Il Mio Calendario dell’Avvento in Pasta Frolla

Se siete in cerca di qualcosa di alternativo rispetto al solito calendario dell’Avvento allora siete arrivati nel posto giusto: vi propongo una versione interamente commestibile che farà impazzire grandi e piccini da realizzarsi semplicemente con una pasta frolla decisamente originale.

Le Origini del calendario dell’Avvento hanno radici nei paesi del nord Europa: la storia narra che il piccolo Gherard Lang, un bimbo tedesco nato alla fine dell’800, fosse sempre molto impaziente di festeggiare il Natale e chiedesse ogni giorno alla sua mamma: “Quando arriva Natale? Quanti giorni mancano ancora alla festa?”. La mamma del piccolo, stanca di sentire ogni giorno la stessa domanda, decise un anno di cucinare dei biscotti speziati, tipici del periodo natalizio dividendoli poi in 24 piccoli sacchettini e ne diede uno al giorno al piccolo Gherard, dal 1 Dicembre alla Vigilia, in modo che fosse facile anche per lui tenere il tempo fino al 25 Dicembre. L’idea piacque tanto al bambino che fu ripetuta ogni anno per tutta la sua infanzia e non appena divenuto grande, nei primi anni del 1900, Gherard sviluppò l’idea della sua mamma e, rielaborando la consuetudine casalinga, realizzò il primo Calendario dell’Avvento, stampando un cartellone con 24 finestrelle che le mamme avrebbero potuto riempire di biscotti, dolci e cioccolata per aiutare i bambini a tenere il tempo fino a Natale.
Mai il giovane Gherard avrebbe potuto immaginare che quella sua idea sarebbe col tempo divenuta una tradizione mondiale in tempo d’Avvento: a partire dal 1920 si diffusero in Germania dei Calendari dell’Avvento in cartone con 24 finestrelle in cui posizionare cioccolatini realizzati in forme natalizie.
Oggi i calendari dell’Avvento catturano l’attenzione di tutti:

da quelli classici contenenti cioccolatini per i bambini, sino a quelli al liquore per i più grandi e addirittura spaziando con versioni più divertenti e a tratti strampalate come il calendario dell'Avvento contenente una lattina di birra diversa per ognuno dei 24 giorni che conducono fino a Natale!

Ora però occupiamoci della mia ricetta:

Ingredienti (dosi per due calendari dell'Avvento)

Per la frolla al cacao:

- 350 grammi di farina 00
- 50 grammi di cacao amaro in polvere
- 100 grammi di fecola di patate
- 3 grammi di sale fino
- 250 grammi di burro ammorbidito
- 150 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 50 grammi di zucchero di cocco integrale
- un uovo intero e due tuorli
- un cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la frolla classica:

- 400 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 3 grammi di sale fino
- 250 grammi di burro ammorbidito
- 150 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 50 grammi di zucchero di cocco integrale
- un uovo intero e due tuorli
- un cucchiaino di estratto di vaniglia
- un cucchiaino di pasta di limone (in assenza potete utilizzare mezza fialetta di aroma al limone)
- coloranti alimentari in gel colore rosso e verde q.b.

Per le decorazioni:

- Ghiaccia reale (click sul link per la ricetta completa) o cioccolato bianco fuso q.b.;

- frutta secca a piacere: granella di nocciola, pistacchi, mandorle, oppure delel fragole liofilizzate, caffè, ecc. (a seconda dei gusti);
- marmellata da usare come collante q.b. (gusto a piacere, purchè non a pezzi);
- pasta di zucchero rossa e verde (per creare la cordicina superiore);
- pennarelli alimentari di diverso colore.

Supporti:

- 2 sotto-torta rettangolari 25x35cm
- buste trasparenti (30x40cm)
- nastri da regalo

Preparazione

Per prima cosa dobbiamo preparare le frolle, iniziate da quella al cacao: in una ciotola capiente della planetaria lavorate il burro con lo zucchero a velo e quello di cocco integrale unitamente alla vaniglia fino ad ottenere un composto spumoso



Aggiungiete l’uovo intero e gli albumi, uno alla volta continuando a lavorare il composto fino ad ottenere una consistenza omogenea dell’impasto. Proseguite aggiungendo il sale mentre a parte setacciate la farina, il cacao e la fecola di patate incorporandoli al composto di prima. Formate la classica palla con l’impasto, avvolgetela in una pellicola trasparente per alimenti e mettetela in frigorifero per mezz’ora a riposare.



Preparate nel frattempo l’altra frolla con lo stesso procedimento: questa volta però l’impasto andrà suddiviso in quattro panetti uno grande, uno medio e due più piccoli. Nella frolla media inserirete il cucchiaino di pasta di limone (o mezza fialetta di aroma al limone), nei due più piccoli il colorante alimentare rosso e verde.



Trascorso il riposo, riprendete la frolla al cacao e dividetela in due parti uguali e con l’aiuto del mattarello formate un rettangolo di dimensione leggermente più piccola rispetto al sotto-torta che andremo ad utilizzare andando a formare un triangolo nella parte alta, facendolo sembrare il tetto di una casa (come in foto). Con un tagliapasta o rondella rendete la forma più pulita possibile eliminando gli eccessi, anche dal tetto.



Cuocete le due frolle su teglie rivestite di carta da forno a 180° C (forno statico pre-riscaldato) per circa 18/20 minuti e lasciare raffreddare.

Ora veniamo alla parte più divertente, preparare i biscotti che diventeranno le caselle del nostro calendario: dovremo ottenerne 48, di cui due più grandi degli altri. Munitevi di stampini medio/piccoli con cui ricavare i biscotti utilizzando la frolla classica che abbiamo in precedenza suddiviso in più parti tra cui anche quelle colorate; come detto prima, gli ultimi due biscotti dovranno essere leggermente più grandi degli altri, in quanto saranno dedicati alle caselle della vigilia di Natale (il numero 24). Le foto sottostanti vi mostrano come li ho suddivisi durante la preparazione, ciò non toglie che vi potete sbizzarrire con le forme e gli stampi che più vi piacciono. Prestate molta attenzione alla dimensione dei biscotti in quanto dovranno poi essere posizionati sulla base in pasta frolla al cacao nel modo più ottimale senza sporgenze.

Cuocete i biscotti su teglie rivestite di carta da forno a 180° C (forno statico pre-riscaldato) per circa 10/12 minuti e lasciateli raffreddare.



Disponete i biscotti a piacimento sulla base di pasta frolla al cacao facendo attenzione che ve ne stiano 24 per ogni base; se volete potete posizionare il biscotto più grande in alto e sotto tutti gli altri con disposizione libera a seconda della vostra fantasia.



I biscotti andranno incollati sulla base utilizzando un poco di marmellata, il giusto per farli aderire.





Con la ghiaccia reale realizzate i numeri e qualche decorazione (non dimenticate l’effetto neve sulla base). Potete usare anche del cioccolato bianco. Per alcuni disegni nel mio caso ho utilizzato dei pennarelli alimentari.



Con la pasta di zucchero rossa e verde create due strisce che andrete ad attorcigliare come una spirale. Questa sarà la corda natalizia che completerà il vostro meraviglioso calendario dell'Avvento in pasta frolla.



Dai che Natale si avvicina, 3…2…1… inizia il countdown!
Alla prossima strepitosa ricetta.
Charles

Idee: La Torta Cappuccetto

Rosso + Biscotti





Idee: La Torta alle Tre Rose





Idee: Torta Batman


SAMUEL
1



I Biscotti di Natale #2

Ecco altre strepitose idee per realizzare dei graziosi e deliziosi biscotti ispirati al Natale. Con questa ricetta potrete realizzare tanti biscotti e decorarli con la ghiaccia reale.

Ingredienti:

- 1 kg di farina 00
- 200 gr di zucchero a velo vaniglinato + 50 gr di zucchero semolato
- 500 gr di burro
- 170 gr di tuorli d'uovo
- 60 gr di miele d'acacia
- 4 gr di sale fine
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di aroma estratto vaniglia
- scorza grattugiata di 1 limone biologico

Per la ghiaccia reale:

- 250 gr di zucchero a velo
- 50 gr di albume d'uovo
- 1 bustina di vanillina
- qualche goccia di succo di limone

Procedimento:

In una ciotola capiente lavorate il burro ammorbidito con lo zucchero utilizzando le fruste elettriche. Aggiungete la vaniglia e la scorza del limone.

Aggiungete i tuorli poco per volta e continuate a lavorare l'impasto. Versate il miele e il sale. Mescolate per bene.

In una ciotola a parte setacciate la farina con il lievito. Versate il tutto nel composto precedente ed iniziate ad impastare. Se notate che è troppo molle e appiccicoso versate

dell’altra farina (ma non esagerate). Anche se molle l’impasto deve riposare in frigorifero per circa 1 ora.

Riprendete l’impasto riposato, infarinato il piano di lavoro stendetelo con il mattarello ad uno spessore di circa 1 cm. Con le formine a disposizione intagliate i vostri biscotti. Adagiateli su di una teglia rivestina con carta forno e cuoceteli in forno stato e preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti.

Lasciateli raffreddare prima di decorarli.



Per la preparazione della ghiaccia reale: in una ciotola di vetro o d’acciaio versate lo zucchero a velo, l’albume, la vaniglia e il succo del limone. Con le fruste elettriche montate il tutto a neve ferma (ci vorranno all’incirca 5 minuti). Potete dividere la ghiaccia in più ciotole e colorarla utilizzando coloranti alimentari gel. Con delle sac a poché con beccucci tondi potete decorare i vostri biscotti.

- 
- 
- 
- 

- 
- 

Idee: Torta per i 18

