25 RICETTE DOLCI E SOPRAFFINE PER NATALE

di Veruska Anconitano

www.lacuochinasopraffina.com

Indice delle ricettine sopraffine :-)

Natale sta arrivando....3
1. Panettone....4
2. Pandoro....6
3. Panettone senza glutine....8
4. Biscotti di Natale....9
5. Biscotti al burro....10
6. Struffoli....11
7. Biscotti di vetro....13
8. Caramelle gelee....15
9. Arance al maraschino....17
10. Gingerbread....18
11. Omini di pandizenzero....20
12. Susamielli napoletani....22
13. Tronchetto di Natale....23
14. Mostaccioli....25
15. Bread and butter pudding con panettone....27
16. Nocciole al miele, zucchero e alchermes....28
17. Torta di Natale con i biscotti....29
18. Crema di mascarpone....30
19. Eggnogg....31
20. Liquore tipo VOV....32
21. Liquore al cioccolato....33
22. Vodka mela e cannella....34
23. Vodka al peperoncino....35
24. Mojito al mirtillo....36
25. Mulled wine....37

Natale sta arrivando...

Natale è dietro l'angolo e quale migliore occasione se non questa per regalare a tutti quelli che leggono La Cuochina Sopraffina un piccolo ebook che raccoglie alcune delle ricette natalizie che negli anni ho pubblicato e che riscuotono successo a casa mia e anche a casa dei tanti che le hanno provate?

Ne ho selezionate 25, solo ed esclusivamente dolci e qualche liquore da tenere in casa o da regalare in vista delle feste.

Non ci sono ricette sensazionali ma ci sono ricette che, come nella filosofia del mio blog, tutti possono replicare facilmente a casa; alcune sono anche per chi, come la sottoscritta, non mangia farine ma tutte, con un minimo di impegno in più, possono essere trasformate in ricette senza glutine.

Se vi state chiedendo perché, in tempi di magra, questo ebook è gratis il motivo è presto spiegato: condividere è l'elemento fondamentale per chi ha una passione ed è anche il modo migliore per continuare ad imparare e permettere a tanti altri di imparare, sbagliare e aiutare la diffusione delle conoscenze.

Quindi siete invitati caldamente a condividere con chi volete questo ebook, a provare le ricette, a scrivermi per critiche o idee.

Se le ricette sono le mie, per l'impaginazione e le foto ringrazio come al solito Pixael.com che sta rendendo La Cuochina Sopraffina sempre più bello (o almeno, a me piace! :D).

Se volete contattarmi sapete come fare ma lo ribadisco per chiarezza:

Blog: www.lacuochinasopraffina.com

Facebook: https://www.facebook.com/La.Cuochina.Sopraffina

Twitter: http://www.twitter.com/LaCuochina

Email: veru@lacuochinasopraffina.com

E adesso tutti in cucina... e buon Natale!!!

Contenuti di Veruska Anconitano – www.anconitano.com

Foto di Giuseppe Milo – www.giuseppemilo.com

1. Panettone

Cosa serve per un panettone da circa 1 Kg

300 grammi di farina

3 cucchiai di latte

160 grammi di burro

Buccia grattata di 1 limone

100 grammi di uvetta

60 grammi di canditi

tra gli 8 e i 15/16 grammi di lievito disidratato per salati (io ho usato Mastro Fornaio, 2 bustine)

2 uova

2 tuorli

Un pizzico di sale

3 cucchiai di zucchero

200 ml di acqua calda

2 cucchiai di rhum

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Come si fa

1. Versare tutti gli ingredienti secchi, zucchero, farina, lievito e un pizzico di sale, in una ciotola e sciogliere a bagnomaria il burro.
2. Aggiungere agli ingredienti secchi il burro fuso, il latte, 1 cucchiaio di estratto di vaniglia, 2 uova, 2 tuorli e i 200 ml di acqua. Mescolare per bene usando le fruste dell'impastatrice (io ho usato il Kenwood Chef ma anche la macchina del pane va benissimo!) fino a quando l'impasto non risulta abbastanza compatto e parecchio appiccicoso ma non liquido (nel caso in cui fosse liquido aggiungere farina man mano che si impasta). Lasciar riposare in un luogo abbastanza caldo per 2 ore.
3. Versare l'uvetta e i canditi in una ciotola con acqua calda e un paio di cucchiai di rhum quindi trascorsa 1 ora scolarli per bene ed eliminare tutta l'acqua in eccesso. Passare sia

l’uvetta che i canditi nella farina per evitare che, a contatto con la pasta, si depositino tutti sul fondo. Imburrare e infarinare uno stampo da panettone o uno stampo alto.
4. Riprendere l’impasto e aggiungere l’uvetta e i canditi, lavorarlo qualche minuto con le mani e sistemarlo accuratamente dentro lo stampo livellandone la superficie. Lasciar riposare per 2 ore quindi, passato questo tempo, trasferire lo stampo in una zona abbastanza aerata in modo che la superficie si “veli” e diventi croccantina anche prima di cuocere.
5. Trascorso questo tempo, scaldare il forno a 220° e riprendere lo stampo. Praticare la famosa X sulla superficie del panettone e cuocere per 15 minuti a 200° e per altri 15 minuti a 190° quindi sistemare una ciotola piena di acqua sulla base inferiore dello stesso in modo da aumentare il livello di umidità e ottenere una superficie brillante. Cuocere ancora per 30 minuti a 180° coprendo eventualmente la superficie con dell’alluminio se è troppo colorita (queste temperature e queste tempistiche variano in base al forno ma la regola è che il panettone va cotto in forno statico per evitare che si “ammosci” in mezzo).
6. Spegnere il forno, aprire lo sportello e lasciare il panettone dentro per altri 10 minuti quindi sfornare e lasciar raffreddare del tutto prima di trasferirli sul piatto da portata e servire.

Tempo di preparazione: circa 5 ore totali, anche di più

2. Pandoro

Cosa serve per 1 pandoro

250 grammi di farina

15 grammi di lievito in polvere (io ho usato Mastro Fornaio, quello grigio, pesato sulla bilancina :D)

120 grammi di burro

5 uova

250 grammi di latte intero

100 grammi di zucchero

1 arancia

1 cucchiaino di essenza di vaniglia

un pizzico di sale

zucchero a velo

Come si fa

1. Montare a neve le cinque chiare dell'uovo e sciogliere il burro a bagnomaria mettendo entrambi da parte per far rapprendere. Scaldare leggermente il latte.
2. Versare la farina setacciata, la buccia grattata dell'arancia, un pizzico di sale e il lievito in polvere in una ciotola e mescolare per bene per far amalgamare.
3. Aggiungere al misto di ingredienti secchi il latte tiepido, l'essenza di vaniglia, il burro sciolto, i tuorli delle uova (uno alla volta) e le chiare montate a neve SENZA MAI smettere di mescolare (a mano) per evitare la formazione di grumi.
4. Impastare per bene con le mani in modo che si formi un composto compatto e senza grumi quindi coprire con un panno leggermente umido e lasciar lievitare per 2 ore in un luogo caldo.

Giuseppe Milo

5. Trascorse le 2 ore, riprendere l’impasto e lavorarlo leggermente eventualmente aggiungendo poca farina nel caso in cui risulti eccessivamente appiccicoso quindi versarlo in uno stampo da pandoro imburrato e infarinato (o in uno stampo alto, tipo quello usato per il panettone nonostante la forma sia diversa alla fine!) arrivando al massimo fino alla metà dello stampo stesso.
6. Mettere a lievitare per altre 3 ore in un luogo caldo SENZA panno quindi scaldare il forno a 180° e infornare per 1 ora a 160° se si usa un forno ventilato e per 50 minuti a 170° se si usa un forno classico.
7. Lasciar intiepidire il pandoro direttamente in forno quindi toglierlo dallo stampo e spolverarlo con zucchero a velo.

Tempo di preparazione: 5 ore di lievitazione + 1 ora di cottura + raffreddamento

3. Panettone senza glutine

Cosa serve per un panettone da 500 grammi senza glutine

300 grammi di mix senza glutine per torte lievitate

2 cucchiaini di xantano (lo trovate in farmacia)

150 grammi di zucchero a velo

1 cubetto di lievito

160 grammi di burro fuso

2 cucchiaini di estratto di vaniglia

2 uova intere, 2 tuorli e 1 albume

200 grammi di acqua tiepida

150 grammi di uvetta

150 grammi di canditi

Come si fa

1. Mescolare farina, zucchero e xantano, sciogliere il lievito in 200 gr. di acqua tiepida.
2. Unire il burro fuso agli ingredienti secchi quindi aggiungere anche 2 uova intere leggermente sbattute e i due tuorli leggermente sbattuti. Aggiungere anche il lievito e l'acqua dentro il quale è stato fatto sciogliere. Sbattere e mettere in un caldo per 30 minuti.
3. Ammollare 150 grammi di uvetta in acqua quindi strizzarli e aggiungerli, trascorsi i 30 minuti, all'impasto insieme ai canditi.
4. Imburrare lo stampo di carta o uno stampo alto da forno, versare tutto l'impasto e lasciar lievitare per 1 ora. Trascorsa l'ora praticare una croce sulla superficie del panettone e spennellare la stessa superficie con l'albume sbattuto.
5. Cuocere in forno già caldo a 150° per almeno 1 ora o fin quando il panettone non inizia a crescere. Spegnere il forno, aprire lo sportello e lasciare il panettone all'interno fin quando non è freddo. Servire tiepido o freddo come un panettone normale.

Tempo di preparazione: 3 ore

Giuseppe Milo

4. Biscotti di Natale

Cosa serve per 24 biscottini

200 grammi di burro a temperatura ambiente

150 grammi di zucchero

3 cucchiaini di succo di arancia

1 uovo

300 grammi di farina

1 albume d'uovo

confettini argentati

Come si fa

1. Montare il burro e lo zucchero in una ciotola con uno sbattitore quindi aggiungere le uova e il succo di arancia. Alla fine aggiungere la farina setacciata e sbattere fino ad ottenere un composto liscio e compatto da dividere in due panetti. Avvolgere ogni panetto nella pellicola trasparente e mettere in frigo per circa 40 minuti. Nel frattempo riscaldare il forno a 180°.
2. Spolverare il piano di lavoro con la farina e stendere i panetti a 3mm di spessore quindi ricavare i biscotti usando i tagliabiscotti appositi.
3. Trasfeirre i biscotti su una teglia coperta di carta forno e rimettere in frigorifero per almeno 10 minuti quindi cocere a 180° per 10 minuti o fin quando i bordi non iniziano a dorarsi.
4. Lasciar raffreddare, spennellare leggermente con l'albume e cospargere con i confettini argentati. Servire con un bicchierone di latte.

Tempo di preparazione: circa 1 ora

5. Biscotti al burro

Cosa serve per 30 biscotti al burro

110 grammi di burro ammorbidito

110 grammi di zucchero

1 uovo grande

220 grammi di farina

1/2 cucchiaino di bicarbonato

1 cucchiaino di essenza di vaniglia

Come si fa

1. Schiacciare il burro con una forchetta e lavorarlo con lo zucchero fin quando non diventa cremoso.
2. Aggiungere l'uovo e l'essenza di vaniglia mescolando per bene quindi, quando questi ingredienti sono ben amalgamati per bene, aggiungere la farina setacciata e il lievito.
3. Impastare tutto con le mani o con un'impastatrice quindi stendere abbastanza alti su un piano infarinato e ritagliare tanti biscotti della forma desiderata (la forma a spiralina è stata ottenuta trasferendo il composto dentro una sparabiscotti e usando la forma apposita). Volendo è possibile cospargere i biscotti con zucchero semolato per un risultato simil cristallo.
4. Cuocere a 180° per 10 minuti su una teglia NON imburrata quindi sfornare, lasciar raffreddare direttamente nella teglia e servire freddi.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Giuseppe Milo

6. Struffoli

Cosa serve per un piatto da portata di struffoli

600 grammi di farina (la bianca senza glutine è perfetta!)

4 uova

2 cucchiai di zucchero

50 grammi di strutto (sostituibile con il burro)

Scorza di mezzo limone grattata

Un pizzico di sale

Olio di semi per frittura

Per la decorazione

500 grammi di miele

1 bicchierino di limoncello

confettini colorati (i diavolilli)

cedro e arancia canditi

Come si fa

1. Versare la farina setacciata su una superficie (o anche dentro una ciotola molto capiente) e impastarla con lo zucchero, il sale, la scorza del limone, le uova e lo strutto ammorbidito. Formare una palla di impasto e metterla a riposare per 1 ora almeno.
2. Riprendere l'impasto e lavorarlo velocemente su una superficie leggermente infarinata quindi dividerlo in panetti dai quali ricavare tanti bastoncini spessi più o meno come un indice e della lunghezza variabile.
3. Tagliare i bastoncini per ottenere tante palline da far riposare su un piano infarinato e nel frattempo scaldare l'olio.
4. Eliminare la farina dalle palline e, una volta che l'olio è pronto (caldo ma non bollente!), friggerli e scolarli quando ancora non sono dorati ma sono parecchio gonfi in modo che a contatto con la temperatura esterna si stabilizzino senza afflosciarsi. Lasciarli asciugare sulla carta assorbente.
5. Preparare la colatura scaldando in una pentola grande (o a bagnomaria) il miele con un bicchierino di limoncello avendo cura di mescolare di continuo. Togliere dal fuoco e tuffare gli struffoli nel miele.

6. Sistemare gli struffoli su un piatto di portata cercando di formare un cono aiutandosi con le mani leggermente bagnate per evitare che il miele si attacchi e gli struffoli si rompano. Una volta formato il cono aggiungere se necessario altro miele caldo a caduta e ricoprire gli struffoli di confettini colorati, cedro e arancia canditi. Lasciar solidificare per bene il miele prima di portare a tavola.

Tempo di preparazione: 2 ore

7. Biscotti di vetro

Cosa serve per 20 biscotti

125 grammi di burro a temperatura ambiente

100 grammi di zucchero

1 tuorlo

la buccia grattata di 2 arance

il succo di 1 arancia

300 grammi di farina (*SOLO farina di riso in versione gluten free*)

1 cucchiaino di bicarbonato

100 grammi di golden syrup

20 grammi di caramelle dure senza zucchero (consultare il prontuario per quelle ammesse dall'Aic)

Come si fa

1. Scaldare il forno a 180°, imburrare e infarinare due teglie da cucina basse.
2. Mescolare con uno sbattitore il burro tagliato a dadini e lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa quindi aggiungere il tuorlo, la buccia delle 2 arance e il succo e sbattere per bene.
3. In una ciotola a parte setacciare la farina e il bicarbonato e mettere a scaldare il golden syrup a bagnomaria per circa 1 minuto mescolando di continuo.
4. Versare il golden syrup nella crema di burro e sbattere quindi aggiungere la farina piano piano e iniziando a mescolare con le mani. Impastare tutto gli ingredienti fino ad ottenere una pasta morbida e compatta.
5. Stendere la pasta su una superficie cosparsa di farina usando un mattarello ad un'altezza di 1/2 cm e ritagliare 20 stelle natalizie usando l'apposito stampino. Con uno stampino più piccolo a forma di stella tagliare il centro di ogni stella. Infornare per 5 minuti.
6. Nel frattempo in un sacchetto di plastica frantumare le caramelle quindi tirare fuori i biscotti dal forno e riempire il centro di ognuna con le caramelle frantumate. Con uno stuzzicadenti praticare un foro su una punta di ogni stella e rimettere in forno per altri 5 minuti. Sfornare e lasciar raffreddare per almeno 10 minuti prima di servire o appendere!

Tempo di preparazione: 30 minuti

8. Caramelle gelatinose

Cosa serve per circa 90 gelatine

900 grammi di arance (spicchi spellati)

240 ml di acqua

30 grammi di burro

750 grammi di zucchero

1 bastoncino di cannella

170 ml di pectina liquida

Come si fa

1. Prendere una teglia da forno media e ricoprirla fin sopra i bordi con la carta trasparente.
2. In una pentola alta e antiaderente versare gli spicchi delle arance tagliati a metà, l'acqua, 550 grammi di zucchero, la cannella e il burro e portate a bollore su fiamma media mescolando ogni tanto. Abbassare la fiamma, coprite la pentola con un coperchio e lasciar cuocere per altri 10 minuti circa in modo che le arance si sfaldino o comunque si ammorbidiscano parecchio.
2. Trasferire il mix in un robot, frullare fin quando il composto non risulta liscio quindi usando un passino a maglie strette passare tutto il composto e metterlo dentro una pentola da trasferire sul fuoco, a fiamma media; quando inizia a bollire versare tutta la pectina liquida nella pentola e lasciar cuocere per circa 45 minuti a fiamma bassa, mescolando di tanto in tanto.
3. Una volta trascorsi i 45 minuti, versare il mix dentro la teglia preparata in precedenza, livellare con un coltello per eliminare eventuali bolle e lasciar raffreddare a temperatura ambiente per almeno 2 ore o comunque fin quando agitando la teglia il composto non risulta ben fermo.

4. Trascorso il tempo necessario per il raffreddamento, tirare su il mix con tutta la carta e trasferirlo su un tagliere abbastanza grande quindi iniziare a tagliare tutto a cubetti dopo aver bagnato la lama del coltello con acqua gelata. Sistemare su ogni gelatina delle decorazioni a tema natalizio, adagiare tutto dentro un contenitore in alluminio o dentro un piatto e farne quel che se ne vuole! :D

Tempo di preparazione: parecchio ma ne vale la pena

9. Arance al maraschino

Cosa serve per 4 persone

2 arance mature

maraschino

zucchero

Panna (opzionale)

Canditi (opzionali)

Come si fa

1. Sbucciare le arance eliminando completamente la parte bianca e tagliarle a fette nel senso del diametro disponendole su un piatto da portata dai bordi abbastanza alti.
2. Spolverizzare poco zucchero sulla superficie delle arance quindi versare due bicchierini di maraschino coprendo tutta la frutta.
3. Mettere in frigo per 30 minuti ora circa quindi tirare fuori e grigliarle velocemente su una piastra arroventata.
4. Servire aggiungendo maraschino ed eventualmente canditi come guarnizione. Aggiungere panna montata a lato per una coccola completa.

Tempo di preparazione: 40 minuti compreso il raffreddamento.

10. Gingerbread

Cosa serve per uno stampo da plumcake

300 grammi di farina

150 grammi di burro

200 grammi di golden syrup o miele di castagno)

200 grammi di miele di acacia

125 grammi di zucchero muscovado o zucchero di canna

2 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato

1 cucchiaino di zenzero in polvere

1 cucchiaino di cannella in polvere

1/4 cucchiaino di chiodi di garofano

1 cucchiaino di bicarbonato di soda

30 ml di acqua tiepida

250 ml di latte intero

2 uova

Come si fa

1. Scaldare il forno a 180° e oliare uno stampo da plumcake (io ho usato uno stampo da 1 Lt) quindi foderarlo di carta forno (l'olio aiuta la carta a non spostarsi). Sciogliere il bicarbonato di sodio in 30 ml di acqua tiepida e metterlo da parte. Sbattere le uova.
2. Sciogliere in un pentolino e a fuoco molto basso il burro, il golden syrup/miele, lo zucchero, il miele, lo zenzero fresco grattato finemente, lo zenzero in polvere, la cannella e i chiodi di garofano facendo attenzione a mescolare di continuo con un cucchiaio di legno per evitare che si attacchi tutto.
3. Togliere il pentolino dal fuoco e, continuando a mescolare, aggiungere il latte, le uova sbattute e il bicarbonato dissolto nell'acqua.
4. Aggiungere la farina versandola a pioggia e sbattendo con una frusta per ottenere un composto liquido, parecchio liquido, che si addenserà in un secondo momento.
5. Versare tutto l'impasto nello stampo e cuocere a 180° per 40 minuti o comunque fino a quando non risulta compatto e abbastanza alto. Non cuocerlo troppo perchè deve rimanere parecchio bagnato all'interno e abbastanza appiccicoso per via del miele e del

golden syrup.

6. Sfornare, lasciar intiepidire quindi trasferire su un vassoio o su un piatto in modo che si raffreddi del tutto. Servire freddo, tagliato a fette o a quadrotti.

Tempo di preparazione: 1 ora circa

11. Omini di pandizenzero

Cosa serve per circa 50 omini di zenzero

150 ml di golden syrup o miele
250 grammi di zucchero
200 grammi di burro
150 ml di panna
1 cucchiaino di zenzero
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di bicarbonato
700 grammi di farina

Come si fa

1. Versare il golden syrup dentro una pentola abbastanza larga e dal fondo spesso insieme al burro e allo zucchero e a fiamma bassa mescolare di continuo con un cucchiaio di legno per far sciogliere il burro e dissolvere lo zucchero.
2. Togliere la pentola dal fuoco, continuare a mescolare e aggiungere la panna NON montata, la cannella e lo zenzero. Aggiungere anche il bicarbonato e la farina piano piano e facendo in modo che non si formino grumi (nel caso in cui si formino grumi mescolare energicamente ma NON aggiungere liquidi!) e mescolare fino ad ottenere un impasto liscio.
3. Coprire la pentola e lasciar riposare l'impasto per una notte in modo che si rapprenda e diventi solido e compatto.
4. La mattina dopo imburrare e infarinare una teglia da forno bassa e metterla da parte in modo che la farina si attacchi per bene. Accendere il forno a 200°.
5. Spolverare di farina il piano di lavoro, prendere l'impasto con le mani infarinate e lavorarlo stendendolo ad un'altezza di circa 2mm o comunque facendo in modo che restino bassi affinchè siano belli croccantini.
6. Dare la forma ai biscotti usando gli appositi stampi (sciacquare e infarinare la base di continuo altrimenti si attaccano!) e posizionare ogni biscotto sulla teglia da forno infarinata. Cuocere per circa 7-8 minuti (o fino a quando la superficie non inizia a dorarsi leggermente!) quindi sfornare e far raffreddare. Una volta freddi decorare a piacere.

Tempo di preparazione: circa 16 ore totali

12. Susamielli napoletani

Cosa serve per circa 20 pezzi

250 grammi di farina

250 grammi di miele di castagno

100 grammi di zucchero

100 grammi di mandorle

cedro e arance candite a cubetti

cannella, chiodi di garofano, noce moscata, vaniglia

un pizzico di ammoniaca per dolci

Come si fa

1. Tritare le mandorle facendo attenzione a non far surriscaldare la lama del frullatore così da evitare di far uscire l'olio dalle mandorle stesse rendendole immangiabili.
2. Mischiare le mandorle tritate a cannella, chiodi di garofano, noce moscata, vaniglia, farina, cedro e arance tagliati piccolini.
3. Scaldare il miele a bagnomaria (o dentro un pentolino dal fondo alto) per farlo liquefare quindi disporre la farina a fontana e dopo aver praticato il buco in mezzo versare al suo interno l'ammoniaca e il miele. Impastare per bene fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto.
4. Preparare dei piccoli cordoncini, piegarli a forma di S e schiacciarli leggermente quindi sistemarli su una teglia unta e infarinata e cuocerli per massimo 15 minuti a 170° regolandosi in modo che non siano troppo bruciati nè troppo crudi in superficie. Lasciar raffreddare e servire.

Tempo di preparazione: 40 minuti

13. Tronchetto di Natale

Cosa serve per un rotolo medio (8-10 fette)

Per la base

200 grammi di cioccolata al latte

7 uova

200 grammi di zucchero di canna Demerara

3 cucchiai di cacao amaro in polvere

Succo e buccia di 1 clementina

Succo di 1 clementina

Per il ripieno

200 ml di panna fresca da montare

200 ml di creme fraiche (o formaggio spalmabile)

2 cucchiai di zucchero a velo

Succo e buccia di 3 clementine

Per la copertura

200 grammi di cioccolata al latte

200 ml di panna fresca da montare

2 cucchiai di zucchero a velo

Come si fa

1. Scaldare il forno a 200° e nel frattempo coprire una teglia (37×25 cm nel mio caso) con la carta forno.
2. Preparare il ripieno del rotolo sbattendo la panna con la creme fraiche, lo zucchero a velo. il succo e la buccia grattata delle 3 clementine quindi mettere in frigorifero per circa 1 ora.
3. Sciogliere il cioccolato al latte a bagnomaria e, una volta sciolto, metterlo da parte per farlo raffreddare.

4. Sbattere in una ciotola i 7 tuorli dell'uovo con lo zucchero di canna fino a quando non si forma un composto abbastanza appiccicoso. Aggiungere a questo composto il cacao in polvere, la cioccolata sciolta, il succo e la buccia grattata della clementina e mescolare nuovamente con lo sbattitore fino a quando tutti gli ingredienti non sono ben amalgamati.
5. In una ciotola a parte montare a neve ferma le 7 chiare dell'uovo e aggiungerle gradualmente all'impasto al cioccolato mescolando dal basso verso l'alto con una spatolina o un cucchiaio di legno per evitare che gli albumi montati si smontino.
6. Versare tutto l'impasto nella teglia spargendolo per bene quindi cuocere a 180° per circa 15 minuti. Sfornare, lasciar intiepidire quindi staccare l'impasto dalla carta e trasferirlo su uno strofinaccio di cotone bagnato. Arrotolarlo nello strofinaccio umido (senza stringere troppo sennò si spezza) e lasciarlo raffreddare.
7. Preparare la copertura sciogliendo a bagnomaria la cioccolata con la panna e lo zucchero a velo quindi mettere a raffreddare in modo tale che la crema si possa spalmare tranquillamente.
8. Una volta che tutto è pronto, spremere il succo di una clementina sul rotolo e spalmare un po' di ripieno sullo stesso, aggiungere poca crema al cioccolato e terminare con altra crema per il ripieno quindi seguire queste istruzioni per chiudere il rotolo senza farlo spezzare. Trasferire su un piatto o su un tagliere quindi decorare con la copertura al cioccolato praticando delle ondine in superficie con una forchetta e guarnendo a piacere. Mettere in frigorifero per almeno 2 ore quindi servire.

Tempo di preparazione: circa 2 ore + raffreddamento

14. Mostaccioli

Cosa serve per circa 20 mostaccioli medio-grandi

500 grammi di farina

300 grammi di zucchero

1 cucchiaio di spezie (cannella, chiodi di garofano, coriandolo, anice stellato, noce moscata)

2 cucchiaini di cacao amaro

5 grammi di ammoniaca per alimenti (o 1/2 bustina di lievito)

1 arancia

1 mandarino

acqua calda

cioccolato fondente

Come si fa

1. Prendere la farina e disporla su un piano di lavoro o anche dentro una ciotola molto capiente, praticare un foro al centro e versare al suo interno lo zucchero, l'ammoniaca (o il lievito) e il cacao amaro.
2. Aggiungere anche la buccia grattata e il succo dell'arancia, la buccia grattata e il succo del mandarino e le spezie miste.
3. Impastare gli ingredienti formando un panetto compatto (se necessario per far compattare aggiungere acqua calda!) e senza grumi da mettere a riposare in frigorifero per circa 1 ora.
4. Scaldare il forno a 200°. Riprendere l'impasto, lavorarlo velocemente e stenderlo con un mattarello ad un'altezza di circa 1 cm (si gonfiano leggermente in forno) quindi ricavare dalla pasta dei rombi usando un coltello o un apposito stampo e adagiare su una teglia rivestita di carta forno.
5. Cuocere per 15 minuti a 180° (forno ventilato, calcolando che devono essere morbido non secchi!) e lasciar raffreddare per bene prima di glassare con il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria spennellato sopra e sotto i biscotti.

Tempo di preparazione: 1ora e 30

Giuseppe Milo

15. Bread and butter pudding con panettone

Cosa serve per una terrina piccola

2 fette di panettone

Vino bianco secco

Gocce di cioccolato fondente, quantità a piacere

1 baccello di vaniglia

100 ml di latte

100 ml di panna fresca

3 tuorli

50 grammi di zucchero

Come si fa

1. Prendere il panettone, spezzarlo grossolanamente e sistemarlo in un piatto fondo. Bagnarlo leggermente con il vino facendo in modo che non scoli.
2. Adagiare il panettone dentro una terrina in modo da ricoprirne il fondo e aggiungere le gocce di cioccolato.
3. Preparare la custard e versarne parte dentro la terrina, aggiungere il panettone restante e le gocce di cioccolato e terminare con la custard restante.
4. Mettere in forno già caldo a 180° per 1 ora o comunque fino a quando la superficie esterna non diventa bella compatta quindi spegnere e lasciar intiepidire dentro il forno con lo sportello aperto. Servire tiepida con o senza decorazioni e, volendo, con un cucchiaio di gelato alla vaniglia.

Tempo di preparazione: 1 ora e mezza

16. Nocciole al miele, zucchero e alchermes

Cosa serve

nocciole

miele di acacua

zucchero

alchermes

Come si fa

1. Prendere le nocciole possibilmente già sgusciate, passarle in forno caldo per 2-3 minuti in modo da farle tostare e, una volta tolte dal forno, sfregarle tra le mani per eliminare le pellicina marrone.
2. Mentre si intiepidiscono versare in una scodellina un bel po' di miele (io uso solitamente quello di acacia) e in un'altra scodellina una miscela di zucchero bianco e alchermes (calcolare massimo 1 cucchiaino di alchermes per un bel po' di zucchero, diciamo 100 grammi tanto l'alchermes serve solo per dare colore, non per altro).
3. Una volta tiepide, con una pinza passare ogni nocciola prima nel miele e poi nello zucchero quindi lasciar raffreddare completamente su una teglia sempre ricoperta di carta da forno.

Tempo di preparazione: 6 minuti

17. Torta di Natale con i biscotti

Cosa serve per una torta di Natale

Biscotti allo zenzero

vino rosso

panna da cucina fresca

estratto di vaniglia

zucchero a velo

Come si fa

1. Montare la panna aggiungendo, quasi alla fine del processo, zucchero a velo nella quantità che si preferisce in base al proprio gusto e estratto di vaniglia a piacere.

2. Versare del vino rosso o del vin brulee tiepido in una ciotola.

3. Formare uno strato di biscotti, con un cucchiaino versare sulla superficie il vino (senza esagerare altrimenti i biscotti si spappolano tutti) e completare con la panna. Continuare così fino ad arrivare all'ultimo strato e concludere con la panna.

4. Mettere in frigorifero per 3-4 ore in modo da far solidificare la panna quindi tirare fuori e mangiare direttamente con le mani.

Tempo di preparazione: 10 minuti + raffreddamento

Noel
Giuseppe Milo

18. Crema di mascarpone

Cosa serve per una ciotola media

8 tuorli d'uovo

200 grammi di zucchero

500 grammi di mascarpone

Come si fa

1. Sbattere con lo sbattitore i tuorli con lo zucchero e una volta amalgamati aggiungere il mascarpone sbattendo fino a quando non si è formata una crema densa e liscia. Tutto qua, davvero :)

Tempo di preparazione: 6 minuti

19. Eggnogg

Cosa serve per sei coppe/bicchieri da champagne

6 uova

600 ml di panna fresca (non montata)

480 ml di latte intero

225 grammi di zucchero

120 ml di brandy

120 ml rum

1/2 cucchiaino di estratto di vanilla

1/2 cucchiaino di noce moscata

Come si fa

1. Conservare tutti gli ingredienti in frigorifero (tranne la vaniglia e la noce moscata!) quindi, nel momento di preparare l'eggnogg, sbattere le uova fino a quando non diventano spumose.
2. Aggiungere lo zucchero e continuare a sbattere sempre a mano quindi versare anche l'estratto di vaniglia e la noce moscata grattata fresca e sbattere fino a quando anche questi due ingredienti non si amalgamano al resto.
3. Versare a filo prima la panna fresca non montata continuando a sbattere poi fare la stessa cosa con il latte.
4. Alla fine aggiungere, ancora a filo e ancora continuando a sbattere con la frusta a mano, il brandy e il rum fino a quando non si è ottenuta una crema non troppo liquida nè troppo ferma. Mettere in frigorifero per un paio di ore e servire fredda.

Tempo di preparazione: 15 minuti + raffreddamento

20. Liquore tipo VOV

Cosa serve per una bottiglia da 1.5 litri

400 ml di panna da cucina fresca

4 tuorli (freschissimi)

400 grammi di zucchero semolato

100 grammi di marsala

100 grammi di alcool a 90°

1 stecca di vaniglia

Come si fa

1. Bollire la panna da cucina con la vaniglia, filtrarla con un colino stretto e metterla a riposare dentro una ciotola.
2. Sbattere lo zucchero e i tuorli fin quando non si ottiene un composto cremoso e molto morbido. Aggiungere a filo 100 grammi di alcool e 100 grammi di marsala sbattendo con una frusta a mano per far amalgamare. Mettere a riposare il tutto per 15 minuti.
3. Una volta che la panna è diventata tiepida aggiungerla al composto con le uova e mescolare per bene con la frusta per far amalgamare.
4. Passare il liquido in un colino fitto e metterlo dentro una bottiglia di vetro. Lasciarlo raffreddare completamente a temperatura ambiente quindi metterlo in frigorifero.

Tempo di preparazione: 15 minuti + raffreddamento

21. Liquore al cioccolato

Cosa serve per 1 litro di liquore al cioccolato

80 grammi di cacao amaro al 70%

250 grammi di zucchero

1/2 litro di latte

1/2 litro di panna fresca (NON montata)

150 grammi di alcool puro

Come si fa

1. Mescolare 2 bicchieri di latte con il cacao all'interno di una pentola alta e con il fondo alto e fare in modo di eliminare tutti gli eventuali grumi aiutandosi con una frustina da cucina.
2. Mettere la pentola sul fuoco e aggiungere lo zucchero, tutto il latte restante e la panna fresca quindi, sempre mescolando, portare ad ebollizione e lasciar cuocere ancora per circa 10/15 minuti in modo da far restringere la crema.
3. Filtrare il latte al cacao mettendolo dentro una ciotola molto larga quindi lasciarlo raffreddare. Una volta completamente freddo aggiungere, mescolando per bene e continuamente, tutto l'alcool. Mettere in una o più bottiglie e riporre in frigo quindi utilizzare o servire.

Tempo di preparazione: 1 ora

22. Vodka mela e cannella

Cosa serve per 1 bottiglia

1 litro di vodka pura di buona qualità

2 stecche di cannella

4 mele verdi

Come si fa

1. Tagliare le mele in 4 spicchi e versare la vodka in una ciotola molto grande in vetro.
2. Versare nella stessa ciotola le mele e le stecche di cannella divise a metà.
3. Coprire con della pellicola e lasciar riposare per 5 giorni.
4. Filtrare la vodka usando un colino a maglie strette e versarlo in bottiglie più piccole da regalare. Conservare in frigo fino all'utilizzo o alla consegna.

With
love

23. Vodka al peperoncino

Cosa serve

8 peperoncini rossi freschi

1 litro di vodka buona

Come si fa

1. Tagliare a metà 4 peperoncini e metterli in una pentola grande con tutti i semini. Versare nella stessa ciotola la vodka e lasciar riposare, con un coperchio, per 24 ore.
2. Prendere 4 peperoncini interi ed infilarli in una bottiglia vuota quindi filtrare la vodka, eliminare i peperoncini tagliati e tutti i semi e versare tutto il liquido nella stessa bottiglia. Chiudere per bene e lasciar riposare fino alla consegna direttamente in frigorifero.

24. Mojito al mirtillo

Cosa serve per 8 bicchieri

140 grammi di mirtilli surgelati

6 foglie di menta fresca

2 cucchiai di zucchero di canna

200 ml di vodka

4 cubetti di ghiaccio

mirtilli freschi

Come si fa

1. Versare i mirtilli, la menta, il ghiaccio e lo zucchero di canna in una ciotola e, usando un mattarello, frantumarli tutti insieme quindi mescolare con un cucchiaio.
2. Dividere la vodka in 8 bicchieri calcolando circa 25 ml per bicchiere quindi aggiungere in ogni bicchiere il mix di mirtilli e mescolare.
3. Servire con l'aggiunta di 1 foglia di menta in cima e dei mirtilli freschi. Volendo si può aggiungere un cubetto di ghiaccio in ogni bicchiere.

Tempo di preparazione: 10 minuti.

25. Mulled wine

Cosa serve per una ciotola

250 ml di succo d'arancia (rossa è meglio perchè ha più sapore e più colore)

100 grammi di zucchero

10 chiodi di garofano

2 stecche di cannella spezzate a metà

1 cucchiaio di noce moscata

40 ml di gin

1 arancia

1 limone

1 cucchiaio raso di essenza di vaniglia

1 bottiglia di vino rosso.

Come si fa

1. Versare il vino in una pentola dai bordi alti, aggiungere lo zucchero sbattendo con una frustina e infine aggiungere succo d'arancia, il gin, vaniglia, scorza tagliata di arancia e lime e i due frutti tagliati a metà e lasciare riscaldare a fuoco basso per 15 minuti.
2. Mescolare continuamente facendo attenzione che il vino non arrivi a bollitura altrimenti perde tutto il suo alcol e diventa acqua.
3. Una volta caldo versare nei bicchieri alti o nelle tazzone da tè dopo aver rimosso tutti gli ingredienti, eccetto la cannella, con un colino.

Tempo di preparazione: 40 minuti circa

Grazie per aver scaricato questo e-book

Buon Natale

Giuseppe Milo