

Cartine per Cartucce Napoletane

Paper Liners for Molds to Make Neapolitan Cartucce

Use baking parchment paper, and cut 9.5 cm (3-3/4") x 6 cm (2-3/8") rectangles.
For added decoration use scalloped scissors to cut one of the long sides.



Roll the cut sheets in the form of tubes and insert in the Cartucce molds.
Stand the molds upright on a cookie sheet or pan lined with parchment paper.
Use a pastry bag with a plain 1 cm (3/8") opening, and fill only to the height of the metal mold.

Neapolitan Cartucce

Makes 40 Cartucce:

200 g almond flour
100 g pastry flour
50 g all purpose flour
200 g granulated sugar
160 g softened butter
20 g melted butter
4 eggs
4 g ammonium carbonate
1 pinch salt
1 tsp bitter almond flavor
1 grated lemon rind

Mix the almond flour with 2 beaten eggs and flavors, and let rest at room temperature for 1 hour.

Work the softened butter into the sugar and ammonium carbonate, add the mixture of eggs and almond flour a bit at a time, alternating

with the 2 beaten eggs; mix and add the melted butter, then add the 2 flours, sifted, in two or three additions.

Let the mixture rest for 1 hour at room temperature.

Transfer the mixture into a pastry bag with a plain 1 cm opening.

Pipe the mixture into the molds lined with the papers, filling up to the rim of the mold, as they will rise in baking.

Bake at 170°C (340°F) for 10 minutes then lowering the temperature to 160°C (320°F) for 10-15 more minutes.

Actual baking time may vary; when baked they should be lightly colored; removing the paper should reveal a slightly darker upper part.

Cartucce Napoletane is loosely translated as Neapolitan Cartridges. The pastry may have been originally designed in tribute to the Borbone royal family of Naples and Sicily, made in a shape similar to cartridges of ammunition.



Cartucce Napoletane

Di Elisabetta Cuomo

Ingredienti per 40 cartucce:

200 g. di farina di mandorle
100 g. di farina per dolci
50 g. di fecola
200 g. di zucchero
160 g. di burro morbido
20 g. burro sciolto
4 uova
4 g di ammoniaca
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di mandorla amara
la buccia grattugiata di un limone

Mescolare la farina di mandorle con 2 uova sbattute e gli aromi, far riposare a temperatura ambiente per 1 ora.

Lavorare il burro morbido con lo zucchero e l'ammoniaca, unire il composto di uova e farina di mandorle, un pò per volta, alternando con le

altre 2 uova sbattute; mescolare e unire il burro fuso, infine unire le due farine setacciate in due-tre volte.

Far riposare l'impasto ottenuto per 1 ora a temperatura ambiente.

Trasferire l'impasto in una sac à poche con bocchetta liscia di 1 cm di diametro.

Premere il composto negli stampini foderati con le cartine riempiendoli fino al bordo dello stampo perchè in cottura lievitano.

Infornare a 170°C per 10 minuti poi abbassare a 160°C e continuare per altri 10-15 minuti.

La cottura va verificata a secondo il forno che si ha, a fine cottura devono rimanere chiare, togliendo la cartina e leggermente più colorite nella parte superiore.

Cartucce



Le cartucce sono un dolcetto a base di mandorle che io fino a qualche tempo fa chiamavo erroneamente diplomatico. Ecco perchè non ne trovavo la ricetta.

Su internet ne gira solo una (o almeno una è quella che sono riuscita a trovare) ed è di Elisabetta Cuomo. Ho modificato leggermente le dosi di burro; e temperatura e tempo di cottura, ma quello dipende dal forno. E sono venute delle cartucce buonissime.

Non è proprio facilissimo reperire cartine e cilindretti per la cottura delle cartucce, però ce l'ho fatta.

Cartucce Napoletane

Difficoltà: Semplice Preparazione: 20 min. Cottura: 20 min. Persone: 10

Ingredienti

Ingredienti per circa 40 cartucce:

- 200g di farina di mandorle
- 100g di farina
- 50g di fecola
- 200g di zucchero
- 140g di burro morbido
- 20g di burro fuso
- 4 uova
- un pizzico di bicarbonato d'ammonio
- un pizzico di sale
- 3 gocce di essenza di mandorla amara
- la scorza di un limone grattugiata

Preparazione



Mescolare la farina di mandorle con due uova sbattute, l'essenza di mandorla e la scorza di limone.



Far riposare a temperatura ambiente per un'ora.

Lavorare il burro morbido con lo zucchero e l'ammoniaca. Unire il composto di farina di mandorle e uova, un cucchiaio per volta



alternando con una cucchiata delle altre due uova sbattute (io per comodità ho mischiato con una forchetta, come si può vedere dalle righe nell'impasto).



Unire il burro fuso ed infine la farina e la fecola setacciate, poco per volta.

Lasciar riposare l'impasto delle cartucce per un'ora a temperatura ambiente.



Preparare gli stampi delle cartucce mettendo la cartina arrotolata nel cilindro di metallo.



Anche se la ricetta non lo specificava, io le ho messe in piedi in una padella su della carta da forno. Avevo paura che si attaccassero e che cadessero.

Versare l'impasto delle cartucce nella sac à poche con il beccuccio liscio largo un centimetro e riempire gli stampini QUASI fino al bordo.



Cuocere in forno preriscaldato a 180° per venti minuti o fino a che la superficie delle cartucce non si sia gonfiata e dorata.

Lasciar raffreddare e togliere dai cilindri di metallo.

Eccovi le mie prime cartucce.

Se ti è piaciuta questa ricetta, scrivimi un commento o condividerla su Facebook! Grazie!
<http://www.gnamnam.it/2008/02/11/cartucce.htm>