Un dessert a fine pasto per concluderlo al meglio; un dolce per una merenda golosa; una torta a colazione per iniziare meglio la giornata…Insomma per togliere definitivamente **l'acquolina in bocca** è giunto il momento di **assaggiare un dolce**.
Quale?
Le ricette di dolci dal mondo sono tantissime, ma alcune di queste sono sicuramente più famose e conosciute di altre. Dagli Stati Uniti d'America al Giappone, dall'Italia al Brasile, dalla Francia alla Nuova Zelanda: in tutto il mondo ci sono dolci capaci di conquistare anche i palati più raffinati.E allora partiamo per **un viaggio immaginario intorno al mondo dove a guidarci c'è esclusivamente il gusto.**

Tiramisù

Dolci dal mondo: Tiramisù

Forse il dolce più famoso al mondo. Stiamo parlando ovviamente del **Tiramisù**. Eppure nonostante la sua popolarità, **le origini di questo dolce restano ambigue**. Ancora oggi è conteso tra Friuli Vezia Giulia e Veneto. Ciò che è certo è la leggenda che lo vuole come una creazione per "tirar sù" una giovane donna che si sentiva poco bene, ed infatti il suo composto è un insieme di **savoiardi, caffé e crema di mascarpone**. Oltre alla ricetta originale, oggigiorno **esistono delle varianti**. Tra le quali le più gettonate sono sicuramente **quella alle fragole**, perfetta per l'estate, e **quella al torrone.**

Gelato

Dolci dal mondo: il gelato

Ovunque nel mondo è possibile gustare un gelato, ma l'origine è tutta italiana.
Per essere precisi siciliana: è proprio in Sicilia, durante la dominazione araba, che si iniziò a **mescolare la neve dell'Etna a succhi derivanti da frutta**.
Solo successivamente si abbinò l'utilizzo del latte e nacque quindi il gelato che noi oggi conosciamo. Oggi l'**Italian Ice-cream è un dolce per tutte le occasioni** Attenzione, però, a non confondere il gelato italiano con l'ice-cream: **la caratteristica del gelato italiano è quella di essere molto cremoso**.
Questa particolarità deriva da un particolare processo durante la produzione: **la mantecatura discontinua**.
Invece per quanto riguarda il gelato industriale e ice-cream, la produzione avviene nei freezer continui dove la mantecatura é a ciclo continuo.
Tecnicismi a parte, il gelato è sicuramente tra i dolci più famosi e consumati al mondo.

Sacher Torte

Sacher Torte, la torta viennese al cioccolato

Il sedicenne **Franz Sacher**, alla corte del principe Klemens von

Metternich a Vienna, creò questa torta il 9 luglio 1832.
Si tratta di **una torta al cioccolato, ormai la più famosa al mondo**, **guarnita con confettura di albicocche.**
La base è morbida come un Pan di Spagna ed è suddivisa in più strati arricchiti dalla confettura. E per finire una glassa fondente a ricoprirla. Il risultato è un gusto unico, da assaggiare almeno una volta nella vita.
Attenzione: **se siete amanti del cioccolato vi renderà addicted!**

Macarons

Dolci dal mondo: Macarons, i pasticcini francesi

Madames et Messieurs, voilà les Macarons! Restiamo ancora in Europa, ma questa volta ci spostiamo Oltralpe verso la Francia.
Ed è proprio qui che troviamo **i Macarons, i pasticcini francesi per eccellenza.**
Una spiegazione molto semplicistica di cosa sono i macarorns potrebbe essere la seguente: due biscotti morbidi sovrapposti guarniti nel centro da una crema.
In realtà, però, il procedimento per crearli è tutt'altro che semplice e veloce.
Inoltre **i macarons possono essere realizzati in diversi gusti:** il biscotto esterno può essere al **cioccolato**, ma anche al gusto **fragola, vaniglia, pistacchio…**
La base rimane comunque sempre la stessa. **Farina di mandorla, uova, panna e zucchero.**

Basbousa

Dolci dal Mondo: Basbousa, il “semolino” arabo

Ecco un dolce orientale da leccarsi i baffi: la **Basbousa**.
Si tratta di **una torta a base di semolino, ricoperta di sciroppo di zucchero e decorata con una mandorla su ogni fetta.**
La creazione di questo dolce si compone in due parti: la base della torta stessa e lo sciroppo con cui guarnirla a base di zucchero, miele, acqua di rose ed acqua di fiori d’arancio.
Il risultato è un dolce davvero squisito ottimo a colazione e a merenda, ma anche come dessert.

Donuts: le ciambelline fritte americane

E’ giunto il momento di volare metaforicamente oltre oceano per assaggiare i famosissimi **Donuts**. Il doughnut o donut si presenta come **una frittella dolce** ed è un dessert originario degli Stati Uniti d’America e del Canada, ma che oggigiorno si può trovare praticamente ovunque nel mondo.
Una curiosità: nonostante gli americani vadano orgogliosi dei loro **donut**, l’origine di queste ciambelle si riconduce ad una ricetta olandese! Infatti in Olanda, già dalla metà del XIX secolo, si consumava un dolce chiamato olykoek – un piccolo bignè fritto- che può essere considerato l’antenato delle ciambelle.

Dorayaki

Dorayaki, i Pancake giapponesi

Vi ricordate il gatto Doraemon? Ebbene andava ghiotto di Dorayaki.
Se non sapete di cosa sto parlando, vi basterà sapere che **i dorayaki sono un dolce tipico giapponese** molto simile ai pancake seppur con delle differenze.
Che li scegliate per una colazione golosa e una merenda sfiziosa, i dorayaki sapranno sicuramente soddisfare la vostra voglia di dolce.
Si tratta di un **composto di farina, zucchero e uova, con l'aggiunta di miele e lievito**. Una volta amalgamati insieme tutti gli ingredienti insieme si ottiene una pastella piuttosto liquida che va **cotta in padella con l'aggiunta di una noce di burro.**

Pavlova

Dolci dal Mondo: Pavlova, la torta neozelandese

Ci spingiamo ancora un po' più ad est per raggiungere **la Nuova Zelanda**, ma soprattutto assaggiare la **Pavlova, una torta dalla base croccante ed un cuore morbido.**
Questo dolce venne creato in onore della ballerina russa **Anna Matveyevna Pavlova**, per rendere omaggio alla sua grazia e leggiadria.

Ed infatti si presenta come una meringa bianca e soffice con un **ripieno di panna e frutta fresca**. Solo a descriverlo viene l’acquolina in bocca!

Queijadinhas

Queijadinhas: i Muffin brasiliani al cocco

E per finire ci spostiamo **in Brasile** per assaggiare dei **piccoli muffins al cocco** che prendono il nome di **Queijadinhas**.
Ottimi come merenda, ma anche come dessert, i Queijadinhas sono **un composto a base di cocco grattugiato, al quale viene aggiunto latte, uova, parmigiano, burro fuso e farina**.
Per replicarli a casa sarà sufficiente amalgamare insieme tutti gli ingredienti e versarli negli appositi stampini da muffin.
Dopo meno appena 25 minuti di cottura in forno saranno pronti da gustare!

di Silvia Guelpa

INFORMAZIONI:

https://www.mammainviaggio.it/girelle-senza-glutine-ricetta-super-veloce/

ARTICOLI CORRELATI:

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/dolci-senza-cottura-la-cheesecake-e-gli-altri/

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/abbinamenti-con-il-cioccolato-quali-sono-i-piu-amati/