

I DOLCI PER LE FESTIVITA' NATALIZIE

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

TORRONE MORBIDO ALLE NOCCIOLE



Ingredienti:

- 180 grammi di nocciole intere
- 2 fogli di ostia (o carta forno)
- 1 termometro

Per lo sciroppo:

- 15 grammi di acqua
- 50 grammi di zucchero
-

Per la montata a caldo:

- 20 grammi di albume

- 50 grammi di miele di acacia

Preparazione:

Iniziare tostando le nocciole: infornarle a 120 gradi per circa 10 minuti, poi lasciarle nel forno affinché non si raffreddino.

In un pentolino versare l'acqua e lo zucchero e, a fuoco basso, portare ad ebollizione senza mescolare mai. La temperatura deve raggiungere i 135 gradi, 145 se si desidera un torrone più duro. Nel frattempo, scaldare a bagnomaria un pentolino con il miele e gli albumi e montare con le fruste elettriche fino a quando il composto sarà gonfio e spumoso e si staccherà dalle pareti. Si inizierà a sentire il classico profumo del torrone.

I due composti dovrebbero venir pronti nel medesimo momento. Versare lo zucchero nel composto di albumi, e unire la frutta secca. Mescolare con un cucchiaino di legno fino a quando l'impasto sarà ben compatto. Versare l'impasto su un foglio di ostia o di carta forno, livellarlo con le mani bagnate con acqua fredda e dargli l'altezza tipica del torrone, circa due centimetri. Coprirlo con un altro foglio di ostia o carta forno. Pressare bene il torrone da tutte le parti, sia sopra che ai lati. Coprire il torrone e metterlo al fresco (in frigo o fuori dalla finestra) per 12 ore. A questo punto può essere tagliato con un coltello affilato e gustato.

TORRONCINI AL CIOCCOLATO FONDENTE



Ingredienti per il torrone:

- 180 grammi di nocciole intere
- 2 fogli di ostia (o carta forno)
- 1 termometro
- 15 grammi di acqua
- 50 grammi di zucchero
- 20 grammi di albume
- 50 grammi di miele di acacia

Ingredienti per la copertura:

- 200 grammi di cioccolato fondente di buona qualità

Preparazione:

Iniziare il giorno prima preparando il torrone morbido alle nocciole, seguendo la ricetta indicata precedentemente. Con un coltello affilato e a lama liscia tagliare dei torroncini, ovvero dei rettangoli larghi circa 1,5 centimetri e lunghi circa 5 centimetri.

Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria, o nel microonde e intingere ogni torroncino, ricoprendolo bene da ogni parte. Porre i torroncini su una teglia ricoperta da carta forno e far raffreddare.

Conservare al fresco in una scatola di latta, oppure confezionarli ad uno a uno per un regalo natalizio originale e sicuramente ben gradito!

CROCCANTE ALLE NOCCIOLE



Ingredienti:

- 300 grammi di nocciole
- 350 grammi di zucchero
- 2 cucchiaini di acqua
- 1 cucchiaino di succo di limone
- mezzo limone

Preparazione:

Tritare grossolanamente con un coltello metà nocciole, le altre lasciarle intere.

Tostare le nocciole infornandole a 180 gradi (ventilato) per circa 5 minuti, prestando attenzione affinché non si scuriscano troppo. Lasciarle nel forno spento.

Nel frattempo, in un pentolino versare lo zucchero, l'acqua ed il succo di limone. A fuoco basso, e mescolando di tanto in tanto, far sciogliere lo zucchero fino a quando diventerà di un bel colore ambrato. Unire le nocciole e mescolare bene.

Versare il composto su una teglia ricoperta con carta forno o (ancora meglio) su un piano di marmo e livellare il composto dandogli lo spessore desiderato. Per far ciò usare una spatola o strofinare sopra il mezzo limone, che darà al croccante un gusto davvero particolare.

Far intiepidire qualche minuto e poi tagliare con un coltello affilato e a lama liscia.

Far freddare del tutto e poi gustare.

N.B. per conservarlo (anche se sono sicura che non durerà a lungo), metterlo nella carta forno e poi in una scatola di latta al fresco.

BISCOTTI NATALIZI ALLA CANNELLA E MANDARINO



Ingredienti (per circa 25 biscotti):

- 250 grammi di farina 00
- 125 grammi di burro
- 100 grammi di zucchero a velo
- 1/2 cucchiaino di scorza di mandarino grattugiata
- 2 tuorli
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

Preparazione:

Iniziare con la sabbatura: in un mixer versare la farina setacciata e il burro freddo a pezzetti. Azionare il mixer per pochi secondi, fino a quando il burro avrà la

consistenza della sabbia e si sarà amalgamato alla farina. Versare l'impasto in una ciotola, unire i tuorli, lo zucchero a velo, la cannella e la scorza del mandarino e impastare velocemente con le mani. Trasferire il composto su una spianatoia e impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Fare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e farlo riposare in frigo per 1 ora.

A questo punto la pasta frolla è pronta per essere utilizzata. Creare i biscotti e infornare a 180 gradi (ventilato) per circa 10 minuti; i biscotti vanno sfornati quando sono ancora chiari e morbidi e vanno fatti raffreddare su una gratella.

BISCOTTI DECORATI CON GLASSA ALL'ACQUA



Ingredienti per la pasta frolla:

- 500 grammi di farina 00
- 4 tuorli
- 250 grammi di burro
- 200 grammi di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- scorza di un mandarino
- 1 pizzico di sale

Ingredienti per la glassa all'acqua:

- 100 grammi di zucchero a velo

- 2 cucchiaini di acqua

- coloranti alimentari q.b.

Ingredienti per la decorazione:

- palline alimentari argentate

Preparazione:

Iniziare preparando la pasta frolla alla cannella e mandarino seguendo la ricetta indicata precedentemente.

Una volta pronta realizzare i biscotti utilizzando dei taglia biscotti dalle forme natalizie; io ho usato stelle e alberi di natale. Infornare a 180 gradi (ventilato) per circa 10 minuti; i biscotti vanno sfornati quando sono ancora chiari e morbidi.

Far raffreddare su una gratella.

I biscotti devono essere completamente freddi prima di poter essere decorati con la glassa all'acqua.

Preparare la glassa all'acqua all'ultimo momento perchè tende ad indurirsi velocemente.

Far bollire l'acqua. Versare lo zucchero a velo setacciato in una ciotola e aggiungere l'acqua bollente, un cucchiaino alla volta, mescolando per far sciogliere lo zucchero e ottenere un composto liscio e senza grumi. La glassa deve avere una consistenza vischiosa; se dovesse essere troppo liquida, aggiungere un cucchiaino di zucchero a velo

alla volta o, se dovesse essere troppo densa, aggiungere un cucchiaino di acqua alla volta.

Aggiungere alla glassa il colorante alimentare, una goccia alla volta, fino ad ottenere il colore desiderato. Meglio usare coloranti in gel o liquidi perchè quelli in polvere non si amalgamano perfettamente alla glassa.

Per decorare i biscotti mettere un cucchiaino di glassa al centro o sul bordo del biscotto e stenderla con il dorso di un cucchiaino o la palettina in plastica che di solito si usa per il caffè delle macchinette.

Decorare con le palline argentate.

TORRONE AL CIOCCOLATO E MANDORLE



Ingredienti:

- 250 grammi di crema di caffè' o nutella o crema di nocciole
- 150 grammi di cioccolato fondente
- 100 grammi di cioccolato al latte
- 200 grammi di mandorle intere
- 100 gr di cioccolato fondente per la copertura

Preparazione:

Sciogliere il cioccolato fondente per la copertura a bagnomaria o al microonde:

Spennellare il fondo e i bordi (circa 3 centimetri) di uno stampo per plumcake in

silicone. In alternativa usare uno stampo qualsiasi usando l'accortezza di rivestirlo con

la pellicola o la carta forno.

Far solidificare in frigorifero.

Nel frattempo sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e quello al latte; unire le mandorle e mescolare per amalgamare benissimo gli ingredienti. Aggiungere la crema di caffè e mescolare. Versare il composto nello stampo da plumcake, in cui il cioccolato si sarà ormai solidificato. Pressare bene l'impasto con il dorso di un cucchiaio per evitare che si formino delle bolle di aria.

Far rassodare in frigorifero per 2 ore circa. Togliere il torrone dallo stampo, eliminare la pellicola o la carta forno se è stata utilizzata; capovolgere il torrone e buona pausa golosa!!!!

BISCOTTI NATALIZI DI PASTA FROLLA



Ingredienti:

- 180 grammi burro
- 1 uovo
- 120 grammi zucchero di canna

- 1 pizzico di sale

- 100 grammi cioccolato fondente

Preparazione:

Frullare lo zucchero di canna.

In una ciotola disporre tutti gli ingredienti e amalgamarli con le mani, senza lavorare troppo l'impasto. Fare un panetto di pasta frolla, coprirlo con la pellicola e metterlo a riposare in frigorifero per 3 ore.

Stendere l'impasto ad uno spessore di 5 mm e ricavare i biscotti. Per realizzare i biscotti che vedete nella foto occorre usare un taglia biscotti a forma di albero.

Infernare a 180 gradi (ventilato) per circa 10 minuti, fino a quando il bordo dei biscotti sarà leggermente dorato. Sforarli e farli raffreddare su una gratella.

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e poi, con l'aiuto di una siringa per decorare o di un semplice cucchiaino, creare le decorazioni sull'alberello.

BISCOTTI CON PLACCHETTE NATALIZIE AL CIOCCOLATO



Ingredienti:

- 300 grammi farina di riso
- 180 grammi burro
- 1 uovo
- 120 grammi zucchero di canna frullato
- 1 pizzico sale
- buccia grattugiata di mezzo limone

- 200 grammi cioccolato fondente più il necessario per attaccare le placchette al biscotto

Preparazione:

Iniziare preparando la pasta frolla con la farina di riso. Frullare lo zucchero di canna.

In una ciotola disporre tutti gli ingredienti e amalgamarli con le mani, senza lavorare troppo l'impasto. Fare un panetto di pasta frolla, coprirlo con la pellicola e metterlo a riposare in frigorifero per 3 ore.

Stendere l'impasto ad uno spessore di 5 mm e ricavare i biscotti con l'ausilio del taglia biscotti rettangolare in dotazione con il kit della Silikomart.

Infernare a 180 gradi (ventilato) per 10 minuti circa; sfornare e far raffreddare su una gratella.

Nel frattempo, sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria (non è necessario temperarlo) e, con l'aiuto di una sac a poche con beccuccio n° 1 riempire gli stampi in silicone per le placchette, facendo attenzione a riempire perfettamente tutti gli incavi.

Far raffreddare le placchette a temperatura ambiente, quindi riporle in frigo per mezzora. Estrarre delicatamente le placchette dallo stampo e attaccarle sopra al biscotto utilizzando qualche goccia di cioccolato fuso.

CREMA AL MASCARPONE PER PANETTONE O PANDORO



Ingredienti:

- 3 tuorli
- 2 albumi
- 200 grammi zucchero
- 200 grammi mascarpone
- 1 cucchiaino rum
- cacao amaro q.b.

Preparazione:

In una ciotola sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema gonfia e spumosa. Aggiungere il mascarpone e il rum continuando a sbattere bene per amalgamare la crema.

Montare a neve fermissima i 2 albumi e incorporarli alla crema mescolando con il cucchiaino di legno, dall'alto in basso, per non smontare il composto.

Disporre la crema in una coppetta e spolverizzare con il cacao amaro.