

NATALE
in TAVOLA
Dolci e dessert



DeAGOSTINI

Questo volume è derivato dalle opere:
Dolci delle feste;
Biscotti e piccola pasticceria. Gustosi bocconcini dolci;
Cioccolato. Protagonista per palati raffinati;
Dolci al cucchiaino. Morbide raffinatezze;
Gelati, sorbetti e granite. Freddi, freddissimi, ghiacciati

© De Agostini Libri, Novara, 2012

Redazione: Corso della Vittoria 91,
28100 Novara
www.deagostini.it

Edizione digitale, Dicembre 2012

Fotografie: DeA Picture Library

ISBN 9788841888124

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcuna forma e con alcun mezzo, elettronico, meccanico o in fotocopia, in disco o in altro modo, compresi cinema, radio, televisione, senza autorizzazione scritta dell'Editore.

Le riproduzioni per finalità di carattere professionale, economico o commerciale, o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, corso di Porta Romana 108, 20122 Milano, e-mail info@clearedi.org, sito web www.clearedi.org

NATALE
IN TAVOLA

DOLCI E DESSERT



SOMMARIO

I GRANDI CLASSICI DELLA TRADIZIONE

Crocante

Pandoro

Panettone

Panforte

Panpepato

Torrone

DOLCETTI E BISCOTTI

Amaretti morbidi

Biscotti alla cannella

Cantucci

Dolcetti di castagne e noci

Dolcetti di pasta di mandorle

Marrons Glacés

Mostaccioli lucani

Ricciarelli di Siena

Struffoli

DOLCI AL CUCCHIAIO

Coppette di mousse al croccante

Mousse al Rum e mandorle

Zabaione classico

SEMIFREDDI E SORBETTI

Semifreddo alle noci e miele

Sorbetto agli agrumi

Torroncino

Indice delle ricette per difficoltà

Indice delle ricette per tempo di preparazione

CROCCANTE

Accendete il forno a 180 °C. Rivestite la placca con carta forno. Ungete un foglio di alluminio con un velo di olio.

Sgusciate le arachidi e stendetele sulla placca. Inserite nel forno la placca e fate tostare le arachidi per 5 minuti circa, mescolandole 2 o 3 volte.

Rovesciatele su un canovaccio e sfregatele energicamente per togliere tutte le pellicine.

In una casseruola larga, bassa e a fondo pesante mettete lo zucchero, unite 2 cucchiari di acqua e mescolate a fuoco vivace fino a quando il caramello inizia a prendere colore.

Aggiungete le arachidi e mescolate per 2 o 3 minuti. Rovesciate il composto sul foglio di alluminio preparato, stendetelo il più possibile sottile con la spatola leggermente unta e lasciatelo raffreddare prima di tagliarlo.

BUONO ANCHE COSÌ

Per una versione più classica del croccante, utilizzate 300 g di mandorle, sgusciate e senza pellicina, che taglierete grossolanamente a pezzetti prima di unirle al caramello.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- * 500 g di arachidi
- * 300 g di zucchero semolato
- * olio extravergine d'oliva delicato

DIFFICOLTÀ: Bassa

PREPARAZIONE: 20 minuti più il raffreddamento

COTTURA: 10 minuti



PANDORO

In una ciotola sbriciolate il lievito, unite 1 tuorlo, 1 cucchiaio di zucchero, 50 g di farina e tanto latte, che avrete intiepidito, quanto ne occorre per ottenere un panetto morbido. Mettetelo a lievitare per 2 ore circa nel forno spento e chiuso. In un'altra ciotola impastate 100 g di farina con 50 g di zucchero, 2 tuorli e 20 g di burro. Amalgamate il panetto lievitato e lavorate la pasta energicamente finché sarà liscia, morbida e non più appiccicosa. Mettete a lievitare nel forno spento e chiuso per 2 ore circa.

Lavate un limone e grattugiate la scorza. In una terza ciotola riunite la farina e lo zucchero rimasti, 30 g di burro, 2 tuorli, l'uovo e la scorza di limone. Impastate aggiungendo eventualmente poco latte intiepidito o altra farina. Allargate la pasta sul tavolo infarinato, chiudetevi il panetto lievitato e lavorate a lungo ed energicamente finché la pasta sarà di nuovo liscia, vellutata e morbida. Mettete a lievitare per almeno 2 ore nel forno spento e chiuso.

Lavorate la pasta con il tuorlo rimasto e la panna. Tagliate a pezzetti il burro rimasto e fatelo ammorbidire. Con il matterello stendete la pasta, distribuite il burro su metà pasta e ripiegate. Stendetela in un lungo rettangolo, piegate in 3 parti e stendetela di nuovo. Avvolgete la pasta nella pellicola e lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendete e ripiegate la pasta altre 3 volte, facendola poi riposare ogni volta in frigorifero avvolta nella pellicola.

Imburrate e infarinate lo stampo e inseritevi la pasta che deve riempirlo fino a metà altezza circa. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare in un luogo tiepido per 6 ore circa, finché la pasta avrà raggiunto il bordo dello stampo. Scaldare il forno a 180 °C. Cuocete il pandoro per 40 minuti circa. Spolverizzatelo una volta freddo con lo zucchero a velo.

LO SAPEVATE?

La ricetta di questo dolce veronese è stata depositata alla fine del 1894 dal suo inventore ed è ispirata a quella di un antico dolce, il nadalin, nato a Verona intorno al XIII secolo.

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- * 500 g di farina 00
- * 250 g di burro
- * 150 g di zucchero semolato
- * 25 g di lievito di birra
- * 6 tuorli
- * 4 cucchiaini di panna fresca
- * 1 uovo
- * 1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone biologico
- * latte
- * farina per infarinare
- * burro per lo stampo
- * zucchero a velo vanigliato (per la decorazione)

DIFFICOLTÀ: Molto elevata

PREPARAZIONE: 1 ora e 30 minuti più il riposo e il raffreddamento

COTTURA: 40 minuti



PANETTONE MILANESE

Lasciate riposare il lievito nel forno spento e chiuso per 2 ore circa. In un pentolino fate fondere il burro. In un'altro pentolino fate sciogliere lo zucchero con 2 cucchiaini di acqua. In una ciotola impastate la farina con il burro intiepidito, 1/2 cucchiaino di sale, il lievito e lo sciroppo aggiunto poco alla volta.

Unite anche l'uovo e i tuorli, uno alla volta, e la vanillina. Lavorate energicamente per almeno 10 minuti. Amalgamate infine i canditi e l'uvetta lavata in acqua calda, strizzata e infarinata. Fate riposare nel forno spento e chiuso per 10 ore circa.

Lavorate rapidamente la pasta per sgonfiarla, mettetela nello stampo imburrato e infarinato e fatela lievitare per altre 2 o 3 ore. Scaldate infine il forno a 200 °C. Incidete la superficie della pasta con un leggero taglio a croce e cuocete nel forno già caldo per 50 minuti circa. Fate raffreddare il panettone sulla gratella per 24 ore.

IL CONSIGLIO DEL PASTICCIERE

Per far sì che il panettone resti alto, fatelo raffreddare a testa in giù, fissandolo a un cesto in modo che la sommità capovolta non tocchi da nessuna parte.

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- * 500 g di farina 00
- * 150 g di lievito pronto (dal fornaio)
- * 150 g di burro
- * 120 g di zucchero semolato
- * 80 g di uvetta
- * 30 g di scorza di arancia e di cedro candite
- * 7 tuorli
- * 1 uovo
- * 1 bustina di vanillina
- * farina per infarinare
- * burro per lo stampo
- * sale

DIFFICOLTÀ: Molto elevata

PREPARAZIONE: 1 ora e 15 minuti più il riposo e il raffreddamento

COTTURA: 50 minuti



PANFORTE

Scaldate il forno a 180 °C. Stendete le mandorle sulla placca rivestita con carta forno e tostatele per 10 minuti. Lasciatele raffreddare. Tritate grossolanamente i canditi, i fichi secchi e le noci. Tritate molto fine la vaniglia.

In una piccola casseruola riunite lo zucchero semolato, 3 cucchiaini di acqua e il miele e mescolate a fuoco basso per 5 minuti circa. Controllate la cottura dello sciroppo immergendovi la punta di uno spiedino e tuffandolo poi in acqua fredda: se si cristallizza è pronto.

Aggiungete tutta la frutta secca, le spezie, i canditi e il cacao e mescolate ancora per qualche istante, fino a quando riprende l'ebollizione. Togliete dal fuoco e unite 90 g di farina, gettandola a pioggia a mescolando finché sarà amalgamata.

Accendete il forno a 150 °C. Imburrate uno stampo di 22 cm di diametro e ricopritene il fondo con le ostie. Versate il composto e livellatelo con il dorso del cucchiaio. Mescolate la farina tenuta da parte e lo zucchero a velo e distribuiteli sulla superficie del dolce.

Cuocete nel forno già caldo per 40 minuti circa. Sformate il dolce, lasciatelo raffreddare sulla gratella e cospargete con lo zucchero a velo per la decorazione.

IL CONSIGLIO DEL PASTICCIERE

Questa famosa specialità di Siena si conserva anche per molte settimane, purché il dolce sia avvolto in un foglio di alluminio o nella carta oleata e tenuto in un luogo fresco e asciutto.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- * 200 g di zucchero semolato
- * 150 g di scorza di arancia e di cedro candite
- * 150 g di mandorle intere non pelate
- * 100 g di noci sgusciate

- * 100 g di farina 00
- * 70 g di fichi secchi
- * 50 g di miele d'acacia
- * 3 cucchiari di zucchero a velo vanigliato
- * 1 cucchiaio di cacao amaro
- * 1 cucchiaino di cannella in polvere
- * 1 pezzetto di baccello di vaniglia
- * 1 pizzico di noce moscata grattugiata
- * 1 pizzico di coriandolo in polvere
- * 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
- * ostie
- * burro per lo stampo
- * 30 g di zucchero a velo vanigliato (per la decorazione)

DIFFICOLTÀ: Elevata

PREPARAZIONE: 45 minuti più il raffreddamento

COTTURA: 40 minuti



PANPEPATO FERRARESE

Scaldate il forno a 180 °C. Ricoprite la placca con carta forno, allineatevi le mandorle e fatele tostare per 5 minuti circa, mescolandole 1 o 2 volte. Lasciatele raffreddare.

Tritate i canditi. In una ciotola setacciate la farina con il cacao e le spezie. Aggiungete il miele e lo zucchero e amalgamate gli ingredienti aggiungendo a mano a mano l'acqua intiepidita necessaria per ottenere un composto piuttosto consistente.

Aggiungete le mandorle e i canditi e amalgamate anch'essi.

Imburrate e infarinate uno stampo di 22 cm di diametro. Versate il composto e livellatelo. Coprite con un canovaccio e lasciate riposare in un luogo fresco, ma non in frigorifero, per 12 ore.

Scaldate il forno a 160 °C e cuocetevi il dolce per 1 ora e 30 minuti circa. Sformatelo e fatelo raffreddare completamente sulla gratella.

Preparate la decorazione. In una piccola casseruola spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria. Versatelo sul panpepato e stendetelo in modo uniforme su tutta la superficie. Lasciate rassodare la glassa prima di servire.

LO SAPEVATE

Questa ricetta risale al 1600 e il panpepato, chiamato anche pampapat, veniva preparato dalle suore di clausura, anche durante la Quaresima, poiché non contiene grassi.

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- * 300 g di farina 00
- * 150 g di mandorle intere pelate
- * 120 g di miele di acacia
- * 100 g di cacao amaro
- * 100 g di zucchero semolato
- * 100 g di canditi misti

- * 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
- * 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- * burro e farina per lo stampo
- * 150 g di cioccolato fondente (per la decorazione)

DIFFICOLTÀ: Bassa

PREPARAZIONE: 40 minuti più il riposo e il raffreddamento

COTTURA: 1 ora e 30 minuti



TORRONE DI CREMONA

Scaldate il forno a 180 °C. Ricoprite la placca con carta forno e stendetevi le nocciole e le mandorle. Lasciatele nel forno già caldo per 10 minuti circa poi rovesciate le nocciole su un canovaccio e sfregatele per eliminare la pellicina. Lasciate raffreddare mandorle e nocciole. Tritate i canditi.

In un pentolino a bagnomaria cuocete il miele per 1 ora circa e mescolando spesso fino a quando una goccia fatta cadere in acqua fredda non si cristallizza. Tenete al caldo a bagnomaria.

In un altro pentolino mettete lo zucchero e 7 o 8 cucchiaini di acqua e fate sobbollire adagio per 10 minuti circa, senza fargli prendere colore e mescolando quasi ininterrottamente. Controllate la cottura versando una goccia di sciroppo su un piattino e se si forma una specie di perla bianca è pronto. Tenete al caldo.

Montate a neve gli albumi e uniteli al miele mescolando per 5 minuti circa a bagnomaria finché si formerà una massa gonfia e omogenea. Unite quindi lo sciroppo e, quando si sarà amalgamato e addensato, indurendosi un poco, unite anche le mandorle, le nocciole, la vanillina e la scorza di limone. Lasciate intiepidire.

Ricoprite uno stampo con le ostie, versate il composto e livellatelo allo spessore di 1,5 cm circa. Ricoprite con altre ostie, appoggiatevi sopra un tagliere e poi un peso (ad esempio una casseruola piena d'acqua).

Lasciate riposare per almeno 30 minuti, poi tagliate il torrone a pezzetti.

IL CONSIGLIO DEL PASTICCIERE

Questo torrone richiede un poco di esperienza nella preparazione. Cominciate eventualmente con una piccola quantità che vi consentirà di fare pratica.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- * 350 g di mandorle intere pelate
- * 200 g di miele d'acacia
- * 200 g di zucchero semolato
- * 120 g di nocciole sgusciate
- * 100 g di scorze di arancia e di cedro candite
- * 2 albumi
- * 1 bustina di vanillina
- * 1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone biologico
- * ostie

DIFFICOLTÀ: Molto elevata

PREPARAZIONE: 45 minuti più il raffreddamento

COTTURA: 1 ora e 30 minuti



AMARETTI MORBIDI

Scaldate il forno a 180°C. Allineate le mandorle sulla placca rivestita con carta da forno e fatele tostare per 2 o 3 minuti. Lasciatele raffreddare, aggiungete quelle amare e frullatele un po' alla volta con qualche cucchiaino di zucchero.

Scaldate di nuovo il forno a 180°C. Ricoprite la placca con carta forno e preparate un altro foglio della stessa dimensione.

In una ciotola riunite le mandorle frullate, lo zucchero rimasto, la vanillina e gli albumi non battuti. Lavorate il composto con il cucchiaino di legno per amalgamarlo e aggiungete a mano a mano la panna fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.

Prelevate 1 cucchiaino circa di composto per volta e formate delle palline della dimensione di una noce, allineatele ben distanziate sulla placca e appiattitele leggermente.

Nel forno già caldo cuocete gli amaretti per 20 o 25 minuti. Lasciateli raffreddare sulla gratella e spolverizzateli con lo zucchero a velo.

BUONI ANCHE...

Omettendo la panna otterrete dei biscotti più croccanti, simili agli amaretti classici. Preparateli allo stesso modo, ma non cospargeteli con lo zucchero a velo.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- * 300 g di mandorle sgusciate e pelate
- * 300 g di zucchero semolato
- * 3 albumi
- * 3 mandorle amare
- * 3 cucchiaini di panna fresca
- * 1 bustina di vanillina
- * 30 g di zucchero a velo vanigliato (per la decorazione)

DIFFICOLTÀ: Bassa

PREPARAZIONE: 1 ora più il raffreddamento
COTTURA: 50 minuti



BISCOTTI ALLA CANNELLA

Frullate le nocciole con 2 cucchiaini di zucchero fino a ridurle in polvere. Accendete il forno a 200°C. Ricoprite la placca con carta forno e preparate altri 2 o 3 fogli della stessa misura.

In una ciotola montate il burro fino a renderlo molto soffice e amalgamate lo zucchero, la cannella e le nocciole. Unite anche 5 albumi, uno alla volta, poi la farina, facendola cadere a pioggia.

In un'altra ciotola montate a neve gli albumi rimasti con un pizzico di sale e amalgamateli al composto preparato.

Prelevate il composto con il cucchiaino e allineate dei bastocini lunghi 5 cm circa distanziandoli bene. Nel forno già caldo cuocete i biscotti per 5 o 7 minuti, trasferiteli sulla gratella e fateli raffreddare.

Cuocete allo stesso modo gli altri biscotti, fino a esaurire il composto.

IL CONSIGLIO DEL PASTICCIERE

Tra un'infornata e l'altra tenete in frigorifero la ciotola con il composto o i fogli con i biscotti da cuocere, se li avete già preparati, per evitare che il caldo del forno ne alteri la consistenza.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- * 250 g di burro
- * 200 g di farina 00
- * 150 g di zucchero semolato
- * 50 g di nocciole sgusciate
- * 8 albumi
- * sale
- * 1/2 cucchiaino di cannella in polvere

DIFFICOLTÀ: Bassa

PREPARAZIONE: 45 minuti più il raffreddamento

COTTURA: 28 minuti



CANTUCCI

Sul tagliere mettete i semi di anice e pestateli leggermente con il pestello. In una piccola casseruola versate il miele e mescolate per 1 minuto, aggiungete lo zucchero e mescolate ancora per 2 o 3 minuti fino a quando si sarà sciolto e amalgamato. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire 5 minuti, quindi aggiungete il Vin Santo, i semi di anice, la scorza lavata e grattugiata di arancia e infine la farina, poca alla volta e mescolando per amalgamarla.

In una piccola casseruola fate intiepidire 2 cucchiaini di acqua e stemperatevi il lievito. Versatelo nella ciotola con gli altri ingredienti, unite l'olio e amalgamate con cura. Infarinate una ciotola asciutta e pulita, trasferitevi la pasta e lasciate lievitare nel forno spento e chiuso per 4 o 6 ore, finché sarà quasi raddoppiato il volume.

Infarinate leggermente il tavolo, versate la pasta e lavoratela per 1 o 2 minuti. Dividete la pasta in 2 parti e formate dei filoncini di 5 cm circa di diametro. Ricoprite la placca con carta forno, allineatevi i filoncini un po' distanziati, appiattiteli con la mano, coprite con un canovaccio e lasciate riposare in un luogo tiepido per 30 minuti circa.

Scaldate il forno a 180°C e cuocete i filoncini per 20 minuti circa. Battete leggermente gli albumi con lo zucchero a velo.

Togliete i filoncini dal forno, spennellateli con la glassa di albumi e tagliateli di sbieco ricavandone delle fettine dello spessore di 1,5 cm circa. Allineatele sulla placca e inseritela di nuovo in forno. Cuocete per altri 10 minuti e toglieteli quando saranno ben tostati. Fateli infine raffreddare sulla gratella.

IL CONSIGLIO DEL PASTICCIERE

Potete conservarli per alcuni giorni chiusi in una scatola di latta e servirli anche secchi con un bicchiere di Vin Santo.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- * 300 g di farina 00
- * 150 g di miele millefiori
- * 120 g di zucchero semolato
- * 15 g di lievito di birra fresco
- * 15 g di semi di anice
- * 3 cucchiaini di Vin Santo
- * 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- * 1 cucchiaino di scorza d'arancia biologica grattugiata
- * farina per infarinare
- * 2 albumi
- * 1 cucchiaino di zucchero a velo vanigliato

DIFFICOLTÀ: Media

PREPARAZIONE: 1 ora più il riposo e il raffreddamento

COTTURA: 45 minuti



DOLCETTI ALLE CASTAGNE E NOCI

Ponete le castagne in una pentola, coprite con abbondante acqua fredda, unite la vaniglia e un pizzico di sale e lasciate sobbollire per circa 45 minuti o fino a quando saranno morbide. Scolatele, tagliatele a metà e prelevate la polpa con il cucchiaino.

Passate la polpa delle castagne con il passaverdura con il disco a fori medi facendola cadere direttamente in una casseruola. Aggiungete lo zucchero, il burro e la panna e mescolate per qualche minuto a fuoco basso per ottenere una crema omogenea e soda.

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare mescolando ogni tanto. Amalgamate anche i marrons glacés sbriciolati, le noci tritate e il Rum.

Foderate con carta forno uno stampo quadrato di circa 20 cm di lato, stendetevi il composto, sigillate con la pellicola e mettete in frigorifero per 2 ore circa. Quando il composto sarà ben rassodato, tagliatelo a cubetti e allineateli sulla gratella per dolci.

Fate fondere a bagnomaria il cioccolato bianco e versatelo con il cucchiaino sui dolcetti ricoprendoli interamente.

Spezzettate le noci e i marrons glacés per la decorazione. Spezzettate il cioccolato fondente e fatelo fondere a bagnomaria in una ciotola piccola. Versatene qualche goccia sui dolcetti e fate aderire le noci e i marrons glacés spezzettati. Lasciate asciugare i dolcetti per almeno 1 ora.

IL CONSIGLIO DEL PASTICCIERE

Per dare un gusto più caratteristico ai dolcetti, tritate una parte delle noci piuttosto fini e le altre più grosse prima di mescolarle alla crema di castagne.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- * 500 g di castagne
- * 100 g di noci sgusciate

- * 50 g di zucchero semolato
- * 50 g di marrons glacés
- * 20 g di burro
- * 5 cucchiari di panna fresca
- * 1 bicchierino di Rum
- * 1 bacello di vaniglia
- * sale
- * 200 g di cioccolato bianco di copertura (per la decorazione)
- * 30 g di noci sgusciate (per la decorazione)
- * 20 g di cioccolato fondente (per la decorazione)
- * 3 marrons glacés (per la decorazione)

DIFFICOLTÀ: Media

PREPARAZIONE: 1 ora più il raffreddamento e il riposo

COTTURA: 50 minuti



DOLCETTI DI PASTA DI MANDORLE

In una ciotola mescolate le mandorle macinate, lo zucchero, la vanillina e la cannella. Aggiungete gli albumi non montati, uno alla volta, fino a ottenere un composto sodo e ben amalgamato. Sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate in frigorifero per 1 ora circa.

Accendete il forno a 200 °C. Allineate le ostie sulla placca rivestita con carta forno.

Inserite la pasta di mandorle in una tasca per pasticceria e strizzatela sulle ostie. Inserite in ciascun dolcetto 2 mandorle e cuocete nel forno già caldo per 15 minuti circa.

Lasciateli raffreddare sulla gratella e serviteli oppure conservateli fino a 1 settimana in un contenitore di latta chiuso.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- * 300 g di mandorle macinate
- * 300 g di zucchero semolato
- * 60 mandorle intere pelate
- * 30 ostie circa
- * 3 o 4 albumi
- * 1 bustina di vanillina
- * 1/2 cucchiaino di cannella in polvere

DIFFICOLTÀ: Bassa

PREPARAZIONE: 45 minuti più il raffreddamento

COTTURA: 15 minuti



MARRONS GLAÇÉS

Incidete i marroni lungo la parte a punta con il coltello, senza intaccare la polpa. Poneteli in una casseruola, copriteli con acqua fredda e fateli sobbollire per 2 minuti, poi privateli di buccia e pellicina. Allineate i marroni puliti in un solo strato in una casseruola, coprite con acqua fredda, unite un pizzico di sale e fate sobbollire molto adagio per 15 o 20 minuti o fino a quando saranno morbidi. Controllate la cottura trapassandoli con un grosso ago, poi sgocciolateli con il cucchiaino forato e allineateli su un foglio di carta oleata.

In una casseruola larga e bassa mettete lo zucchero, la vaniglia e 5 dl di acqua e fate sobbollire per 15 o 20 minuti o fino a quando lo sciroppo ricade a nastro dal cucchiaino; durante la cottura asportate di tanto in tanto la schiuma che si forma in superficie.

Allineate le castagne nella casseruola dello sciroppo, riportate a ebollizione e fate sobbollire 1 minuto. Togliete dal fuoco e lasciate riposare per 24 ore. Riportate a leggera ebollizione sciroppo e castagne, fate bollire per 1 minuto e lasciateli riposare per altre 24 ore. Ripetete l'intera operazione per altre 2 volte. Estraete infine i marroni freddi con il mestolo forato e metteteli ad asciugare sulla gratella per 6 ore.

Preparate la glassatura. In una piccola casseruola fate bollire lo zucchero e 1,5 dl di acqua per 15 minuti circa o fino a quando sarà molto denso, poi unite le gocce di vaniglia. In un pentolino fate bollire 2 dl circa di acqua. Tenete entrambi i recipienti al caldo.

Infilzate a uno a uno i marroni con uno spiedino sottile, tuffateli nell'acqua bollente e asciugateli. Tuffateli nello sciroppo pure bollente e trasferiteli sulla placca rivestita con carta forno. Fateli asciugare per 4 o 5 ore nel forno già caldo a 50°C e con lo sportello socchiuso.

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

- * 1 kg di zucchero semolato
- * 1 kg di marroni
- * 1 bacello di vaniglia
- * sale
- * 500 g di zucchero semolato (per la glassatura)
- * 5 gocce di essenza di vaniglia (per la glassatura)

DIFFICOLTÀ: Molto elevata

PREPARAZIONE: 2 ore più il riposo e il raffreddamento

COTTURA: 1 ora



MOSTACCIOLI LUCANI

Accendete il forno a 180 °C. Ricoprite la placca con carta forno.

In una ciotola setacciate la farina con il cacao. Aggiungete le mandorle, lo zucchero, il caffè, la cannella e i chiodi di garofano e iniziate a impastare aggiungendo qualche cucchiaino di vino per ammorbidire il composto.

Lavoratelo fino a ottenere una pasta omogenea e stendetela sul tavolo infarinato allo spessore di 5 mm circa. Ritagliatevi dei quadrati di 4 cm di lato e allineateli sulla placca.

Cuocete i mostaccioli nel forno già caldo per 35 o 40 minuti. Trasferiteli sulla gratella e lasciateli raffreddare.

Preparate la decorazione. In un pentolino spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria, mescolando fino a quando sarà divenuto fluido.

Stendete rapidamente la glassa sui biscotti e lasciatela rassodare.

BUONO ANCHE...

Se preferite, ricoprite i biscotti con una glassa bianca, ottenuta mescolando in una ciotola 200 g di zucchero a velo vanigliato con 1 albume e poche gocce di succo di limone.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- * 200 g di mandorle macinate
- * 130 g di cacao amaro
- * 70 g di farina 00
- * 60 g di zucchero semolato
- * 1 tazzina di caffè ristretto
- * 1 cucchiaino di cannella in polvere
- * 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
- * vino bianco secco
- * farina per infarinare
- * 150 g di cioccolato fondente (per la decorazione)

DIFFICOLTA: Bassa

PREPARAZIONE: 50 minuti più il raffreddamento

COTTURA: 40 minuti



RICCIARELLI DI SIENA

Tuffate le mandorle amare in acqua bollente, scolatele, pelatele e frullatele con i canditi. In una ciotola mescolate le mandorle macinate, la miscela di mandorle amare e canditi e 200 g di zucchero semolato.

In una piccola casseruola mettete lo zucchero semolato rimasto, unite 3 cucchiaini di acqua e fate sobbollire adagio per 5 minuti circa. Per controllare la cottura dello sciroppo, tuffate pollice e indice in acqua fredda, prendete una goccia di sciroppo tra le dita e se allargandole si formerà un filo è pronto.

Amalgamate lo sciroppo al composto di mandorle e unite 15 g di zucchero a velo e 15 g di farina, mescolando finché sarà tutto di nuovo ben amalgamato. Coprite con un canovaccio inumidito messo doppio e lasciate riposare per 6 o 8 ore.

Mescolate insieme la farina e lo zucchero a velo rimasti. In una ciotola montate l'albume, aggiungete metà della miscela di farina e zucchero a velo e lavorateli con la frusta fino a ottenere un composto gonfio e ben amalgamato. Unite questo composto a quello di mandorle e amalgamate di nuovo.

Ricoprite la placca con carta forno. Spolverizzate il piano di lavoro con la miscela rimasta di farina e zucchero. Dividete il composto ottenuto in pezzetti della dimensione di una piccola noce e sagomate i biscotti dando loro la classica forma ovale. Allineateli a mano a mano sulla placca preparata.

Scaldate il forno a 160 °C e cuocetevi i biscotti per 15 minuti circa. Fateli poi raffreddare sulla gratella e cospargeteli abbondantemente con lo zucchero a velo.

IL CONSIGLIO DEL PASTICCIERE

Questi biscotti sono piuttosto fragili. Affinché non si rompano, cuocete la pasta sulle ostie o sulla carta di riso molto sottile tagliata a misura.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- * 300 g di mandorle macinate
- * 250 g di zucchero semolato
- * 50 g di zucchero a velo vanigliato
- * 30 g di farina 00
- * 15 g di scorze di arancia candite
- * 2 mandorle amare
- * 1 albume piccolo
- * 50 g di zucchero a velo vanigliato (per la decorazione)

DIFFICOLTÀ: Elevata

PREPARAZIONE: 1 ora e 30 minuti più il riposo e il raffreddamento

COTTURA: 20 minuti



STRUFFOLI NAPOLETANI

Lavate e asciugate un limone e grattugiate la scorza. In una ciotola impastate la farina con l'olio extravergine, le uova, il Brandy, la scorza di limone e un pizzico di sale, aggiungendo eventualmente qualche cucchiaio di acqua per ottenere una pasta consistente e omogenea.

Versate la pasta sul tavolo infarinato e lavoratela per qualche minuto. Formate dei cordoncini del diametro di 1 cm circa e tagliateli a cubetti.

Nella padella per friggere scaldate abbondante olio e gettatevi i pezzetti di pasta, una manciata alla volta. Rigirate le palline di pasta con la paletta e toglietele dalla padella quando saranno dorate, passandole a mano a mano su carta da cucina.

In una casseruola scaldate il miele, togliete dal fuoco e rigiratevi gli struffoli, rivestendoli. Lasciatele intiepidire, poi trasferiteli sul piatto dando loro una forma ad anello con le mani inumidite o unte con poco olio. Cospargete con confettini e codette e lasciate raffreddare.

IL CONSIGLIO DEL PASTICCIERE

Se la padella per la frittura è ampia, friggerete gli struffoli più in fretta. Se utilizzate del buon olio d'oliva, potete filtrarlo e usarlo per un'altra frittura dolce.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- * 300 g di farina 00
- * 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- * 2 uova
- * 1 bicchierino di Brandy
- * 1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone biologico
- * olio per friggere
- * farina per infarinare
- * sale
- * 200 g di miele millefi ori (per la decorazione)
- * 50 g di confettini e codette colorati (per la decorazione)

DIFFICOLTA: Media

PREPARAZIONE: 1 ora più il raffreddamento

COTTURA: 20 minuti



COPPETTE DI MOUSSE AL CROCCANTE

Preparate la mousse. Lavate e asciugate l'arancia e ricavatene 1 cucchiaino di scorza grattugiata e tutto il succo. In una ciotola lavorate il mascarpone con il succo e la scorza di arancia, il tuorlo, metà dello zucchero e qualche cucchiaino di panna fino a ottenere una crema molto soffice e omogenea. In un'altra ciotola montate l'albume a neve con lo zucchero tenuto da parte e amalgamatelo alla crema. Sigillate con la pellicola e mettete in frigorifero.

Preparate il croccante. In una padella antiaderente mescolate a fuoco medio la granella di mandorle per 2 o 3 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Ungete con il burro un foglio di alluminio. In una piccola casseruola a fondo pesante fate fondere lo zucchero a fuoco basso, sempre mescolando, finché diventa dorato. Aggiungete il succo di limone e le mandorle e mescolate amalgamando bene gli ingredienti.

Versate il composto sul foglio di alluminio e stendetelo con una spatola di metallo leggermente unta. Lasciatelo raffreddare. Tagliatene 4 rettangoli e sbriciolate grossolanamente il resto.

Preparate il caramello. In una piccola casseruola fate fondere lo zucchero con 1 cucchiaino di acqua, mescolando. Lasciate poi sobbollire adagio e quando il caramello avrà preso colore, unite 1 cucchiaino di acqua calda, poi il succo di limone e il miele e amalgamate. Fate raffreddare.

Mescolate la crema per ammorbidirla e suddividetela a strati nelle coppette con il croccante e il caramello. Decorate con i bastoncini di croccante e servite.

IL CONSIGLIO DEL PASTICCERE

Per stendere velocemente il croccante senza scottarvi, utilizzate una patata cruda lavata, asciugata e tagliata a metà senza pelarla. Appoggiatela sul croccante dal lato tagliato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- * 150 g di mascarpone
- * 100 g zucchero semolato
- * 1 arancia biologica

- * 1 uovo
- * panna fresca
- * 150 g di granella di mandorle (per il croccante)
- * 150 g di zucchero semolato (per il croccante)
- * 5 gocce di succo di limone biologico (per il croccante)
- * burro (per il croccante)
- * 50 g di zucchero semolato (per il caramello)
- * 1 cucchiaio di miele di acacia (per il caramello)
- * 1/2 cucchiaino di succo di limone biologico (per il caramello)

DIFFICOLTÀ: Media

PREPARAZIONE: 40 minuti più il raffreddamento

COTTURA: 10 minuti



MOUSSE AL RUM E MANDORLE

Preparate la mousse. In una piccola casseruola scaldate il latte e la panna con la vaniglia. In un'altra piccola casseruola lavorate i tuorli con lo zucchero finché saranno molto soffici. Unite a filo la miscela intiepidita di latte e panna, versandola attraverso un colino e mescolando contemporaneamente per amalgamare gli ingredienti.

Trasferite il recipiente a bagnomaria e cuocete la crema per 5 minuti circa, sempre mescolando. Togliete dal bagnomaria, amalgamate le mandorle e il Rum e lasciate raffreddare mescolando la crema ogni tanto.

In una ciotola montate gli albumi a neve e amalgamateli alla crema. Suddividete nelle coppette, sigillate con la pellicola e mettete in frigorifero.

Accendete il forno a 200 °C. Ricoprite la placca con carta forno.

Preparate le cialde. In una ciotola lavorate il burro finché sarà soffice. Amalgamate a pioggia lo zucchero, poi gli albumi non montati, uno alla volta. Mescolate la farina, le mandorle e la vanillina e aggiungete la miscela a pioggia, amalgamandola a mano a mano.

Suddividete il composto a cucchiate ben distanziate sulla placca e appiattitele con il dorso del cucchiaino. Cuocete le cialde nel forno già caldo per 7 o 10 minuti e toglietele non appena i bordi iniziano a prendere colore. Fatele raffreddare. Occorreranno 2 infornate.

Decorate le coppette con le cialde e servite subito.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- * 1,5 dl di latte
- * 1,5 dl di panna
- * 70 g di zucchero a velo
- * 3 uova
- * 1 bicchierino di Rum
- * 1 cucchiaio di mandorle macinate
- * 1/2 baccello di vaniglia
- * 150 g di farina 00 (per le cialde)
- * 150 g di burro (per le cialde)
- * 100 g di zucchero semolato (per le cialde)

- * 20 g di mandorle macinate (per le cialde)
- * 5 albumi (per le cialde)
- * 1 bustina di vanillina (per le cialde)

DIFFICOLTÀ: Bassa

PREPARAZIONE: 45 minuti più il raffreddamento

COTTURA: 25 minuti



ZABAIONE CLASSICO AL MARSALA

Accendete il forno a 180 °C. Ricoprite la placca con carta forno.

Preparate le cialde. Mettete l'uvetta in una tazza con il Marsala e acqua sufficiente a coprirla, mescolate e lasciate riposare per 15 minuti, poi scolatela, strizzatela, asciugatela tamponandola con carta da cucina e tritatela fine.

In una ciotola lavorate il burro finché sarà molto soffice. Unite lo zucchero e lavorate gli ingredienti finché il composto sarà di nuovo omogeneo e soffice.

Amalgamate gli albumi, uno alla volta e senza batterli. Aggiungete la farina facendola cadere a pioggia e, quando il composto sarà ben amalgamato, unite anche l'uvetta tritata.

Con il cucchiaio formate dei mucchietti di pasta ben distanziati sulla placca del forno e stendeteli con il dorso del cucchiaio formando dei dischetti sottili. Cuocete nel forno già caldo per 8 o 10 minuti. Togliete le cialde dal forno quando saranno appena dorate, staccatele e fatele raffreddare sulla gratella.

Preparate lo zabaione. In una piccola casseruola montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto molto soffice. Aggiungete a filo il Marsala, sempre mescolando, poi ponete la casseruola a bagnomaria e cuocete per 5 minuti circa, sempre battendo con la frusta per far addensare la crema che dovrà raddoppiare il volume.

Suddividete lo zabaione caldo nelle coppette e servite subito con le cialde.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- * 6 tuorli
- * 6 cucchiaini di zucchero semolato
- * 6 cucchiaini di Marsala secco

- * 80 g di farina 00 (per le cialde)
- * 80 g di burro (per le cialde)
- * 3 albumi(per le cialde)
- * 80 g di zucchero semolato (per le cialde)
- * 2 cucchiaini di uvetta (per le cialde)
- * 1 cucchiaio di Marsala secco (per le cialde)

DIFFICOLTÀ: Media

PREPARAZIONE: 1 ora più il riposo e il raffreddamento

COTTURA: 15 minuti



SEMIFREDDO ALLE NOCI E MIELE

In una ciotola stemperate la ricotta con qualche cucchiaino di panna per renderla cremosa. Tritate le noci.

In una piccola casseruola sgusciate le uova e lavoratele con la frusta a bagnomaria fino a quando saranno molto gonfi e spumose. Unite il miele e lo zucchero e continuate a lavorare il composto finché sarà di nuovo amalgamato.

Unite anche la scorza di limone lavata, togliete dal bagnomaria e mescolate ancora la crema finché si sarà intiepidita. Lasciatela raffreddare completamente e amalgamatevi la ricotta e le noci.

In un'altra ciotola montate la panna rimasta e mescolatela al composto di ricotta. Suddividete negli stampini, sigillate con la pellicola e lasciate nel congelatore per almeno 1 ora.

Sformate i semifreddi e decorate con i gherigli di noce e il miele prima di servire.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- * 3,5 dl di panna fresca
- * 250 g di ricotta
- * 70 g di miele di castagno
- * 50 g di noci sgusciate
- * 30 g di zucchero semolato
- * 3 uova
- * 1/2 cucchiaino di scorza di limone biologico grattugiata
- * 4 gherigli di noce (per la decorazione)
- * 2 cucchiaini di miele di castagno (per la decorazione)

DIFFICOLTÀ: Bassa

PREPARAZIONE: 20 minuti più il raffreddamento

COTTURA: 10 minuti



SORBETTO DI AGRUMI

Lavate l'arancia e prelevate con il pelapatate 2 striscioline di scorza. Ricavate il succo dagli agrumi e filtratelo.

In una piccola casseruola mettete lo zucchero, meno 1 cucchiaino, i pezzetti di scorza di arancia e 2 dl di acqua e fate sobbollire per 2 minuti.

Lasciate raffreddare lo sciroppo, filtrate e mescolatevi il succo degli agrumi. Battete leggermente l'albume con lo zucchero tenuto da parte, senza montarlo, e mescolatelo alla miscela.

Versate nella gelatiera e azionate l'apparecchio per il tempo necessario. Servite il sorbetto nelle coppette.

IL CONSIGLIO DEL PASTICCERE

Prima di mettere la miscela a gelare assaggiatela e se il gusto fosse troppo acidulo aggiungete ancora qualche cucchiaino di succo di arancia e 1 di zucchero.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- * 250 g di zucchero semolato
- * 1 pompelmo giallo biologico
- * 1 arancia biologica
- * 1 mandarino biologico
- * 1 albume
- * 1 bicchierino di Grand Marnier

DIFFICOLTÀ: Bassa

PREPARAZIONE: 15 minuti più il raffreddamento

COTTURA: 2 minuti



TORRONCINO

In una padella antiaderente posta sulla fiamma moderata distribuite e tostate le mandorle per qualche minuto, sempre mescolando. Trasferitele su un canovaccio e fatele raffreddare, poi tritatele abbastanza fini.

In una piccola casseruola mettete la metà dello zucchero e mescolate a fuoco basso fino a quando si sarà sciolto e avrà preso un bel colore dorato intenso. Aggiungete il latte, versandolo a filo e mescolando con la frusta per amalgamarlo al caramello.

Unite la cannella e 1 dl di panna, mescolate con cura e togliete dal fuoco.

In un'altra piccola casseruola lavorate i tuorli e lo zucchero rimasto fino a quando saranno ben montati. Incorporate la miscela al caramello intiepidita, versandola a filo e mescolando per amalgamarla senza grumi.

Cuocete a bagnomaria per 2 minuti circa, senza mai far prendere l'ebollizione. Lasciate infine raffreddare e versate il composto nella gelatiera azionandola per il tempo necessario. Circa 5 minuti prima della fine della lavorazione, unite le mandorle e completate la preparazione del gelato.

Non appena il gelato sarà pronto montate la panna tenuta da parte e amalgamatela. Versate il composto nello stampo rivestito con la pellicola, sigillate con altra pellicola e mettete nel congelatore per 4 o 6 ore.

Sformate infine il semifreddo e decorate con le scaglette di cioccolato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- * 4 dl di latte
- * 2,5 dl di panna fresca
- * 150 g di zucchero semolato
- * 70 g di mandorle sgusciate e pelate
- * 4 tuorli
- * 1 pizzico di cannella in polvere
- * 20 g di cioccolato fondente in scaglie (per la decorazione)

DIFFICOLTÀ: Media

PREPARAZIONE: 30 minuti più il raffreddamento

COTTURA: 10 minuti



INDICE DELLE RICETTE PER DIFFICOLTÀ

BASSA

Amaretti morbidi

Biscotti alla cannella

Croccante

Dolcetti di pasta di mandorle

Mostaccioli lucani

Mousse al Rum e mandorle

Panpepato

Semifreddo alle noci e miele

Sorbetto agli agrumi

MEDIA

Cantucci

Coppette di mousse al croccante

Dolcetti di castagne e noci

Struffoli

Torroncino

Zabaione classico

ELEVATA

Panforte

Ricciarelli di Siena

MOLTO ELEVATA

Marrons Glacés

Pandoro

Panettone
Torrone

INDICE DELLE RICETTE PER DIFFICOLTÀ

MENO DI 30 MINUTI

Croccante

Semifreddo alle noci e miele

Sorbetto agli agrumi

TRA 30 MINUTI E 1 ORA

Amaretti morbidi

Biscotti alla cannella

Cantucci

Coppette di mousse al croccante

Dolcetti di castagne e noci

Dolcetti di pasta di mandorle

Mostaccioli lucani

Mousse al Rum e mandorle

Panforte

Panpepato

Ricciarelli di Siena

Struffoli

Torroncino

Torrone

Zabaione classico

PIÙ DI 1 ORA

Marrons Glacés

Pandoro

Panettone