

Biscotti e idee per Natale

Casetta di Natale segnaposto



Piccole casette (e quando dico piccole, intendo veramente mignon) in pasta biscotto, aromatizzata alla cannella e decorate con ghiaccia reale.

Iniziamo preparando i modelli da ritagliare. Servendoci di un cartoncino, ricavare due rettangoli di 4 cm per 3,5, che serviranno per il tetto, due quadratini di 3×3, che serviranno per le pareti laterali e due sagome a forma di casetta per il fronte e il retro: la parte centrale, più alta, misurerà 5 cm, ognuno dei lati 3 cm, larga 4 cm. Lo schema è in fondo alla pagina.

Ingredienti:

230 gr farina 00
120 gr zucchero
100 gr burro
1 uovo
1 cucchiaino di cannella

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino a formare una palla, quindi mettere a riposare in luogo fresco per circa mezzora. Accendere il forno a 170° e stendere l'impasto in una sfoglia alta meno di 1/2 cm. Ritagliare le forme e infornare per 15 minuti. Accertarsi che i biscotti siano ancora chiari, per evitare di renderli troppo duri.

Ghiaccia reale:

1 chiara d'uovo
150 gr zucchero a velo

Montiamo la chiara con lo zucchero, fino a che sarà compatta e bianca.

Suddividiamo la ghiaccia in piccole vaschette e coloriamo a piacere, quindi versare in piccoli coni di cartaforno o bustine alimentari, a cui ritaglierete la punta; attenzione, il foro dovrà essere proprio piccolissimo. Usiamo la ghiaccia bianca per incollare le varie parti delle casette e la ghiaccia colorata, per decorarle. Assembliamo e lasciamo seccare almeno una notte, prima di spostarle. Alla fine saranno solide come casette vere.

Qui lo schema, da cui potete prendere spunto. Il disegno NON è pronto da ritagliare, ma solo come idea da cui ricavare le sagome.

Zuccherini colorati di Natale



Più che una ricetta, gli zuccherini colorati sono una decorazione, o un'idea regalo, per Natale. Per prepararli sono necessarie delle formine da ghiaccio o da cioccolatini, alcuni coloranti, zucchero semolato finissimo e acqua. Non abbiamo bisogno di altro, se non di pazienza 😊
Iniziamo aggiungendo il colorante allo zucchero (se usiamo quello liquido usiamo solo quello) bagnando leggermente in modo che, se prendiamo un pizzicotto di zucchero bagnato e lo strizziamo nel pugno, questo mantenga la forma anche quando riapriamo la mano. Pressiamo lo zucchero nelle formine, ripuliamo dallo zucchero in eccesso e capovoltiamo su un foglio di carta forno. Mettiamo gli zuccherini sformati in forno caldo a 100°, lasciando aperto lo sportello, fino a che saranno seccati (circa 10 minuti).

Cupcakes decorati



Ingredienti:

250 g di burro

250 g di zucchero

250 g di farina

4 uova

180 ml di latte

1 bustina di lievito per dolci in polvere

estratto di vaniglia

Montiamo il burro con lo zucchero fino a che sia morbido, quindi aggiungiamo le uova una alla volta, alternandole alla farina addizionata di lievito e al latte . Si riempiono per poco più della metà, gli stampini di carta per muffin e si cuociono a 180° per circa 20 minuti. Ne vengono circa 25.

Pasta di zucchero:

60 ml acqua

10 gr di gelatina

100 gr di glucosio

900 gr di zucchero a velo ben setacciato.

Mettete la gelatina a bagno nell'acqua. Una volta che la gelatina si sarà ammorbidita (nel caso della gelatina in fogli) o avrà assorbito tutto il liquido (nel caso di quella in polvere), accendete il gas a fiamma bassissima ed aggiungete il glucosio e l'estratto di vaniglia. Portate il tutto allo stato liquido liquido ma fate attenzione che non bolla o dovrete buttare via tutto. Versare il liquido dentro il robot (impastatrice o quello che volete) dove già ci sarà lo zucchero a velo ben setacciato. Lavorate, aggiungendo nel caso un po' di acqua (a un cucchiaino per volta): la ricetta è abbastanza libera, aggiustate di zucchero a velo e/o acqua in modo da ottenere una pasta morbida. Mettere l' impasto in una busta per alimenti e chiuderla per evitare che si asciughi.

Crema di burro:

200 gr burro fresco

350 gr zucchero a velo

1 cucchiaino scarso di sale

Montare il burro ammorbidito con il gancio a k dell'impastatrice. Quando sarà morbido, aggiungere poco alla volta lo zucchero a velo e il sale, fino ad ottenere una crema morbida. Conservare in frigo. Se volete fare una cosa più veloce, possiamo comprare la pasta di zucchero già pronta e la coloriamo come preferiamo.

Biscotti di Panpepato



Ingredienti:

250 g miele
75 g zucchero
25 g burro
450 g di farina
1/2 bustina di lievito x dolci
1 uovo
2 cucchiaini di cannella in polvere
1/2 scarso di chiodi di garofano
1 cucchiaino di noce moscata
1/2 cucchino di zenzero
1/2 di cardamomo
un cucchiaio di cacao in polvere (facoltativo)

Per la decorazione di glassa potete usare entrambe, ma io preferisco quella al limone, che non contiene uovo crudo, oppure potete ricoprire con cioccolato.

Glassa:

1 albume
100 g di zucchero a velo

Oppure

Glassa al limone:

succo di limone
100 g di zucchero a velo

Esecuzione: Fare fondere il miele a bagnomaria con lo zucchero, il burro il cacao e le spezie, mescolando con cura. Quando risulta amalgamato per bene, versarlo sulla farina setacciata con il lievito e aggiungere l'uovo. Impastare fino ad avere una massa uniforme (è un po' appiccicoso). Mettere l'impasto in carta d'alluminio e porre in frigorifero per una notte. Stendere la pasta ad uno spessore di 1/2 cm su una superficie infarinata e ritagliare le forme. Spennellate le singole forme con latte o panna liquida prima di infornarli e a mezza cottura, cuocere a 160 gradi per 12-15 minuti, a metà altezza del forno. E' un biscotto che più resta a riposare al fresco e più acquista sapore e morbidezza.

Casetta di Natale



Per la ricetta potete usare sia la ricetta del panpepato presentata con i biscotti, oppure quella che propongo adesso. Per esperienza personale, o siete così veloci da ritagliare la forma della casetta al momento in cui l'impasto esce dal forno ed è ancora morbido, o è preferibile ritagliare le forme a crudo e cuocere in seguito, seguendo la ricetta data qui ... Il panpepato lievita e modifica la struttura che avrete ritagliato, rendendo difficile l'assemblaggio delle varie parti.

Per lo schema utilizzate un cartoncino rigido e disegnate la sagoma con queste misure: (che trovate riportate anche sul sito Giallozafferano)

per la facciata e il retro della casetta disegnate una sagoma che abbia base di cm 20, altezza laterale di cm 15, altezza al centro (dalla base alla punta del tetto) di cm 23, e lunghezza trasversale (dal centro del tetto al lato della facciata) di cm 13;

-per le 2 pareti laterali, disegnate un rettangolo di cm 24 di base per cm 15 di altezza;

-per il tetto (formato da due sagome identiche), disegnate un rettangolo di cm 24 di base per cm 14 di altezza.

Ingredienti per la frolla:

500 gr farina

250 gr zucchero

250 gr burro

un cucchiaino di cacao amaro

2 uova

un baccello di vaniglia o la scorza grattugiata di un limone

Mischiamo tutti insieme gli ingredienti e formiamo una palla che lasceremo a riposare in luogo fresco per un pò, quindi stendiamo e ritagliamo secondo lo schema

Per fare le finestre ritagliamo con una formina a cuore ed aggiungiamo una caramella dura all'interno del foro, che sciogliendosi in cottura simulerà i vetri. Inforniamo a 170° per circa 20 minuti, (la durata è indicativa e dovrete regolarvi secondo la funzionalità del vostro forno, importante è che non scurisca troppo)

Una volta cotta e fredda, decoriamo a piacere con la glassa colorata, fatta con zucchero a velo e succo di limone aggiunto goccia a goccia, fino a raggiungere la consistenza desiderata. Aggiungiamo caramelle e qualsiasi altra decorazione si voglia, quindi assembliamo le varie parti con cioccolato fuso. Attaccare le pareti con la glassa sarebbe stato molto più carino, ma aspettare che secchi impiega troppo tempo, quindi il ricorso alla cioccolata è stato d'obbligo. Per completare, ripassiamo le giunture con la glassa, aggiungendo bastoncini di liquirizia come se fossero spioventi.

Ricciarelli



I ricciarelli sono uno dei dolci di Natale che preferisco. A base di pasta di mandorle, sono abbastanza facili da preparare; l'unico accorgimento è lasciarli seccare bene e cuocerli ad una temperatura costante di 100°. Come per le meringhe, i ricciarelli devono asciugare, più che cuocere.

Ingredienti per circa 15 ricciarelli:

150 gr mandorle dolci spellate

250 gr zucchero a velo

1 albume d'uovo

Montare l'albume a neve ben ferma, inserire lo zucchero poco alla volta in modo che non smonti, infine aggiungere le mandorle tritate quasi a farina e amalgamare bene.

Lasciar riposare il composto per un'ora circa, poi fare un rotolo e affettarlo. Formare i ricciarelli dandogli la forma voluta, in genere un rombo, e lasciar riposare anche tutta una notte. Trascorse almeno 10 ore, spolverare di zucchero a velo e passare in forno a 100°, per circa mezz'ora, stando ben attenti che non scuriscano. Sfornare e lasciar raffreddare.. Attenzione alla temperatura del forno, perchè i ricciarelli hanno la cattiva abitudine di sciogliersi a temperature superiori e diventare dei brutti buoni

Cavallucci



Noci, canditi e anice sono gli ingredienti base per i cavallucci, quelli che li contraddistinguono e li distinguono da tutti gli altri dolci tipici del Natale.

Ingredienti:

400 gr farina

200 gr zucchero

150 gr miele

100 gr noci e nocciole

canditi

1/2 bustina di lievito

1 cucchiaio di semi di anice

Mettere al fuoco zucchero, miele e mezzo bicchiere d'acqua e lasciar cuocere lentamente fino a che, prendendo una goccia tra due dita, non formi il filo.

Lasciando sul fuoco basso aggiungere la farina a cui si è miscelato il lievito, le noci e le nocciole, i canditi e gli anici e rovesciare l'impasto sul piano. Formare un cilindro da cui taglieremo dei dischetti, che appallotteremo e schiacteremo al centro, infariniamo e metteremo in forno a 160° per 15 minuti, facendo ben attenzione che rimangano bianchi, perchè lasciarli cuocere più a lungo li farebbe indurire troppo.