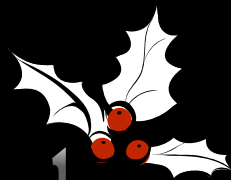


SweetAngel
e i suoi
DOLCI PASTICCI



Decoriamo il Natale

www.dolcipasticci.it



*Questa raccolta nasce per festeggiare
il primo anno di vita del mio alter-ego pasticcione:*

SweetAngel.

*La dedico a tutti coloro che si sono uniti a me
in questa avventura, sui social, sul blog e a coloro che
nella vita reale hanno subito con pazienza e
rassegnazione i miei esperimenti culinari.*

Buona lettura!





I segnaposto

Ghirlandine di frolla e pistacchi con glassa al limone, di La cuisine très jolie

Gingerbread Men, di Letizia in cucina

Segnaposto al profumo di limone, di Claudia Zuccarini

I biscotti di Babbo Natale a spicchi, di Dolci da sogno

Christmas pudding muffins, di Dolci da sogno

Biscotti alberello in 3D, di Miei dolci da sogno

Alberi di Natale di meringa, di Miei dolci da sogno

Biscotti di Natale, di Miei dolci da sogno

La tortura dell' omino di pan di zenzero, di Dolci Pasticci

I centrotavola

Le mie casette di biscotto, di Lu.C.I.A. Tra cucina e PC

Il kringle estone... per un Natale nordico!, di Pasticceria portami via!

Un Fior fiore di pane per le feste..., di L' ingrediente perduto

La casetta di pan di zenzero...gingerbread house, di L' ingrediente perduto

Torta tramezzino, di Le ricette di Donna Vale

Presepe, di Erica' s Welt

Torta con elfi e alberelli, di Dolci da sogno

Candele o cannoli ripieni al cioccolato bianco???, di Dolci Pasticci



Ogni volta che amiamo
Ogni volta che doniamo
è Natale

i
segnaposto



Ghirlandine
di frolla e pistacchi

Ghirlandine di frolla e pistacchi

La cuisine tres jolie



Ingredienti

Per la frolla
3 hg di farina
1 hg di zucchero
1,5 hg di burro morbido
1 uovo

Per la glassa al limone
150 g di zucchero a velo
1 albume
2 cucchiaini di succo di limone

Per guarnire
50 g di pistacchi sbriciolati
una manciata di mirtilli rossi secchi

Per la frolla.

Impastiamo lo zucchero con il burro. Aggiungiamo poi anche gli altri ingredienti. Impastiamo fino a che non avremo creato una palla omogenea. Riponiamo in frigorifero per una mezz'ora prima di utilizzarla.

Accendiamo il forno a 180°. Stendiamo la pasta spessa circa 1/2 cm. Creiamo la forma delle ghirlande (io ho usato due tazze di diametri differenti) e inforniamo per 15-20 minuti circa (devono essere appena dorate).

Per la glassa.

Mescoliamo tutti gli ingredienti in una ciotola a bagnomaria. Sbattiamo col frullino elettrico finché la consistenza non ci soddisfa (io circa una decina di minuti).

Stendiamo la glassa sulle ghirlande che abbiamo cotto e terminiamo con i pistacchi e i mirtilli rossi secchi.

Facciamo asciugare la glassa per un'oretta circa prima di servire.

GINGERBREAD MEN



Letizia in cucina

GINGERBREAD MEN

Letizia in cucina

Ingredienti
per circa 30 biscotti

350 gr di farina 00
160 gr di zucchero
150 gr di burro
1 uovo
1 pizzico di sale
150 gr di melassa (in alternativa usare il miele)
2 cucchiaini rasi di cannella
1/4 di cucchiaino di noce moscata
2 cucchiaini rasi di zenzero
1/2 cucchiaino di chiodi di garofano
1/2 cucchiaino di bicarbonato

Per la glassa
coloranti alimentari
150 gr di zucchero a velo
1 albume



Setacciare la farina con lo zucchero, aggiungere le spezie ed il bicarbonato, infine aggiungere il burro freddo tagliato a pezzetti. Aggiungere la melassa e impastare fino ad ottenere un composto sbricioloso. A questo punto aggiungere l'uovo e impastare fino ad ottenere una palla omogenea.

Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo per circa 2 ore.

A questo punto stendere l'impasto col metodo dei taglieri e utilizzando l'apposito tagliabiscotti ricavare la sagoma degli omini.

Infornarli a 180° per circa 10-12 minuti.

Per la glassa montare a neve ferma l'albume e incorporare poco alla volta, sempre sbattendo, lo zucchero a velo. Colorare la glassa a piacere e utilizzando un conetto di carta forno o una sac a poche con beccuccio piccolo decorare a piacere.

Sono perfetti anche come segnaposto





Segnaposto
al profumo di limone

Claudia
Zuccarini

Segnaposto al profumo di limone

Claudia Zuccarini

Ingredienti

200 gr di farina 00
100 gr di fecola
100 gr di burro
100 gr di zucchero a velo
1 uovo
Succo di limone e buccia di mezzo limone
Eventualmente cioccolato fuso, se si vuole intingere i biscotti.



Montare a spuma burro, zucchero a velo, uovo, succo di limone e la buccia grattugiata. Incorporare farina e fecola setacciandole. Lasciare riposare l'impasto in frigo per un'ora.

Stendere l'impasto su un piano infarinato fino allo spessore di 1/2 cm circa. Ritagliare i biscotti con formine natalizie. Quando avanza la pasta, lavorarla nuovamente, stenderla e ricavare altre formine.

Mettere i biscotti su una leccarda coperta con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 8/10 minuti.

I biscotti devono rimanere chiari. Spolverare con zucchero a velo setacciandolo o intingerli nel cioccolato fuso e farli poi asciugare.





I biscotti di Babbo Natale a spicchi

Dolci da sogno

I biscotti di Babbo Natale a spicchi

Dolci da sogno

Ingredienti

230 g burro
1 uovo
170 g zucchero
450 g farina
1 bustina di vanillina
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di lievito

Per la ghiaccia

1 albume d'uovo senza tracce di tuorlo
300 gr circa zucchero a velo
qualche goccia di succo di limone
1 pizzico di cremor tartaro
acqua q.b.



Impastate velocemente tutti gli ingredienti, avvolgeteli in una pellicola e mettete in frigo per almeno trenta minuti.

Trascorso il tempo di riposo, riprendete la pasta, infarinate leggermente il piano di lavoro, poi con un mattarello, stendete una sfoglia di circa mezzo cm, con l'aiuto di un piatto, ritagliare una sagoma circolare.



Eliminate la pasta in eccesso e dividete in otto spicchi. Poggiatele su una teglia rivestita di carta forno, leggermente distanziati tra loro. Cuocete in forno caldo a 180°. Sfornate i biscotti e fateli raffreddare completamente prima di decorarli.

Nel frattempo preparate la ghiaccia. Mettete l'albume a temperatura ambiente in una ciotola e iniziate a lavorarlo con lo sbattitore elettrico a bassa velocità, quando inizia a montare, cominciate ad aggiungere, un cucchiaino alla volta, lo zucchero a velo. Sempre continuando a montare aggiungete il cremor tartaro e poco alla volta il resto dello zucchero a velo e qualche goccia di limone. Continuate a lavorare la ghiaccia per altri 5 minuti a bassa velocità. Se dovesse risultare troppo densa, diluite con qualche goccia di acqua (dovrà essere comunque molto consistente, tipo quella che serve per fare i fiori).

Coprite con della pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

La consistenza della ghiaccia è molto importante, perchè determina il buon esito della decorazione. Per fare i particolari, serve infatti una ghiaccia densa, per fare i contorni serve della ghiaccia di media consistenza, per riempire serve della ghiaccia fluida, il tempo e l'esperienza, vi aiuteranno molto. Per realizzare i biscotti di Babbo Natale, utilizzeremo tutti e tre i tipi di consistenza.

Iniziamo a decorare...

Dividete la ghiaccia e coloratela con colori alimentari, lasciandone da parte un po' bianca e densa. Diluitela con poca acqua, procedete con una o due gocce alla volta, fino ad ottenere una ghiaccia di consistenza media. Trasferitela nei sac à poche con beccuccio per scrittura (tipo wilton N° 3)

Iniziate la decorazione tracciando i contorni.



Per riempire il disegno, prendiamo la ghiaccia e aggiungiamoci qualche goccia d'acqua, per renderla un po più fluida (per essere sicura che non mi cada troppa acqua, uso un contagocce).

Prendete il rosa pallido e riempite il viso di Babbo Natale.

Con il rosso, il cappello.

Con il bianco, la parte che formerà la barba di Babbo Natale. Questa ghiaccia ha una consistenza fluida, potrete utilizzare un flaconcino di plastica per le decorazioni o se non ne avete, potrete aiutarvi con un cucchiaino.



Distribuite bene, aiutandovi con uno stuzzicadenti, eliminate eventuali bollicine. Lasciate asciugare, prima di procedere con la realizzazione dei particolari.



Quando la base di ghiaccia sarà asciutta potrete proseguire.

Prendete la ghiaccia consistente che avete tenuto da parte, mettetela in un sac à poche, con una beccuccio a stella (io ho utilizzato CORNETTO WILTON N°16).

Fate il pon-pon tenendo il sac à poche a 90 gradi ed il cornetto appena sollevato dalla superficie, formate una stella, spremendo il sacco, poi allentate e spostate il cornetto.

Allo stesso modo, fate alla base del cappello, accostando i ciuffi uno all'altro.



Passate poi alla realizzazione dei baffi, partendo dal centro e con il sac à poche inclinato a 45 gradi, applicate una pressione e trascinate leggermente prima di allentare la stretta, per formare una coda, ripetere dall'altro lato.



Cambiate ora la punta al sac à poche utilizzando una liscia (io ho utilizzato quella con cui ho fatto i contorni). Create dei ricciolini sulla barba.

Con la ghiaccia rossa e il cornetto per scrittura, create un piccolo pallino per il naso al centro dei baffi.

Allo stesso modo, create gli occhi con la ghiaccia nera.

I biscotti di Babbo Natale sono pronti, fateli asciugare bene.

Christmas pudding
muffins



Dolci da sogno



Christmas pudding muffins

Dolci da sogno

Ingredienti

muffins
gelatina di albicocca
pasta di zucchero color cioccolato
pasta di zucchero bianca
pasta di zucchero verde
pasta di zucchero rossa
colore alimentare bianco
alcol, per diluire il colore



Spennellare la superficie del muffin con la gelatina di albicocca.



Stendere la pasta di zucchero color cioccolato, e con un tagliabiscotti circolare, ritagliate tanti dischi quanti sono i muffin, poi ricoprire la calottina del muffin.

Aiutatevi con uno smoother per fare aderire bene la pasta di zucchero.



Stendere la pasta di zucchero bianca, poi ricavare un fiorellino con l'apposito stampino (nel caso non ne avete uno, ritagliate la pasta con un cutter o un coltello, non serve essere precisi, basta creare delle onde). Inumiditelo leggermente sul retro ed applicatelo sulla sommità del muffin.

Create le foglioline di agrifoglio. Stendete la pasta verde, poi con l'aiuto di un oggetto tondo (tipo la base del cono di un sac à poche o un tappo), ritagliate i bordi delle foglie, inumiditele e fatele aderire al centro del fiorellino, completate il tutto con tre piccole bacche rosse.



Per rendere ancora più simpatico il muffin, dategli un'espressione tenera, aggiungendo occhi naso e bocca. Ritagliate dei cerchietti di pasta bianca, dei cerchietti di pasta cioccolato leggermente più piccoli e posizionateli uno sull'altro.

Diluite un po di colore bianco con alcune gocce di alcol e con un piccolo pennello, disegnatate dei pallini per dare luce agli occhi. Fate una piccola pallina di pasta color cioccolato che utilizzerete come nasino.



Incollate i vari pezzi sul muffin, inumidendoli leggermente, con un oggetto rotondo, imprimate la forma della bocca.



Dolci da sogno...



Biscotti alberello in 3D

Biscotti alberello in 3D

Dolci da sogno

Ingredienti

per la pasta frolla

1 uovo

120 gr di burro

100 gr di zucchero

200 gr di farina 00 + 20 gr per la spianatoia

la buccia grattata di 1 arancia

3 cucchiaini di succo d'arancia

Per decorare

Pasta di zucchero bianca comprata o preparata come descritto qui.)

colorante alimentare giallo

perline di zucchero dorate

gelatina di frutta



Con le fruste montate il burro tirato fuori dal frigo 10 minuti prima insieme allo zucchero e quando sarà cremoso unire l'uovo e poco alla volta la farina, unite la buccia dell'arancia grattata e il succo d'arancia.

Trasferitelo su una spianatoia infarinata continuare a lavorare l'impasto con le mani, l'impasto vi sembrerà appiccicoso ma non aggiungete altra farina basta quella della spianatoia.

Stendete l'impasto non troppo sottile e con le formine a forma di alberello ricavate degli alberelli e per le basi usate uno stampo tondo smerlato o a fiore.

Mettete i biscotti sulla placca del forno foderata di carta forno e lasciateli cuocere a 170° per circa 12/15 minuti, quando saranno dorati sfornateli e farteli raffreddare, prima di procedere alle decorazioni.

Prendete la pasta di zucchero bianca e stendetela in uno strato sottile con il mattarello, con la formina circolare, ritagliate tanti dischi, quanti sono le basi dei biscotti.

Spennellate i biscotti con la gelatina di frutta, poi poggiate i dischi di pasta di zucchero sul biscotto.



Riprendete la pasta di zucchero bianca e stendetela in uno strato sottile (se avete un matterello, con i decori, passatelo sulla pasta, con un movimento deciso e regolare, per imprimere il disegno), con lo stesso stampo utilizzato per i biscotti ad alberello, ritagliate tante sagome quanti sono i biscotti.

Spennellate i biscotti ad alberello con la gelatina, poi poggiateci sopra la pasta di zucchero.



Colorate poca pasta di zucchero, con il colorante giallo, impastate bene, per rendere il colore omogeneo. Stendete la pasta e con uno stampino a forma di stella, ritagliate delle stelline, inumidite il retro con pochissima acqua e posizionatele sulla punta degli alberelli. Incollate le perline dorate, inumidendole leggermente.



Inumidite leggermente la base dell'alberello, posizionate al centro del biscotto circolare e premete leggermente. Fate dei cilindretti di pasta di zucchero bianca e formate un anellino alla base dell'albero, per renderlo più stabile.



Fate asciugare bene la pasta di zucchero, poi potrete confezionare i biscotti in piccoli sacchetti di cellophane.





Dolci da sogno

BISCOTTI ALBERELLO
in 3D

Alberi di Natale di meringa

Miei dolci da sogno

Ingredienti

100 g di albumi
100 g di zucchero a velo
100 g di zucchero semolato
1 pizzico di cremor tartaro
colorante alimentare verde



Mettere gli albumi e il cremor tartaro nella planetaria e iniziare a montarli, unire la miscela di zucchero un cucchiaino alla volta, aumentare la velocità.

Continuare a montare la meringa fino a quando non sarà lucida (almeno 15/20 minuti).

Colorare con colore alimentare verde, trasferire in un sac à poche con cono a punta stella (grande).

Spremere dei ciuffetti di meringa su una teglia coperta da carta forno, tenendo il sac à poche verticalmente, dopo un primo ciuffetto, fermarsi e senza staccare girare il sac à poche di un quarto, poi ripremere un altro ciuffetto, fermarsi e girare un altro quarto, in ultimo fare un ultimo ciuffo e staccare veloce, per formare la punta.

Non è necessario lasciare tanto spazio tra le meringhe perchè non ricrescono durante la cottura. Cuocere a 80° per almeno tre ore, fare raffreddare in forno.

Quando saranno fredde, fare delle piccole palline con la ghiaccia reale, trovate la ricetta qui. Conservateli in scatole di latta.

Se volete utilizzare i vostri alberelli di meringa come segnaposti per il vostro pranzo di Natale, potrete imbustarli singolarmente, come in foto.





Dolci da sogno

Biscotti di Natale

Biscotti di Natale

Miei dolci da sogno

Ingredienti

300 g di farina
100 g di zucchero
1 uovo
200 g di burro
aroma a scelta
(per quelli al cioccolato) 2 cucchiai di cacao amaro
(per quelli colorati) colori alimentari

Ghiaccia reale o royal icing
1 albume senza traccia di tuorlo
circa 400 g di zucchero a velo
qualche goccia di succo di limone
1 pizzico di cremor tartaro
acqua q.b.



Mettere l'albume in una ciotola e montarlo con il limone, unire lo zucchero e il cremor tartaro, aggiungere l'acqua poche gocce alla volta, dobbiamo ottenere una ghiaccia piuttosto soda, montiamo il tutto per circa 5 minuti, trasferire in un sac à poche e decoriamo i nostri biscotti, (ricordatevi di coprire subito la ghiaccia che non utilizzate, con una pellicola, perché asciugano velocemente).

I biscotti sono stati realizzati con lo stampo MY CHRISTMAS COOKIES



Dolci Pasticci

La tortura del

Omino di pan di zenzero



La tortura dell'omino di pan di zenzero

Dolci Pasticci

Gli omini in foto sono realizzati in pasta di zucchero solorata.
Se voleste farli di pan di zenzero, la ricetta è la seguente:

Ingredienti

200 g burro
500 g miele (possibilmente aromatico, non industriale)
250 g zucchero
1/2 cucchiaino di cannella
1/2 cucchiaino di zenzero
1/2 cucchiaino di chiodi di garofano
1/2 cucchiaino di anice
poca noce moscata
1 bustina di lievito tipo pane degli angeli
15 g cacao
1200 g di farina
2 uova



Mettere in un pentolin il cacao e lo zucchero setacciati insieme, il miele, gli aromi e il burro a pezzetti. Fare fondere insieme a fuoco basso, amalgamare e far raffreddare a temperatura ambiente (non deve indurire).

Mescolare la farina e il lievito in una terrina capiente, fare un buco nel centro e mettervi le uova leggermente battute. Iniziare a mescolare aggiungendo il composto di miele tutto in una volta. Impastare con le mani o nel robot da cucina.

Quando il composto è ben liscio, metterlo in una terrina, coprire con pellicola trasparente e fare riposare una notte o mezza giornata (può rimanere in frigo anche per un paio di giorni).

Al momento di formare i biscotti, stendere la pasta non troppo sottile (5-7 mm) e ritagliare le forme. Per il buchino attraverso cui far passare il filo, inserire un pezzo di stuzzicandenti e lasciarlo per tutta la cottura. Cuocere a forno moderato (180-200 °C) per 15 minuti, senza lasciare brunire. Attenzione a non cuocerli troppo, meglio sfornarli appena morbidi, poi induriscono comunque per effetto del miele.

Questi biscotti vanno preparati in anticipo e lasciati 'frollare' (nella solita scatola di latta) prima di consumarli o appenderli o, nel mio caso, usarli come segnaposto. Appena sfornati sono troppo duri, ma con il tempo si ammorbidiscono e il sapore speziato si sprigiona al massimo.

Anche la decorazione è meglio farla prima di usarli.

Con questa dose potete realizzare 1 casetta intera e 2 teglie di biscotti. Eventualmente, a seconda di quello che volete fare, regolatevi con le dosi.



A Natale

tutte le strade portano verso casa...

i
centrotavola



Le mie casette di biscotto!

Lu.C.F.A. Tra cucina e PC

Ingredienti

1 uovo
150 gr farina (più un pò eventualmente)
40 gr zucchero a velo
75 gr burro
un pizzico di sale

Per aromatizzare

Cannella
Cacao

Come collante e per le decorazioni ho usato la solita glassa Albume/zucchero a velo/limone



I pezzi cotti...



In assemblaggio



Le mie casette
di biscotto!



Lu.C.I.A. Tra cucina e PC

Ed ecco
le casette
pronte...





Il kringle estone...
per un Natale nordico

Il kringle estone...

per un Natale nordico

Pasticceria portami via!

Ingredienti

150 g di farina 00
 250 g di farina manitoba
 120 ml latte tiepido
 1 cucchiaino di cacao amaro
 4 cucchiaini di miele
 1 uovo
 30 g (per la pasta) + 30 g (per la farcia) di burro morbido
 12 g di lievito di birra
 1 pizzico di sale
 50 g uvetta
 50 g cedro candito
 50 g arancia candita
 1 mela (io ho usato una fuji)
 1 cucchiaio di succo di limone
 1 bicchierino di liquore all'arancia
 zucchero di canna
 zucchero a velo



Procedimento: ammollate l'uvetta nel liquore all'arancia. Setacciate le due farine con il cacao e create una fontana. Sciogliete il lievito in qualche cucchiaio di latte tiepido, mentre con il latte restante sciogliete il miele. Versate il lievito al centro della fontana, mescolate, poi unite latte e miele ed infine l'uovo sbattuto con un pizzico di sale: impastate il tutto finchè non avrete una pasta omogenea. Trasferite l'impasto su una spianatoia e iniziate a incorporarvi i primi 30 g di burro ammorbidito; eventualmente aggiungete un altro po' di farina in questa fase. Una volta che la pasta sarà omogenea e non più appiccicosa, trasferitela in una ciotola al caldo a lievitare fino al raddoppio del volume.

Intanto tagliate a cubetti la mela e irrorateli con il succo di limone. Tagliate a cubetti anche cedro e arancia canditi. Riprendete l'impasto (dopo la lievitazione) e stendetelo fino a formare un rettangolo. a questo punto spalmatelo con un pennellino con gli altri 30 g di burro, questa volta fuso e intiepidito, spolverizzate con un po' di zucchero di canna, cospargete con i cubetti di mela, cedro, arancia e l'uvetta.

Arrotolate il rettangolo da lato lungo, fino a formare un rotolo. A questo punto arriva il difficile! Dovete tagliare, con un coltello affilato, il rotolo in due parti uguali **DAL LATO LUNGO!**

Attenzione a non sbagliarvi in questo passaggio, che è fondamentale perchè il kringle vi riesca. Dopo che avete tagliato il rotolo, attorcigliate tra loro le due parti, poi chiudete il rotolo dando la forma di una ghirlanda. Trasferite il dolce su una teglia da forno imburrata e infarinata. Coprite tutto con una pellicola unta e lasciate lievitare al caldo per ancora un'ora. Trascorsa l'ora di lievitazione, eliminate la pellicola e infornate il vostro kringle a 180°C per circa 30 minuti. Una volta sfornato e raffreddato, potete decorarlo con una lieve spolverata di zucchero a velo... lo renderà speciale, proprio come la brina mattutina sulla mia campagna.



Un Fior fiore di pane
per le feste.....

L'ingrediente perduto

Un Fior fiore di pane per le feste.....

L'ingrediente perduto

Ingredienti

500gr. di farina o
225gr. di latte
200gr. di lievito madre (10 gr. di lievito birra); il peso del lievito madre dipende dalla "forza", il mio ultimamente non è proprio in gran forma ecco perchè ne ho messo 200gr. voi potete benissimo usarne meno ,ad es. 150 gr, se il lievito è in buona salute.
90 gr. di olio extravergine d'oliva (sostituibile con il burro morbido)
12 gr. di sale
*1 cucchiaino di malto
Una teglia del diametro di 24 cm

* Malto è un miglioratore serve a: stimolare la fermentazione dell'impasto; conferisce gusto, profumo e colorazione della crosta.



Nella planetaria mettiamo il lievito e il malto sciolti nel latte, aggiungiamo la farina poi quando l'impasto prende corpo aggiungiamo 70 gr di olio a filo, alla fine il sale.

Si tratta di un impasto consistente, finite di lavorarlo sulla tavola dandogli una forma arrotondata e lasciatelo riposare per circa 1 ora in una ciotola unta e coperto da pellicola.....



Riprendiamo l'impasto...

pesatelo e dividetelo a metà; una metà la dividete in 5 pezzi che avvolgerete poi a palla.

L'altra metà la dividete in 2/3 e 1/3; la parte più grande, i 2/3, la dividete in 5 pezzi e formate le palline; la parte più piccola la avvolgete a palla....lasciate riposare le palline per circa 10 min.

Usate una teglia del diametro di 24 cm circa e foderatene il fondo con la carta forno...stendiamo le palline del primo impasto in cerchi del diametro circa di 20 cm e li spennelliamo d'olio rimasto sovrapponendoli, **l'ultimo disco non va spennellato d'olio**



Ora con una rotella per pizza o un coltello ben affilato facciamo questi tagli in modo da dividere il cerchio in 8 spicchi.

Trasferiamo in teglia e rovesciamo i triangolini verso l'esterno....



Ora stendiamo le altre 5 palline allo stesso modo ...le spennelliamo d'olio e le sovrappiamo, spostiamole al centro dell'impasto, dobbiamo stenderle in misura che possano entrare al centro dell'impasto, tagliamole in 8 spicchi (e siate più precisi di me mi raccomando) e apriamo verso l'esterno i triangolini...fate attenzione apriteli in modo da alternarli con gli altri. Al centro mettete l'ultima pallina....ora bisogna aspettare che lieviti sino al raddoppio..



Prima di infornare spennelliamo con olio e spolveriamo con i semini a piacere...io ho usato semi di papavero e sesamo.

Forno preriscaldato a 200°, per i primi 10 minuti lasciamo la temperatura a 200°, poi abbasso la porto a 175° per altri 25 minuti; controllatela se si scurisce troppo coprite con un foglio d'alluminio; io gli ultimi 5 minuti l'ho tolta dalla teglia e messa direttamente su griglia.



L'ingrediente perduto



La casetta
di pan di zenzero...

La casetta di pan di zenzero...gingerbread house

L'ingrediente perduto

Ingredienti

*Per il Pan di Spezie (ricetta presa dal sito Giallo zafferano)
questa dose è sufficiente per una casetta:*

500gr. di farina 00
125 gr. di burro
8 gr. di lievito chimico
1 pizzico di sale
125gr. di zucchero
10 gr. di cacao in polvere
250 gr. di miele
1 uovo
15 gr. di spezie macinate (anice stellato, cannella, noce moscata, zenzero, chiodi di garofano...)



Per la glassa che sarà il nostro "cemento"

2 albumi
400 gr. di zucchero a velo



Per le decorazioni....date libero sfogo alla vostra fantasia

cioccolato temperato
zucchero a velo
noccioline ricoperte di zucchero colorato
smarties
caramelle gommosi (comignolo, botiglietta coca cola...)
barrette cioccolato (davanzali delle finestre)
confettini colorati.....e tutto quello che volete....

Per le sagome

queste me le sono fatte da me...quindi anche voi potreste crearvi il vostro modellino
1 quadrato di 18 cm. x18 cm. (tetto) che userete 2 volte
1 rettangolo 10 cm. x16 cm. (pareti laterali) che userete 2 volte
1 rettangolo 10 cm.x 16 cm. sormontati da 1 triangolo con base 16 cm.e altezza di 12 cm.
(davanti e retro) che userete 2 volte.

Pan di spezie

Procedimento:

In una pentola faccio sciogliere a fuoco dolce il burro, lo zucchero, il miele e le spezie macinate, quando lo zucchero si è sciolto completamente aggiungo il cacao setacciato e lascio raffreddare un pò e poi aggiungo l'uovo mescolando bene bene.

In una grossa ciotola mettete la farina, lievito e sale ben setacciati a questi aggiungete il composto raffreddato preparato in precedenza, impastate sino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per 3-4 ore; l'impasto potete prepararlo anche la sera prima.

Stendete aiutandovi con la farina un pò d'impasto alla volta allo spessore di circa 8 mm, pogiatevi sopra le sagome di cartoncino e ritagliate le parti della vostra casetta; (se volete prima di infornare potete incidere porta ed eventuali finestre).

Forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti, sfornate e quando ancora sono tiepide rifilatele perchè in cottura le forme si modificano un pò.

* cuocete massimo 2 pezzi per teglia, non li mettete tanto vicini tra loro.

La glassa

Procedimento:

Preparate la glassa montando, con uno sbattitore elettrico, a neve fermissima gli albumi insieme a un pizzico di sale: incorporate, setacciandolo, un cucchiaino raso alla volta, di zucchero a velo aiutandovi sempre con lo sbattitore, fino all'esaurimento dello stesso.

Volendo potete colorare la glassa con colori alimentari.

Ora iniziamo a decorare...

prima di assemblare la casetta vanno decorate le varie parti e poi lasciate asciugare....



Particolare della finestra su parete laterale...



Quando avete finito le decorazioni lasciate asciugare ben bene e poi passiamo all'assemblaggio...con l'aiuto di una sac à poche stendiamo sui bordi abbondante glassa ed aiutandoci con dei barattoli cerchiamo di tenere tutto insieme....

la glassa che vi resta va conservata in frigo coperta bene da un tovagliolo bagnato.





Le ricette di Donna

TORTA TRAMEZZINO

TORTA TRAMEZZINO

Le ricette di Donna Vale

Ingredienti

2 confezioni di pane per tramezzini
una confezione di philadelphia da 200gr
due scatolette di tonno da 80gr
philadelphia al salmone



Iniziare a preparare la mousse di tonno, mettendo nel frullatore il philadelphia (si può usare qualsiasi tipo di formaggio fresco) e il tonno, frullare fino ad ottenere una mousse liscia ed omogenea.

Tagliare il pane per tramezzino in modo da formare un semicerchio (si può usare anche così come è, ma io preferisco sempre dargli una forma rotonda). Gli scarti verranno usati al centro della torta tramezzino. Unire i due semicerchi di pane e iniziare spalmando il philadelphia al salmone; chiudere con gli scarti di pane e spalmare la mousse al tonno. Continuare così fino a finire il pane. Rivestire tutta la torta con la mousse al tonno e procedere alla decorazione. Qui si può dare libero spazio alla fantasia, si può decorare anche con ciuffetti di mousse, insaccati arrotolati a rosa, e tanto altro, date sfogo alla vostra creatività.



Presepe

Erica's Welt

Ingredienti

250 gr farina 0
2 uova
80 gr burro pomata
60 gr zucchero
un pizzichino di sale

L'anno scorso avevo comprato il set di sagome della Tescoma per fare il presepe, la ricetta allegata prevedeva il bicarbonato, che ha fatto lievitare il pan di zenzero rendendo impossibili gli incastri.

Quest'anno l'ho fatto a modo mio, non è venuto benissimo ma neanche da buttare, vero?

Secondo me non è male come centro tavola per la cena della vigilia...

Ho unito alla farina il burro e quindi uova, zucchero e sale.

Ho formato un panetto che ho avvolto nella carta forno e fatto riposare in frigo per ca. 20 minuti, poi l'ho steso fino a 5/6 mm di spessore e ricavato i le varie parti incidendo la pasta seguendo le sagome della Tescoma.

Forno a 180 per 20 minuti circa.





PRESEPE

Erica's Welt

A round cake decorated with green frosting, white icing, and small figurines of elves and Christmas trees. The cake is divided into sections, each featuring a different design. The designs include green frosting with white icing, white icing with green frosting, and small figurines of elves and Christmas trees. The text "Torta con elfi e alberelli" is written in red on the top left of the cake.

Torta con elfi e
alberelli

Dolci da Sogno

Torta con elfi ed alberelli

Dolci da sogno

Ingredienti

Per la torta

135 g di zucchero
125 g di uova
90 g di tuorli
90 g di farina 0
60 g di fecola
1 cucchiaino di miele
1 bustina di vanillina
2 cucchiaini di lievito
45 g di burro fuso e tiepido

Per la crema al burro

200 g di burro
350 g di zucchero a velo
60 ml di panna
colorante alimentare verde



Per la torta

Con le fruste montate le uova con lo zucchero, poi unite il miele ed i tuorli leggermente sbattuti. Continuando a montare aromatizzate con la vanillina, poi con una frusta a mano incorporate gradualmente le farine setacciate ed il lievito. Unite il burro, mescolandolo all'impasto con movimento dal basso verso l'alto.

Preparate intanto la crema al burro.

Preparazione

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, tagliatelo a pezzetti, e mettetelo nella ciotola della planetaria, unite lo zucchero poco alla volta ed azionate l'apparecchio fino ad ottenere una crema spumosa. Diminuire la velocità di lavorazione ed aggiungere la panna; continuate a lavorare per qualche istante.

Fermate il robot, prelevate una parte di crema di burro sufficiente a glassare la parte superiore della torta, e tenetela da parte, aggiungete il colorante verde e continuate a frullare, fino a quando sarà ben amalgamato.

Ora passiamo alla decorazione...

Prendete le fette di torta (se necessario, livellatele con un coltello). Spalmate uno strato di crema al burro su ogni fetta.

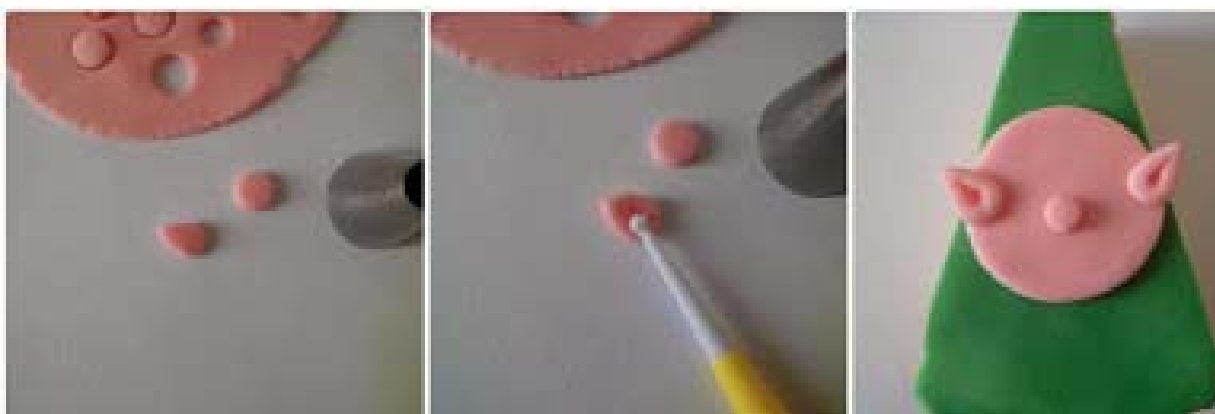
Stendete la pasta di zucchero verde, ritagliate la sagoma della fetta di torta su un cartoncino e utilizzatelo per ritagliare 4 triangoli, che applicherete su 4 fette di torta, con un coltellino affilato ritagliate le punte del triangolo per adattarle bene alla torta. Lisciate con lo smoother.



Stendete la pasta di zucchero rosa e con un coppapasta circolare, ritagliare 4 dischi, inumiditeli sul retro spennellandoli con pochissima acqua e applicateli al centro delle fette di torta. Ritagliate dei cerchietti, vi serviranno per il naso dell'elfo (potete utilizzare un cono con bocchetta grande o una cannuccia).



Ritagliate altri 8 cerchietti rosa, appuntiteli con le dita, dandogli la forma di una goccia, poi con la ball tool, creare delle piccole insenature. Applicate le orecchie, inumidendole leggermente per incollarle.



Stendete la pasta di zucchero bianca, e con una rotella dentellata, ricavare delle striscette, per bordare il cappello degli elfi. Incollate le striscette, seguendo la forma tondeggiante del viso, partendo da un'orecchio all'altro. Formate una piccola pallina bianca ed incollatela sulla punta del cappello. Ritagliate anche 8 cerchietti bianchi per gli occhi, sui quali applicherete dei pallini di pasta marrone.



Stendete la pasta di zucchero rossa e con l'aiuto di un cono per sac à poche o con un tappo, ricavate delle lunette, che utilizzerete come bocca. Create i colletti del vestitino degli elfi, ritagliando con un cono per creare la parte tonda del collo, e con un coltellino, ritagliate le punte ed una piccola striscetta, che completerà la camicia. Per far risaltare gli occhi e dargli più espressione, disegnatene delle lucine, con un pennellino ed po' di colore bianco diluito in qualche goccia di alcol alimentare.



Le fette di torta a forma di elfo sono completate. Passiamo ora a decorare gli alberelli di Natale...

Prendete la crema al burro verde e trasferitela in un sac à poche con cono a stella aperta (tipo wilton n° 199). Fate una fila di conchiglie accostate, partendo dalla base, verso la punta. Con la pasta di zucchero gialla, fate delle stelline da applicare come puntale. Completate con tante palline di pasta di zucchero colorate.



La torta con elfi ed alberelli è finita, ora farà bella mostra sul vostro tavolo fino all'ultima fetta!



Candele

di pasta sfoglia



Dolci Pasticci

Candele di pasta sfoglia

Dolci Pasticci

Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia
 500ml panna fresca
 500g cioccolato bianco
 1 uovo per spennellare le candele
 1 cucchiaio di zucchero
 4 stuzzicadenti
 decorazioni varie



Preparare una ganache bianca, scaldando bene la panna e versandola sui pezzetti di cioccolato bianco. Amalgamare e mettere in frigo a raffreddare. Per riuscire a montarla, la ganache dev'essere ben fredda, quindi consiglio di farla diverse ore prima o addirittura la sera prima, lasciandola in frigo.



Procuratevi dei cannoli di metallo (si trovano facilmente nei negozi per casalinghi e non costano granchè) e foderateli con carta forno. Se non li avete, potete usare qualunque attrezzo cilindrico abbiate in casa, purchè adatto per andare in forno.

Srotolare la pasta sfoglia e ritagliare delle striscioline da 1 cm di larghezza.

Arrotolare attorno ai cilindri, spennellare col l'uovo e infornare per una ventina di minuti o finchè la sfoglia non risulti ben dorata. Far raffreddare.

Farcire i cannoli con la ganache montata che avete preparato, eventualmente pareggiando la base, per consentirgli di stare bene in verticale.



Preparare la fiamma col caramello.

Mettere un cucchiaio di zucchero sul fuoco, in un tegame antiaderente.

NON rigirarlo nè toccarlo con alcun attrezzo. Pian piano lo zucchero inizierà a sciogliersi e a caramellare. Limitatevi a far ondeggiare il tegame per facilitare lo scioglimento.

ATTENZIONE perchè potete scottarvi, il caramello raggiunge temperature elevate.

Sistemate 4 stecchini su carta da forno. Quando il caramello è pronto, lasciatene cadere un cucchiaino su ogni stuzzicadenti, cercando di dare la forma un pò allungata. NON toccatelo col cucchiaino perchè si raffredda velocemente e inizierebbe a filare, sciupando tutto.

Mettete a raffreddare in frigo pochi minuti.

