montare le uova con lo zucchero per qualche minuto a velocità sostenuta (si possono tranquillamente montare a mano o anche con le fruste elettriche). Unire poi il pizzico di sale, la vaniglia e la farina, sempre continuando a montare per qualche minuto. Il composto ottenuto deve essere bello spumoso.

Prendere una teglia bassa rettangolare (la mia misurava 37x26 cm), rivestirla di carta forno, e versarci il composto.

Infornare e cuocere per dodici-quindici minuti (controllate...ogni forno è diverso), deve diventare bello dorato.

Sfornare e lasciar raffreddare.

Una volta raffreddato, staccare il pan di spagna dalla carta forno, poggiarlo su un piano di lavoro e con uno stampino a forma di fiore, ritagliare delle corolle in numero pari. (le mie avevano un diametro di cm 6)

Preparare la crema: amalgamare in una ciotolina il formaggio con lo zucchero a velo, i semini di vaniglia e l'estratto.

Pulire le fragole e farle a fettine.

Prendere metà delle corolle di pan di spagna e spalmarci sopra un poco di crema alla vaniglia.

Adagiarsi sopra qualche pezzettino di fragola e appoggiarsi sopra l'altra corolla senza crema, in modo da creare dei piccoli "sandwiches fragolosi".

Procedere così fino ad esaurimento delle corolle, e, finire con un cucchiaino di crema e qualche pezzettino di fragole in superficie.



Penstori e Pasticcieri - 2014

Spolverizzare con abbondante zucchero a velo al momento di

servire; è possibile prepararle anche qualche ora prima e conservarle in luogo fresco, avendo l'accortezza di mettere lo zucchero a velo solo all'ultimo.

Pensieri e Pasticci - 2014



Buona dolce primavera, a tutti!

Col cuore

Simona