

Palline di Natale in Pasta Frolla

Cercate qualcosa di davvero originale per il vostro magico Natale? Se è sì, questa è la ricetta che fa per voi, delle golose palline di pasta frolla in tre differenti varianti e decorate con la ghiaccia reale. Sono un'ottima idea regalo e sicuramente farete un bel figurone. ☐

Ingredienti:

Per la frolla normale (colorata di rosso o di blu):

- 250 gr di farina 00
- 50 gr di fecola di patate
- 100 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 30 gr di zucchero integrale di cocco
- 125 gr di burro di buona qualità
- 1 tuorlo + 10 gr di albume
- 2 gr di sale
- un cucchiaino di estratto aroma vaniglia
- colorante alimentare a gel o polvere (rosso o blu)

Per la frolla speziata:

- 250 gr di farina 00
- 50 gr di fecola di patate
- 60 gr di zucchero semolato
- 60 gr di zucchero integrale di cocco
- 30 gr di melassa scura (o miele se non ce l'avete)
- 125 gr di burro di buona qualità
- 1 uovo
- 3 gr di sale
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di chiodi garofano (macinato)
- 1/2 cucchiaino di anice stellato (macinato)
- 1/4 cucchiaino di noce moscata (macinato)

- 1/4 cucchiaino di zenzero (opzionale)

Per la frolla al cacao:

- 200 gr di farina 00
- 50 gr di cacao amaro in polvere
- 125 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 125 gr di burro di buona qualità
- 2 tuorli
- un cucchiaino di estratto aroma vaniglia
- 2 gr di sale
- 20 gr di miele di acacia (o di millefiori)

Per la ghiaccia reale:

- 100 gr di zucchero a velo
- 20 gr di albume d'uovo
- qualche goccia di limone

Per unire:

- cioccolato fondente min. 50% cacao

Preparazione:

Iniziate dalla prima frolla. In una planetaria con gancio "foglia" versate tutti gli ingredienti secchi (farina, fecola, zuccheri, sale, vaniglia). In alternativa potete procedere a mano utilizzando una ciotola capiente. Mescolate tutti gli ingredienti secchi, poi incorporateci il burro ammorbidito e lavorate il tutto fino ad ottenere un composto sabbioso. Aggiungeteci il tuorlo con l'albume ed il colorante alimentare scelto. Lavorate il tutto fino ad ottenere un panetto che lascerete riposare (fuori dal frigo) per almeno mezz'ora.

Per la seconda frolla (speziata) seguito lo stesso identico procedimento di quella precedente, dapprima gli ingredienti secchi e poi quelli umidi. Formate un panetto e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

Idem per quella al cacao. Formate un panetto e lasciatelo riposare.



Per creare delle sfere perfette (o quasi) avrete bisogno di uno stampo semisferico. Nel mio caso ho utilizzato quello in silicone ma a voi la scelta, in base a ciò che avete a disposizione.



Riempite le semisfere dello stampo facendo in modo che la pasta frolla risulti più bassa di qualche mm rispetto al loro bordo. Questo eviterà che si formino sfere troppo gonfie o deformate. Ad ogni modo se ciò dovesse accadere si potrà comunque procedere a livellarne le superficie utilizzando un coltello a lama liscia grattando via la parte eccedente che non consente di unire bene le due semisfere.

Cuocetele in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti.

Una volta cotte, sfornatele e lasciatele raffreddare.



Ora potete procedere a decorare le semisfere utilizzando della ghiaccia reale. Per realizzarla montate lo zucchero a velo con l'albume e il succo del limone utilizzando delle fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso ma bello "fermo". Versate la ghiaccia reale in una sac à poche con beccuccio tondo (n. 2). Decoratele con diverse fantasie □ e lasciate asciugare la ghiaccia per almeno un paio d'ore.

Ora potete unire le due semisfere utilizzando del cioccolato fuso.

Per renderle ancora più realistiche potete utilizzare dei piccoli occhielli di nastro ed incollandoli sulla cima della pallina con della colla alimentare.

Le vostre palline di Natale sono pronte e possono essere disposte in una bellissima scatola natalizia rivestita con del tessuto organza trasparente lucido per creare un effetto ancora più realistico.

Ti auguro un magico Natale!

Charles