



**RICETTARIO
DOLCI PER NATALE
MOLLICHEDIZUCCHERO**

PANDORO



INGREDIENTI:

per la biga:

- 100 manitoba (75 gr)
- 20 gr ldb (15)
- 50 ml latte tiepido (37,5)
- **per il primo impasto:**
- 280 gr manitoba (210)
- 70 gr farina 00 (52,5)
- 2 tuorli (1,5)
- 3 uova (2,25)
- 170 gr zucchero (127,5)

- 50 gr burro (37,5)
- 5 gr lievito (3,75)
- 50 ml acqua (37,5)
- 6 gr sale (4,5)
- vanillina
- **per l'emulsione:**
- 4 quadratini ciocco bianco (3 quadratini)
- 15 gr miele (11,25)
- 120 gr burro MORBIDO (90)

Le dosi indicate sono per uno stampo da 1 kg , quelle tra parentesi per un pandoro da 750 gr.

Per prima cosa prepariamo la biga aiutandoci con una planetaria (è quella che lavora meglio l'impasto) o un robot da cucina. Una volta ottenuto il panetto che ricordo deve essere MORBIDO e NON APPICCICOSO, lo copriamo e lo mettiamo a riposare in luogo fresco ed asciutto (io nel forno chiuso e spento) per 12 ore.

Trascorse le 12 ore riprendiamo la biga che nel frattempo sarà aumentata di volume, la rimettiamo nella ciotola della planetaria ed aggiungiamo i due tuorli ed il lievito. Azioniamo il gancio e poi aggiungiamo molto lentamente la farina, lo zucchero, l'acqua ed il sale, le uova intere una alla volta e la vanillina. Solo ad impasto amalgamato uniamo il burro a temp. ambiente, Lasciamo lavorare la planetaria ed incordiamo l'impasto, dovremo ottenere una consistenza morbida...



Terminato anche questo impasto lo rimettiamo in una ciotola imburrata, copriamo e lasciamo lievitare per almeno 4 ore o comunque fino a che l'impasto **TRIPLICA** di volume. Ora prepariamo l'emulsione: sciogliamo a bagno maria i quadratini di cioccolato bianco insieme al burro, appena saranno sciolti togliamo dal fuoco ed uniamo il miele. Lasciamo riposare a temperatura ambiente e poi riponiamo in frigo a rassodare. Trascorso il tempo necessario, il nostro impasto sarà triplicato , lo riprendiamo, lo mettiamo nella ciotola della planetaria ed uniamo l'emulsione preparata precedentemente, azioniamo nuovamente il gancio e lasciamo lavorare fino ad incordatura dell'impasto, dovremo ottenere un impasto omogeneo e lucido! A questo punto trasferiamo l'impasto nello stampo da pandoro, precedentemente imburrato e lo copriamo con pellicola...



Lo lasciamo riposare sempre in luogo fresco ed asciutto fino a lievitazione completa, cioè finché non avrà raggiunto il bordo. A questo punto è pronto per la cottura: lo inforniamo a 160° per circa 30 minuti e poi abbassiamo a 150° per altri 15 minuti circa. Se la superficie del pandoro dovesse colorirsi troppo possiamo coprirlo con della carta stagnola. Mi raccomando, appena sfornato **NON TOGLIETELO DALLO STAMPO**, dovremo aspettare che sia raffreddato del tutto (passeranno almeno 4-5 ore) prima di poterlo sformare



PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO



INGREDIENTI PER UN PANETTONE DA 500 GR :

- 250 gr farina manitoba
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 80 gr burro morbido
- 100 gr zucchero
- 6 gr di lievito di birra
- qualche goccia di essenza di vaniglia
- la buccia di un limone grattugiata
- un pizzico di sale
- 150 gr di gocce di cioccolato
- 80 ml acqua calda

Per prima cosa prepariamo il lievito impastando 75 gr di farina con 80 ml di acqua e 3 gr di lievito. Impastiamo fino ad ottenere un composto omogeneo, abbastanza morbido, che metteremo a lievitare il luogo chiuso ed asciutto per circa 5 ore. Ora riprendiamo il lievito, che nel frattempo sarà raddoppiato di volume, ed impastiamolo con altri 75 grammi di farina, un uovo ed i restanti 3 gr di lievito. Appena avremo ottenuto un impasto morbido ma non appiccicoso aggiungiamo 50 gr di zucchero, facciamo incorporare per bene ed infine aggiungiamo 30 gr di burro ammorbidito. Ora impastiamo per almeno 5 minuti e lasciamo incordare per bene: l'impasto sarà incordato quando si presenterà liscio, lucido e si avvolgerà attorno al gancio della vostra impastatrice...



Ora mettiamo di nuovo a riposo, ben coperto in luogo fresco ed asciutto e lasciamo lievitare per circa 8-9 ore.

Trascorso il secondo riposo, riprendiamo l'impasto e ricominciamo a lavorarlo aggiungendo la farina rimasta, un tuorlo, un altro uovo, lo zucchero ed un pizzico di sale. Appena sarà ben amalgamato aggiungiamo l'essenza di vaniglia ed infine il restante burro ammorbidito. Facciamo impastare per almeno 10 minuti, lasciamo che incordi per ben bene ed infine aggiungiamo le gocce di cioccolata.

Ora trasferiamo l'impasto in uno stampo di carta, di quelli per panettone e lasciamo lievitare al buio, in luogo fresco ed asciutto, per circa 9 ore...



Trascorso il tempo dell'ultimo riposo incidiamo la superficie del panettone, inseriamo all'interno qualche fiocchetto di burro e mettiamo in forno a 180° per circa 35-40 minuti. N.B.: nel forno mettete una ciotolina con dell'acqua e lasciatela per tutto il tempo, servirà a mantenere il panettone umido durante la cottura. Una volta sfornato il panettone fatelo raffreddare a testa in giù, infilzate con degli spiedi e mettetelo capovolto, magari in una pentola. Lasciatelo raffreddare e gustatelo solo dopo qualche ora o, meglio ancora, almeno un giorno dopo.



TORTINO AL CIOCCOLATO

Molliche di zucchero

TORTINO AL CIOCCOLATO
CON CUORE FONDENTE

CON CUORE FONDENTE
TORTINO AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI PER 4 TORTINI AL CIOCCOLATO

- 100 gr cioccolato fondente
- 100 gr burro
- 20 gr farina
- 2 uova
- 80 gr zucchero
- mezza fiala di aroma vaniglia o mezza bustina di vanillina

- poco cacao amaro in polvere o farina
- zucchero a velo per decorare

In un pentolino a bagnomaria mettiamo il cioccolato tritato finemente, il burro, lo zucchero e l'aroma vaniglia e facciamo sciogliere a fiamma bassissima fino ad ottenere una crema liscia e fluidissima. Mettiamo da parte a raffreddare e nel frattempo prendiamo 4 pirottini in alluminio, li imburriamo e poi li spolveriamo con del cacao o della farina. Una volta raffreddato il composto di cioccolato, aggiungiamo prima un uovo e mescoliamo bene con una frusta, poi aggiungiamo l'altro uovo, mescoliamo ancora bene ed infine la farina setacciata...



Dopo aver ottenuto una crema liscia ed omogenea la versiamo nei pirottini, li copriamo con alluminio e li mettiamo nel congelatore a riposare per almeno 4 ore (io li preparo con largo anticipo e li cuocio all'occorrenza).

Per la cottura dovremo regolarci così: forno statico a 190° inforniamo i tortini appena tirati fuori dal congelatore e li lasciamo cuocere per circa 15 minuti, per capire che il tortino è giunto al livello perfetto di cottura dovrà presentarsi con una corona più alta ai lati mentre il centro sarà più basso ma asciutto.

A quel punto sfornateli e capovolgeteli sul piatto da portata con molta cura, spolverizzateli con zucchero a velo e...
buona estasi!



SALAME DI CIOCCOLATO SENZA UOVA



INGREDIENTI PER CIRCA 6 PERSONE:

- 200 gr biscotti secchi
- 130 gr burro morbido
- 40 gr cacao amaro in polvere
- 60 gr cioccolato fondente fuso
- 60 gr zucchero semolato
- 30 gr nocciole tritate
- 30 gr noci tritate
- 40 gr pinoli
- qualche goccia di aroma vaniglia
- q.b. zucchero a velo
- spago da cucina (opzionale)

Prendiamo una grande ciotola e mettiamoci dentro i biscotti spezzati grossolanamente, poi aggiungiamo il cacao amaro ben setacciato e lo zucchero, mescoliamo bene, aggiungiamo ora il cioccolato fuso intiepidito, tutta la frutta secca e l'aroma vaniglia. Iniziamo a mescolare con le mani amalgamando bene tutti gli ingredienti tra loro ed aggiungiamo il latte, quanto ne basta per avere un composto omogeneo e ben lavorabile. Ricordate, non deve essere troppo duro ma neanche appiccicoso, ora prendete dello zucchero a velo e spargetelo sul piano di lavoro, prendete il composto di cioccolato, dategli forma cilindrica e rotolatelo sullo zucchero a velo ottenendo così l'effetto muffa che caratterizza il salame. Avvolgetelo nell'alluminio e mettetelo a riposare in freezer per almeno un paio d'ore, se poi volete legarlo come un vero salame riprendetelo dopo il riposo in freezer e legatelo.

Conservatelo in freezer e tiratelo fuori almeno 10 minuti prima di servirlo, in questo modo potrete affettarlo senza problemi.



GELO DI MANDARINI



INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA CIRCA 26 CM:

- 500 ml di succo di mandarini filtrato
- 1 limone (solo il succo)
- 280 ml di acqua
- 60 gr di amido di mais
- 70 gr di zucchero semolato
- qualche mandorla a lamella e gocce di cioccolato per decorare

Per prima cosa tagliate a metà i mandarini, spremeteli e filtrate il succo, ora aggiungete il succo di un limone e l'acqua (dovrete arrivare a circa 800ml). Mescolate per bene, aggiungete zucchero ed amido di mais e mettete sul fuoco a fiamma media. Girate continuamente fino a portare a bollore e finchè la crema non si sarà addensata. Ora prendete uno stampo (io ho utilizzato uno in silicone ma vanno benissimo anche quelli in alluminio), bagnatelo con acqua fredda, versate il composto e dopo averlo fatto intiepidire mettetelo in frigo a riposare per almeno una notte. Poco prima di servirlo sformatelo su un piatto da dolce e decoratelo con le mandorle a lamelle e le gocce di cioccolato.



TORRONE BIANCO MORBIDO



INGREDIENTI PER 600 GR. DI TORRONE :

- 1 albume (il mio pesava 37 grammi)
- 15 gr di zucchero semolato
- 60 ml acqua
- 180 gr zucchero semolato
- 15 gr di sciroppo di glucosio

- 100 gr nocciole spellate
- 20 gr pistacchi sgucciati
- 2 fogli di ostia
- * un termometro alimentare
- * una teglia usa e getta da 6 porzioni

Per prima cosa accendiamo il forno a 120° in modalità statica, appena raggiunge la temperatura mettiamo tutta la frutta secca in una teglia e la inforniamo rigirando la frutta secca di tanto in tanto.

In un pentolino mettiamo l'acqua, lo zucchero (i 180gr) e lo sciroppo di glucosio, in un altro pentolino invece mettiamo i 120 gr di miele.

Nella ciotola della planetaria mettiamo l'albume ed i 15 gr di zucchero, iniziamo a montare lentamente fino a che l'albume sarà perfettamente montato e nel frattempo accendiamo il fuoco sotto ai pentolini.

Portiamo lo sciroppo di zucchero acqua e glucosio a 144°, appena a temperatura lo versiamo sull'albume montato a neve e continuiamo a mescolare a velocità media. Portiamo il miele a 125° , appena raggiunti versiamo anche il miele nel composto precedente...



Ora spegnamo la planetaria, prendiamo una spatola, aggiungiamo la frutta secca caldissima (se è fredda tende a far raggrumare il composto) e giriamo velocemente. Nella teglia usa e getta mettiamo un primo foglio di ostia, poi versiamo il torrone, lo livelliamo con l'aiuto della spatola e ricopriamo con il secondo foglio di ostia.

Premiamo leggermente facendo aderire bene l'ostia e lasciamo riposare il torrone per almeno 36 ore in luogo fresco ed asciutto.

Trascorso il tempo di riposo utilizziamo un coltello a lama affilata appena unto di olio di semi e tagliamo il torrone bianco morbido nelle forme preferite.

Per conservare il torrone bianco morbido potete incartarlo

in carta per alimenti
(quella trasparente)

o in pellicola
alimentare e...

buon Natale a tutti!!!



BON BON DI NOCCIOLE E NUTELLA



INGREDIENTI PER CIRCA 15 BON BON:

- 100 gr granella di nocciole
- 100 gr zucchero semolato
- 80 gr di burro
- 1 uovo
- 60 gr farina 00
- q.b. nutella

Mettiamo tutti gli ingredienti, ad eccezione della nutella, nella ciotola del robot , della planetaria o in un contenitore capiente. Impastiamo con il gancio a sfoglia o con le lame del mixer fino ad ottenere un impasto di consistenza molto simile alla pasta frolla. Prendiamo l'impasto, lo copriamo con pellicola e lo mettiamo a riposare in frigo per circa mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, riprendiamo la frolla di nocciole ed otteniamo tante palline grandi un po' più di una noce. Disponiamo le palline di nocciole su di una teglia ricoperta da carta forno, mettiamole ben distanziate tra loro e poi, con l'aiuto del manico di una posata, o comunque un attrezzo tondo, schiacciamo al centro ogni pallina, fino ad ottenere una Fossetta...



Infornate le palline a 180° per circa 15 minuti, o comunque fino a coloritura, appena li sfornerete vi accorgete che la fossetta si è gonfiata un po': niente paura con l'aiuto del manico che avete utilizzato per farle, schiacciatele leggermente ancora un po' e lasciatele raffreddare.

Appena i bon bon di nocciole e nutella saranno raffreddati riempiamo ogni fossetta con un bel po' di Nutella, per renderla più liquida io l'ho scaldata un po' a bagnomaria e finalmente sono pronti per essere gustati !



CREMA VELOCE ALL'ARANCIA



INGREDIENTI:

- 1 uovo
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 arance (il succo)
- 1 cucchiaio abbondante di maizena o fecola per dolci

La crema veloce all'arancia è una crema morbidissima e super veloce da realizzare, perfetta per farcire pandori o panettoni che sicuramente in questo periodo non mancheranno sulle nostre tavole.

Se cercate un modo alternativo per gustarli provate a realizzare questa crema all'arancia o, se preferite, aromatizzandola al limone o al mandarino, il procedimento e le dosi restano le stesse, cambia solo il succo da utilizzare.

In un pentolino mettere l'uovo e lo zucchero, con l'aiuto di una frusta mescolare energicamente fino ad ottenere una crema chiara, poi aggiungere il succo delle arance ed infine la maizena. Mescolare bene fino a sciogliere il tutto e poi mettere su fuoco basso e mescolare continuamente fino ad ottenere una specie di gelatina all'arancia.

Lasciarla raffreddare prima di usarla.



TORTA RICOTTA E PERE



TORTA RICOTTA E PERE

TORTA RICOTTA E PERE



INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 26 CM:

per la frolla di nocciole

- 200 gr nocciole tritate
- 200 gr burro fuso tiepido
- 1 uovo
- 200 gr zucchero
- 60 gr farina 00

per la farcitura

- 400 gr ricotta

- 3 pere morbide
- 200 ml panna da montare
- 50 gr zucchero a velo
- un pezzettino di burro
- un cucchiaino scarso di zucchero (meglio se di canna)

Per prima cosa prepariamo la frolla di nocciole: nella ciotola della planetaria o del robot (potete anche impastare a mano tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un composto sbricioloso) inseriamo tutti gli ingredienti previsti per la frolla di nocciole ed impastiamo fino ad ottenere una palla di consistenza media, come una frolla leggermente più morbida.

N.B.: se l'impasto risultasse troppo morbido aggiungete un altro po' di farina fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Mettiamo l'impasto a riposare in frigorifero per circa mezz'ora, avvolto in pellicola alimentare.

Trascorso il tempo di riposo (la frolla di nocciole potete anche prepararla con qualche ora di anticipo e lasciarla riposare in frigo, tiratela fuori un quarto d'ora prima di iniziare a lavorarla).

Dividete l'impasto a metà e stendete due dischi del diametro della teglia (26 cm) ed alti non più di un centimetro...



Rivestite la teglia con della carta forno ed infornate prima un disco, lasciatelo cuocere a 180° per circa 15 minuti o comunque fino a coloritura. Eseguite la stessa procedura per il secondo disco e poi lasciateli da parte. Ora dedichiamoci alla farcia: sbucciamo e tagliamo a dadini le tre pere e mettiamole a rosolare in padella insieme ad una noce di burro ed allo zucchero, appena saranno morbide spegniamo il fuoco e lasciamole riposare. Montiamo la panna ed aggiungiamola alla ricotta ed allo zucchero a velo, mescoliamo fino ad ottenere una crema morbida ed infine aggiungiamo le pere ormai fredde. Passiamo all'assemblaggio della torta: nello stesso stampo in cui avete cotto i dischi di frolla alle nocciole posate il primo disco di frolla, poi versate la crema di ricotta e pere, livellatela bene ed infine ricoprite con il secondo disco di frolla.

Lasciate riposare in frigo almeno un'ora, estraetela Capovolgendola con delicatezza sul piatto da portata e servite 10 minuti dopo.

