

*Raccolta di ricette
dolci
Natalizie*



Kugelhopf

Dolce lievitato tipico Tedesco , solitamente preparato nel periodo natalizio. Si accompagna benissimo sia al tè del pomeriggio, ma anche a colazione.

Per il lievito:

- 15 g di lievito di birra
- 50 ml di acqua tiepida
- 80 g di farina 00

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida all'interno di una ciotola (io quella della planetaria). Quando il lievito sarà sciolto aggiungere la farina ed impastare circa 2/3 minuti fino ad ottenere un bel panetto. Coprire la ciotola con pellicola e far lievitare fino al raddoppio (circa 1.5 ore).

Mentre il lievito cresce pensiamo all'uvetta, pesatela, ammolatela per 15/20 minuti in acqua tiepida con un goccio di rum se volete e poi scolatela per bene. Adagiatela su un panno da cucina, arrotolate il panno con dentro l'uvetta in modo che questa si asciughi per bene .

Per l'impasto:

- il lievito
- 150 g di farina 00
- 220 g di farina Manitoba
- 2 uova medie
- 100 g di zucchero
- 150 g di burro morbido
- 5 g di sale
- 1 arancia
- 100 g di uvetta
- 30 g di arancia candita a pezzettini
- mandorle affettate

Quando il lievito sarà pronto ponetelo nella ciotola della planetaria aggiungete *quasi tutto il latte* e lo zucchero, mescolate con il gancio ad uncino in modo che lo zucchero si incorpori bene. In seguito, sempre con la planetaria in funzione, aggiungete via via alternando le farine, il restante latte, le uova (una per volta attendendo che la prima sia assorbita per bene prima di aggiungere la seconda) e la scorza d'arancia.

Impastate fino ad incordare bene. Io per ottenere un impasto ben incordato ci ho messo circa 20 minuti, il segreto per una bella lievitazione sta proprio qui.

Quando avremo l'impasto bene bene incordato aggiungiamo il sale e pian piano il burro morbido a pezzetti. Prima di procedere all'aggiunta dell'uvetta dovremo essere sicuri che tutto il burro sia assorbito e di non perdere l'incordatura. *Ci vuole molta, molta pazienza.* Anche qui io ho impiegato circa 20 minuti.

Quando avremo tutto il nostro impasto intorno al gancio, ovvero è per bene incordato anche dopo l'inserimento del burro inseriamo l'uvetta precedentemente ammolata e l'arancia a canditi. Facciamo girare a velocità minima ancora qualche minuto in modo che siano incorporate bene all'impasto. Ora adagiamo l'impasto sul piano di lavoro, formiamo una palla pirlandolo e mettiamo a lievitare in una ciotola capiente per circa 2.5/3 ore.

Una volta trascorso questo tempo, adagiamo l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata, sgonfiamolo un pochino, formiamo una palla, e nello stampo precedentemente imburato per bene gettiamo sul fondo qualche mandorla a lamelle e adagiamo il nostro impasto formando un buco al centro in modo che sia ben posizionato nello stampo.

Coprite con pellicola e fatelo lievitare nello stampo fino a quando avrà superato quest'ultimo di 1/2 cm.

Inforniamo in forno statico a 180° per circa 30 minuti.



Sforniamo (assicurandoci con la prova stecchino che la cottura sia ultimata) e adagiamo su una gratella. Solo dopo circa 30 minuti dall'uscita del forno possiamo capovolgere e sformare il dolce.

Mettete a raffreddare su una gratella.



Zelten trentino

- 500 g di fichi secchi morbidi
- 250 g farina 00
- 100 g Zucchero
- 3 Uova
- 80 g Burro
- 100 g Noci
- 100 g Pinoli
- 100 g Mandorle
- 100 g Cedro
- 100 g Uva sultanina
- Un bicchiere di acqua tiepida
- Una bustina di lievito in polvere per dolci
- Rum secondo vostro gusto (io ne ho messo circa 30 ml)
- Noci, mandorle e qualche frutta candita per la decorazione

Sbattete bene i tuorli con metà dello zucchero aiutandovi col burro sciolto e allungato con mezzo bicchiere d'acqua tiepida. Lasciate riposare il composto per circa mezz'ora. .

Nel frattempo prepariamo quello che sarà il ripieno. Tagliamo a listarelle i fichi, tritiamo grossolanamente le noci, i pinoli, le mandorle e l'uva. Mettiamo tutta la frutta secca in una ciotola, bagniamo con il rum e lasciamo riposare per circa 30 minuti. Trascorsi i 30 minuti di riposo sia per l'impasto che per la frutta secca procediamo con la preparazione.

Aggiungete quindi il burro fuso alle uova, mescolate bene. Unite quindi la frutta secca al composto mescolando continuamente. Mescolate bene e cominciate a inserire anche la farina e il lievito setacciati. A parte montate a neve gli albumi insieme all'altra metà dello zucchero e incorporate il composto all'impasto.

Prendete una teglia tonda di circa 26 cm di diametro (io ho utilizzato stampi di carta di varie dimensioni) imburrate e infarinatela, versateci il composto e distribuitelo bene aiutandovi con una spatola.

Prima di infornare decorate lo Zelten con mandorle, pinoli, noci e nocciole . Di solito per rendere più bello lo Zelten si ricopre il bordo con le mandorle e si realizzano delle decorazioni a mo' di fiori con i gherigli delle noci o i pinoli e se vi piace, potete aggiungere anche la frutta candita. Una volta che avrete terminato la decorazione infornate per 90 minuti a 160 gradi (statico). Se durante la cottura notate che la superficie dello Zelten diventa troppo scura, copritelo con un foglio di alluminio. NB: se come me, fate delle porzioni più piccole chiaramente i tempi di cottura si accorceranno. Io quelli che vedete in foto gli ho cotti per 30 minuti, sempre a 160°.



Langologolosodrevelyn

Torrone bianco morbido

- 200 gr di zucchero semolato
- 67 gr di acqua
- 17 gr di glucosio
- 133 gr di miele
- 33 gr di albume
- 17 gr di zucchero semolato
- 222 di mandorle pelate
- 89 di nocciole sgusciate
- 22 gr di pistacchi
- 22 di noci sgusciate

Inoltre:

- 2 figli (A4) di ostia (io le trovo o in farmacia o in erboristeria)
- termometro da cucina

Iniziamo preparando lo sciroppo di zucchero. Quindi in un pentolino mettiamo i 200 gr di zucchero insieme all'acqua e al glucosio. Dovrà arrivare a 144° (preoccupatevi di mescolare il composto spesso). Nel frattempo prepariamo in un altro pentolino il miele, e adagiamo la pentola sul fuoco **SENZA** accenderlo. Accendete il forno a 200°, fate tostare la frutta secca per circa 5/6 minuti, fino a quando inizierà a scurirsi. Una volta tostata, lasciatela in forno **SPENTO**. Vi servirà da inserire nell'impasto ancora calda.

Nel vaso della planetaria iniziate a montare gli albumi con i 17 gr di zucchero. Quando lo sciroppo di zucchero sarà arrivato intorno al 116°, accendete il fuoco sotto la pentolina dove avete preparato il miele, che farete arrivare ad una temperatura di 124°. Aiutatevi con un leccapentole di silicone per mescolare (oppure un cucchiaino di legno).

Quando il miele sarà arrivato a 124°, spegnete il fuoco e versatelo sugli albumi che stanno montando (sempre con la frusta in movimento). Nel frattempo lo sciroppo di zucchero avrà raggiunto i 144°, spegnete il fuoco e versate in planetaria con frusta in movimento.

Prendere la frutta secca ancora calda dal forno, e versatela in planetaria, con frusta in movimento (alla minima velocità, altrimenti vi partiranno pezzi di frutta secca ovunque).

Ora le manovre dovranno essere abbastanza rapide. Versate il tutto in una teglia rivestita con foglio di ostia, (io ho usato la teglia per le lasagne, ho ritagliato 2 fogli di ostia delle dimensioni della teglia - uno per base e uno per finire il nostro torrone-). Livellare bene con l'aiuto di una spatola e coprite con il secondo foglio. Fate raffreddare il torrone e una volta freddo tagliatelo a quadratini.

E' un pochino laborioso lo ammetto, ma la volete mettere la soddisfazione di fare il torrone a casa vostra? Verrà super super buono, e le materie prime le scegliete voi.



Biscottini di Natale in pasta sablè

Per circa 35/40 biscotti

- 250 g di burro
- 200 g di farina
- 150 g di zucchero a velo
- 100 g di fecola di patate
- 25 g di albume
- 2.5 g di sale
- semini di mezza bacca di vaniglia

Adagiare nella ciotola della planetaria la farina, il zucchero a velo, la fecola e la vaniglia. Azionare la planetaria munita di foglia, e far girare per amalgamare il composto per circa 30 secondi. Aggiungere il burro freddo da frigorifero in pezzetti, l'albume ed il sale. Azionare la planetaria e far impastare. Ci vorrà qualche minuto...ci vorrà il tempo che il composto sabbioso prenda con sé tutto il burro.

Dovrete ottenere un impasto compatto (simil pasta frolla appunto). Quando pronto, rovesciate l'impasto sul tavolo di lavoro e avvolgetelo da pellicola. Posizionate in frigorifero per almeno una notte. (questa pasta si conserva anche di più, senza problemi).

Trascorsa la notte, prendete il vostro panetto, fatelo acclimatare per 10 minuti e poi con l'aiuto di un mattarello, dopo aver infarinato per bene il tavolo di lavoro, stendetelo ad uno spessore di circa 0.5 cm e procedete a fare i vostri biscotti con i taglia biscotti che più vi aggradano. Essendo Natale, io gli ho fatto tutti a tema natalizio, ma questa pasta può essere utilizzata per ogni occasione.

Preriscaldare nel frattempo il forno a 180° ventilato.

Adagiate i biscotti formati su una teglia rivestita di carta forno, cuocete a 180° per 12/15 minuti. Regolatevi secondo il vostro forno. Appena iniziano a scurirsi, i biscotti sono pronti.

NB: Si conservano per settimane in scatole di latta.



Biscotti speziati decorati con cioccolato fondente

Per la pasta frolla:

- 300 gr di farina 00
- 80 gr di zucchero
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 130 gr di burro a pezzetti
- 1 cucchiaino di cannella (se non vi agrada potete anche ometterla e mettete una spezia a voi più gradita)
- la scorza di mezzo limone grattugiata
- un pizzico di sale

Per la decorazione:

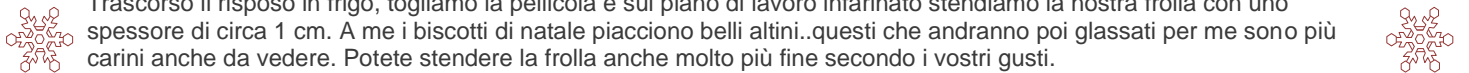
- 200 gr di cioccolato fondente



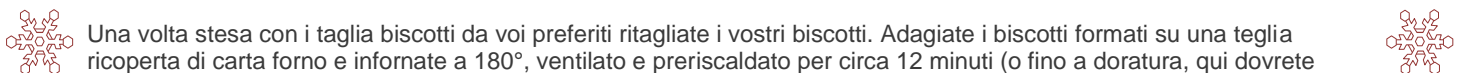
Per prima cosa prepariamo la frolla. Impastiamo farina, burro e il pizzico di sale tutti gli insieme fino ad ottenere un impasto sabbioso. Io di solito mi aiuto con la planetaria ma potete farlo tranquillamente anche a mano. A questo punto uniamo l'uovo, il tuorlo, lo zucchero, la cannella e la scorza di limone ed iniziamo ad impastare.

Impastate per bene fino ad ottenere un impasto compatto. Formate un panetto e mettemolo a riposare in frigo coperto da pellicola per circa 1 ora.

Io di solito quando faccio i biscotti di Natale in quantità, come questa volta, preparo gli impasti il giorno prima rispetto a quando devo cuocere così lascio il tempo necessario alla frolla di riposare in frigo non rischiando di fare tutto troppo di fretta.



Trascorso il riposo in frigo, togliamo la pellicola e sul piano di lavoro infarinato stendiamo la nostra frolla con uno spessore di circa 1 cm. A me i biscotti di natale piacciono belli altini..questi che andranno poi glassati per me sono più carini anche da vedere. Potete stendere la frolla anche molto più fine secondo i vostri gusti.



Una volta stesa con i taglia biscotti da voi preferiti ritagliate i vostri biscotti. Adagiate i biscotti formati su una teglia ricoperta di carta forno e infornate a 180°, ventilato e preriscaldato per circa 12 minuti (o fino a doratura, qui dovrete giostrarvi un pochino con il vostro forno).



L'angolo goloso di Evelyn



Cuoceteli e ed una volta cotti fateli raffreddare su una gratella.

Quando sono COMPLETAMENTE freddi (potete glassarli anche il giorno dopo), potete procedere con la glassatura. Io sciolgo il cioccolato fondente in microonde così facendo:

Mettete il cioccolato sminuzzato con l'aiuto di un coltello, in una ciotola di vetro. Mettetela nel microonde alla media intensità e ogni 20 secondi, fermatevi e mescolate con una spatola di silicone. Poi rimettete in microonde per altri 20 secondi a media intensità...e così via fino a quando il cioccolato si scioglierà completamente.

Quando il cioccolato è completamente sciolto misurate la temperatura con un termometro. Non utilizzate il cioccolato se è superiore ai 33°. Se superiore aspettate che raggiunga i 33° continuando a mescolare. Con questo modo super rapido avrete un cioccolato temperato.

Immergete nel cioccolato i vostri biscotti e poneteli a raffreddare su un vassoio ricoperto di carta oleata. Se li volete decorare con zuccherini colorati etc fatelo quando ancora il cioccolato è caldo.

Lasciate indurire il cioccolato a temperatura ambiente (ci vorrà circa 1 ora)



Biscotti natalizi al burro salato e spezie

Ingredienti:

- 250 gr di farina 00
- 125 gr di burro salato
- 150 gr di zucchero di canna
- 1 uovo
- Spezie a vostro gradimento: cannella, zenzero, chiodi di garofano in polvere...
- Zucchero di canna per spolverare

In una ciotola impastiamo la farina, lo zucchero di canna e il burro salato a pezzetti. Impastiamo per bene fino ad ottenere un impasto sbricioloso, ed infine uniamo l'uovo.

Impastiamo per bene fino ad ottenere un bel panetto di frolla, omogeneo. Per fare questa operazione potete tranquillamente aiutarvi con una planetaria o un robot da cucina.



Avvolgere la frolla ottenuta in pellicola trasparente e riporla in frigorifero per 1 ora.

Al termine del riposo, togliamo l'impasto dalla pellicola e sulla spianatoia leggermente infarinata stendiamo la nostra frolla con uno spessore di circa 0.5 cm.

Con le nostre formine taglia biscotti ricaviamo i biscottini fino ad esaurimento della pasta frolla.

Adagiamoli sulla placca del forno rivestita di carta forno, prima di infornarli spolveriamo "a pioggia" le spezie e un pizzico di zucchero di canna.

Inforniamo in forno pre-riscaldato a 180° ventilato per circa 12 minuti. Sforiamo e facciamo raffreddare.

Omini di Pan di Zenzero

Per i biscotti:

- 150 gr di burro morbido
- 350 gr di farina 00
- 1 cucchiaino raso di bicarbonato (se non lo avete andranno benissimo 3 gr di lievito per dolci)
- 160 gr di zucchero
- 150 gr di miele d'acacia
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 2 cucchiaini di chiodi di garofano in polvere
- un pizzico di noce moscata
- un pizzico di sale

Per la glassa:

- 1 albume
- 200 gr di zucchero a velo

Prepariamo prima i biscotti. In una ciotola (io per comodità ho usato la ciotola della planetaria), tagliate il burro a dadini, impastatelo con la farina precedentemente setacciata, il bicarbonato, le spezie ed il sale.

Aggiungete lo zucchero, il miele ed infine l'uovo e continuate ad impastare fino ad ottenere una palla. Ponete in frigo avvolto da pellicola l'impasto per 1 ora a raffreddare.

Trascorso il riposo, sulla spianatoia leggermente infarinata, stendete la pasta ad uno spessore di circa 5 mm. Ricavate i biscotti con le formine apposite dei nostri omini. Disponeteli sulla

placca del forno precedentemente rivestita di carta forno, avendo cura di distanziarli un pochino tra di loro perché in cottura diventeranno un pochino più "ciccotti", e cuocete a 180° ventilato per circa 10/12 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

Solo quando saranno completamente freddi potete proseguire alla decorazione. Prepariamo la glassa: con l'aiuto delle fruste elettriche montiamo leggermente l'albume, quando sarà spumoso aggiungiamo lo zucchero a velo e continuiamo a sbattere bene fino ad ottenere una glassa "scrivente", abbastanza spessa. Se vi risulterà troppo spessa potete aggiungere un pizzico di succo di limone se troppo liquida ancora qualche cucchiaino di zucchero a velo. Tale differenza dipende dalla grandezza del vostro albume.

Mettete la glassa ottenuta in una penna per decorare o in un semplice cornetto di carta forno o in una sac a poche e sbizzarritevi a decorarli.



in galassia di Evelyn

Biscotti natalizi speziati

Per la pasta:

- 100 gr di burro morbido
- 75 gr di zucchero di canna
- 1 tuolo d'uovo
- 150 gr di farina setacciata
- zenzero macinato a piacere
- 2 cucchiaini cannella macinata
- chiodi di garofano macinati
- 1 pizzico di sale
- 40 gr di noci tritate
- 40 gr di mandorle tritate

Per la glassa:

- 1 albume
- 125 gr di zucchero a velo



Montiamo il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso, io mi sono aiutata con la planetaria, ma potete farlo tranquillamente con le fruste elettriche. Aggiungiamo il tuolo d'uovo ed incorporiamo bene al composto di burro e zucchero.

Aggiungete poi gli altri ingredienti e mescolate bene con una spatola, o aiutandovi con la planetaria (in questo caso ho usato la foglia)

Quando avrete ottenuto un impasto compatto, lavoratelo con le mani formando una palla e mettetelo a riposare avvolto da pellicola in frigorifero per circa 2 ore.

Trascorso il tempo di riposo tirate la pasta sulla spianatoia infarinata. Aiutatevi con le formine taglia biscotti che più vi aggradano, a tema natalizio.

Adagiante in una teglia da forno, rivestita di carta oleata.

Infornare per 12 minuti a 150°, ventilato.

Fateli raffreddare.

Quando saranno ben freddi procediamo preparando la glassa.

In una ciotola, con l'aiuto delle fruste elettriche semi- montiamo

l'albume, quando sarà un pochino spumoso, ma ancora liquido aggiungiamo sempre con le fruste in funzione man mano lo zucchero a velo. Quello che otterrete è una glassa reale. Se troppo liquida, aggiungete altro zucchero a velo, se troppo densa un pizzico di succo di limone.

Adagiate la glassa in una sac a'poche e decorate i vostri biscotti.

Fate asciugare bene (circa 3/4 ore) prima di confezionarli.

Red Velvet Cake

Per la base:

- 350gr di farina
- 250 gr di zucchero
- 150 gr di burro morbido
- 3 uova
- 5 cucchiaini di colorante rosso liquido (se usate quello in gel ne servirà solo un cucchiaino, diversamente con quelli in pasta solo una puntina..dosatevi un pochino a vista, a seconda della potenza del vostro colorante)
- 250 gr di latticello
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- semini di 1/2 bacca di vaniglia
- 15 gr di cacao amaro in polvere **(NB se usate il colorante liquido è da omettere!!!!)**
- un pizzico di sale

Per la copertura e la farcia:

- 400 gr di formaggio cremoso (tipo Philadelphia)
- 230 gr di zucchero a velo
- semini di 1/2 bacca di vaniglia

Setacciate la farina ed i cacao insieme e mettete da parte. Con l'aiuto della planetaria o delle fruste elettriche lavorate il burro con lo zucchero fino ad ottenere un impasto bello cremoso.

Red Velvet Cake



l'angolo goloso di Evelyn

Unite, una alla volta le uova,attendendo che la precedente sia assorbita nell'impasto prima di aggiungere la successiva. Unite la vaniglia.

Aggiungete il latticello, il colorante rosso. Lavorate per bene con le fruste. Aggiungete al composto le polveri, gradualmente e con l'aiuto di una spatola, facendo attenzione a non smontare il composto.

In una ciotolina mettere il bicarbonato con l'aceto, mescolate bene ed aggiungetelo all'impasto mescolando bene bene.

Versare l'impasto in una tortiera di 22/24 cm di diametro precedente imburrata ed infarinata.

Cuocete per circa 35 minuti a 180°.

Controllate la cottura con lo stuzzicadenti.

Una volta cotta uscite dal forno e fate raffreddare completamente su una gratella. (io l'ho preparata in due tempi, il giorno



L'angolo goloso di Evelyn

prima ho cotto la torta, sfornata, fatta raffreddare ed avvolta da pellicola..il giorno successivo ho farcito e decorato...verrà perfetta in ogni caso)

Una volta che sarà completamente fredda ricavatene tre dischi e abbiate l'accortezza di raccogliere tutte le "briciole" di impasto che perderete durante il taglio, in questo modo avrete poi le briciole per la decorazione. Preparate la crema: In una ciotola mettete il formaggio cremoso, lo zucchero a velo e la vaniglia, montate il composto fino a quando sarà omogeneo e senza grumi.

Farcite la torta con la crema precedentemente preparata ed in seguito decorate anche l'esterno sempre con la stessa crema utilizzando il modo che più preferite..io ho fatto delle rose con la sac'a poche.

Tartufini al pandoro

Per circa 20 tartufini:

- 400 gr di pandoro (ma anche panettone)
- 100 ml di panna da montare
- scorza d'arancia
- cacao in polvere qb

In una ciotola capiente sbricioliamo con le mani il pandoro. Aggiungiamo la scorza d'arancia e la panna. Impastiamo per bene.

Dovremo ottenere un impasto compatto, che sta insieme. Proviamo a fare una pallina e vedere se l'impasto sta insieme o, nel caso contrario, aggiungiamo ancora un pizzico di panna.

Questo può dipendere dal tipo di pandoro o panettone che stiamo usando e da quanto tempo è aperto e quindi "secco".

Formiamo delle palline della grandezza di una noce, rotoliamole nel cacao e adagiamo in nostro tartufino nel pirottino di carta. Continuiamo fino all'esaurire degli ingredienti.

Conservare i tartufini in frigo circa 1 ora prima di servire.

Si conservano per 2/3 giorni in frigo, coperti.



pannola galasa di Evelyn



Tutte le ricette sono tratte dal blog

“L'angolo goloso di Evelyn”

<http://blog.giallozafferano.it/angologolosodievelyn/>

All right reserved®