

La crostata alle mele (1°)

Oggi avevo proprio voglia di una bella e buona crostata alle mele. Ho pensato ad una frolla un pò diversa rispetto alla consueta ricetta a base di burro. Per questa versione ho preferito l'utilizzo della margarina e un'ottima e genuina marmellata di albicocche fatta in casa.

Ingredienti:

- 220 grammi di farina 00
- 90 grammi di fecola di patate
- 140 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 150 grammi di margarina
- 3 tuorli d'uovo
- lievito per dolci (mezzo cucchiaino)
- un pizzico di sale
- marmellata di albicocche
- 2 grosse mele (stark delicious oppure golden)
- un pizzico di cannella
- zucchero al velo vanigliato q.b. per spolverare
(q.b. = quanto basta)
- Procedimento:

In una ciotola capiente o in una impastatrice versate la farina, la fecola di patate, il sale, lo zucchero e il lievito setacciato. Aggiungete la margarina ammorbidita e i tuorli d'uovo. Impastate il tutto amalgamando per bene gli ingredienti. Lasciate riposare l'impasto che risulterà molto morbido in frigorifero per almeno 1 ora prima di lavorarlo nuovamente.

Prendete uno stampo antiaderente stretto e rettangolare, stendete la pasta in maniera uniforme formando bene anche i bordi. Con un cucchiaino versate al centro della marmellata di albicocche e distribuite uniformemente.

A questo punto sbucciate e tagliate le mele a spicchi ed

inseritele all'interno dello stampo rettangolare in maniera lineare facendo in modo che una fetta slitti sull'altra (ved. foto).

Versate sopra le mele un pizzico di cannella.

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

Una volta raffreddata spolverizzate tutta la superficie con dello zucchero al velo vanigliato.

...

Charles

Montagna innevata

Un richiamo alla semplicità. Questa è la torta "Montagna Innevata", chiamata così per sua ispirazione d'immagine. Di torte semplici ce ne sono molte, ma questa è senza ombra di dubbio una delle regine delle torte. Definirla "paradiso" non bastava. Questa torta si conserva molto bene per giorni ed è ottima a colazione con una buona tazza di latte macchiato o del semplice tè.

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 150 grammi di zucchero semolato fine
- 100 grammi di burro fuso
- 4 uova intere
- una bustina di vanillina o due cucchiaini di estratto di vaniglia

- scorza grattugiata di mezzo limone
- una bustina di lievito per dolci
- mezzo bicchiere di latte intero

Procedimento:

Versate in una ciotola abbastanza capiente lo zucchero con il burro fuso e sbattete bene il tutto aiutandovi con le fruste elettriche fino a quando risulterà un composto spumoso. Aggiungete adesso le uova e la scorza del limone e continuate con lo sbattitore elettrico.

Aggiungete al composto la farina setacciata, la vanillina, la fecola e il lievito (sempre setacciato mi raccomando). Inizialmente amalgamate gli ingredienti con una frusta a mano per poi continuare con quelle elettriche.

Preparate una teglia per torte del diametro di 21 cm e rivestite il fondo con della carta da forno, inburratela ed infarinatela. Versateci il composto e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 40/45 minuti.

Controllatene la cottura. Dovrà risultare asciutta dentro e bella bruna esternamente.

Una volta raffreddata cospargetela con dello zucchero al velo vanigliato e servite.

...

Charles

L'albero festivo (by Charles)

Che Natale sarebbe senza un bell'alberello brillante, colorato

e soprattutto profumato? E se fosse tutto da mangiare?

E allora vi propongo di fare un buonissimo alberello di frolla aromatizzato alla nocciola, farcito con una glassa verde e spolverizzato con della polvere argentata. Infine con un bel puntale in cioccolato plastico a conclusione della vostra opera ☐

La ricetta proposta è per un alberello dell'altezza di circa 15-17 cm + l'eventuale puntale o stella.

Ingredienti:

- 250 grammi di farina 00
- 125 grammi di zucchero al velo vanigliato
- 80 grammi di fecola di patate
- 150 grammi di burro
- un pizzico di sale fino
- una punta di lievito per dolci (mezzo cucchiaino piccolo)
- 3 tuorli d'uovo (conservate un albume che vi servirà per la glassatura)
- 10 gocce di aroma naturale alla nocciola
- un cucchiaino di cacao amaro in polvere
- ghiaccia reale + colorante verde/blu (vedere la ricetta QUI)
- polvere argentata edibile / glitter dorato
- cioccolato plastico bianco

Strumenti: sac a poche con beccuccio a stella, stampi a stella di diversa dimensione, spatola.

Procedimento:

Mettete le polveri in una ciotola/planetaria capiente (farina, lievito setacciato, sale, zucchero, fecola e cacao). Mescolare bene il tutto con una frusta.

Versateci ora il burro, i tuorli e l'aroma alla nocciola ed iniziate ad impastare il tutto amalgamando bene. Mettete

l'impasto in frigorifero a riposare per circa 30 minuti.

Stendete la pasta con il mattarello sul piano da lavoro infarinato e con degli stampi a stella di diversa dimensione fate dei biscotti. Adagiateli delicatamente sulla teglia ed infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 12 minuti. Lasciate completamente raffreddare i biscotti. Consiglio di preparare almeno la doppia porzione, cioè due stelle della stessa dimensione. Pertanto se avete 10 stelle di dimensione diversa, dovrete ottenere 20 stelle totali.



Adesso preparate la ghiaccia. In una ciotola alta e stretta versate un albume, qualche goccia di limone e 5 gocce di aroma alla nocciola. Iniziate a sbattere l'albume con una frusta a mano per evitare che inizialmente schizzi. Poi aggiungete dello zucchero a velo con un cucchiaino (2-3 cucchiainate alla volta) e sbattete il tutto con una frusta elettrica. Continuate a montare e a inserire zucchero a velo fino a quando non avrete ottenuto una glassa compatta, spumosa e lucida. Aggiungete infine il colorante verde scuro (potete farlo anche mischiando il verde con del blu) e mescolate con un cucchiaino per uniformare il colore.

Iniziate ad assemblare il vostro alberello di Natale. Prendete i biscotti e, partendo da quello più grande, spalmateci sopra la glassa verde aiutandovi con una spatola. Adagiate sopra quest'ultimo un'altra stella e continuate a spalmare la glassa. Proseguite fino a quando non avrete completato tutte le stelle. **IMPORTANTE:** ricordate di incrociare le stelle in maniera da creare l'effetto albero/pino.



Ora con l'utilizzo della sac a poche e con un beccuccio a stella fate tanti piccoli fiocchi attorno a tutto l'alberello. Insomma... cercate di ottenere un effetto quanto più vicino a quello di un vero albero.

Prendete del cioccolato plastico bianco e create il puntale o una stella che andrete poi ad inserire in cima all'albero. Poi con un pennello asciutto ricoprite il pezzo con della polvere dorata.

Il tocco finale: spolverizzate tutto l'albero con del glitter dorato e della polvere brillantata bianca o argentata.

Ecco pronto il vostro alberello di Natale, tutto da mangiare.



"E che profumo di nocciola!"

Charles

Le frolle di Charles (1°)

Continuiamo il nostro viaggio natalizio fra ricette gustose e particolari per rendere il nostro Natale un momento magico. Di seguito vi propongo una delle mie ricette per dei biscotti di frolla farciti con: marmellata di albicocche, marmellata di fichi e crema alla nocciola. Le marmellate sono fatte in casa e devo dire che la differenza si sente moltissimo. Pertanto e se potete, vi consiglio di farvele voi stessi. ☐

Ingredienti:

- 400 grammi di farina 00
- 180 grammi di burro ammorbidito
- 200 grammi di zucchero al velo vanigliato
- 180 grammi di fecola di patate
- 1 uovo + 2 tuorli (*meglio se di "pasta gialla"*)
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci (una punta)
- un pizzico di sale fino
- polvere dorata glitter edibile
- perline di zucchero colorate
- crema alla nocciola q.b.
- marmellata di albicocche
- marmellata di fichi

Gli strumenti da lavoro in particolare: stampi rotondi e stampo a ciambella, stampi a stella (grande e piccola), pennello.

Procedimento:

Iniziate inserendo in una ciotola, planetaria capiente, tutte le polveri (farina, lievito setacciato, fecola, zucchero al velo, sale). Versateci il burro quasi fuso, l'uovo e i tuorli ed iniziate ad impastare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato. Lasciate poi riposare l'impasto in frigorifero per circa mezz'ora.

Trascorso il tempo di riposo riprendete l'impasto e stendetelo con un mattarello su un piano di lavoro infarinato. Fate attenzione a non assottigliarlo troppo. Con gli stampini create i vostri biscotti. Create tanti biscotti pieni (cioè senza tagli interni) quanti ritagliati (cioè con incisione interna) in numero pari, dato che poi andranno uniti dalla farcitura (ved. foto).



Infornate i biscotti in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. Fateli raffreddare completamente.

Una volta raffreddati prendete le farciture ed iniziate a farcire i vostri biscotti ricordando di stendere il composto sulla parte piana e non incisa, dopodiché unitela alla parte forata. Fate una leggera pressione per unirli meglio.

Per dare un tocco originale ai biscotti potete utilizzare, come nel mio caso, un glitter dorato in polvere e che ho steso con un pennello sulla superficie dei biscotti a stella. Potete anche versare al centro di alcuni biscotti delle perline di zucchero colorate.

...

Charles □

Decorare un panettone natalizio (1°)

Oggi vi propongo una ricetta semplicissima per decorare e farcire un classico panettone rendendolo molto più gustoso e soprattutto scenico.

Perché semplice? Perché vi basta avere un panettone già fatto! Prossimamente avrò modo di farne uno in casa e condividere con tutti voi la sua riuscita. Per ora tutto ciò che vi occorre è...

- un panettone rotondo
- ghiaccia reale o glassa
- sculture in pasta di zucchero e/o in cioccolato plastico (clicca per maggiori info sul Babbo Natale e il Pupazzo di Neve in PDZ)
- cioccolato fondente in blocco (circa 150 grammi)
- 500 grammi di mascarpone
- 2 tuorli d'uovo + 1 albume per la ghiaccia
- mezzo cucchiaino di succo del limone
- 4 cucchiaini di zucchero semolato
- liquore Borsci San Marzano L'Elisir
- zucchero dorato glitterato

Procedimento:

Preparate per prima cosa la crema al mascarpone.

In una ciotola versate i tuorli d'uovo, lo zucchero e il liquore (a piacere) e amalgamate con una frusta a mano. Aggiungete il mascarpone e continuate a sbattere ma con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere omogeneità.

Dividete il panettone in due strati. Su ogni strato versateci la crema al mascarpone. Richiudete il tutto.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e versatelo sul panettone uniformandolo con una spatola e cercando di creare

un bell'effetto a colata. Attorno e alle estremità del cioccolato versate sopra i cristalli di zucchero dorato.

Adesso preparate la ghiaccia. In una ciotola alta e stretta versate un albume e mezzo cucchiaino di succo del limone. Iniziate a sbattere l'albume con una frusta a mano per evitare che inizialmente schizzi. Poi aggiungete dello zucchero a velo con un cucchiaino (2-3 cucchiainate alla volta) e sbattete il tutto con una frusta elettrica. Continuate a montare e a inserire zucchero a velo fino a quando non avrete ottenuto una glassa spumosa e lucida.

Con una sac a poche ed un beccuccio a stella distribuite la glassa sopra il cioccolato che si sarà indurito leggermente. Infine posizionate a piacimento eventuali sculture in pasta di zucchero o cioccolato plastico.

Spolverizzare il tutto con della polvere perlata/argentata/glitterata.



"Alla prossima idea golosa"

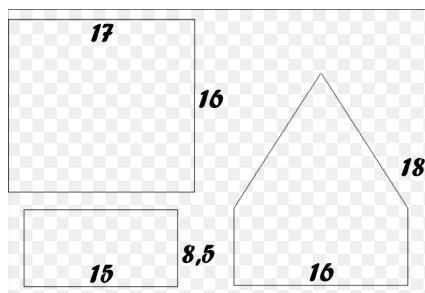
Charles

La Casetta di pan di spezie (Gingerbread house)

Il Natale si avvicina e la voglia di fare dolci originali aumenta. Fra i tanti simboli del Natale c'è anche la casetta di pan di spezie, o semplicemente conosciuta come la casetta di pan di zenzero. Una casetta fatta con una golosa frolla speziata utilizzando essenzialmente cannella, zenzero, anice stellato e cardamomo. Per lo meno questa è la mia versione, e devo dire che il gusto è davvero buono. La cannella e lo zenzero, spezie di primo ordine, richiamano la magia del Natale. E' ciò che sento dentro quando i miei sensi si abbandonano al profumo di cannella, un'avvolgente magia che mi porta in posti lontani ed incantati.

La ricetta che vi propongo è per una casetta delle dimensioni 15/17 cm in lunghezza/larghezza e 18/20 cm in altezza.

Consiglio di adoperare un foglio di acetato e di disegnare le sagome della casetta (pareti, tetto, facciate, ed eventualmente il camino). Poi ritagliatele ed utilizzatele per tagliare la pasta. Per facilitarvi potete utilizzare il seguente schema (in centimetri):



Ricordate di disegnare anche la porta sulla sagoma della facciata.



Veniamo ora alla ricetta vera e propria.

Gli ingredienti e l'occorrente:

Per la pasta speziata:

- 500 grammi di farina 00
- 200 grammi di zucchero a velo
- 80 grammi di miele chiaro
- 200 grammi di burro
- 10 grammi di cacao amaro in polvere
- 1 uovo
- una bustina di vanillina
- un pizzico di sale
- un cucchiaino di cannella, uno di zenzero, uno di anice stellato in polvere e uno di cardamomo (sempre in polvere)

Per fare la ghiaccia reale:

- 1 kg di zucchero al velo
- 4 albumi d'uovo
- qualche goccia di limone
- eventuali aromi in gocce (fragola, nocciola, mandorla, ecc.)
- eventuali coloranti alimentari (liquidi o a gel)

Per decorare:

- Ghiaccia reale
- pasta di zucchero di diverso colore (a scelta)

- cioccolato plastico di diverso colore (a scelta)
- confettini, perline colorate e argentate, marshmallow, caramelle, ecc..
- glitter dorato edibile
- pennellino
- sac a poche con punta rotonda media e piccola

Procedimento:

Per prima cosa preparate la frolla speziata. In una ciotola capiente versate tutti gli ingredienti e impastate fino ad ottenere un composto ben amalgamato ed omogeneo. Mettete l'impasto in frigorifero per circa mezz'ora.

Riprendete l'impasto e stendetelo con un mattarello cercando di lasciarla alta almeno mezzo centimetro. Con le sagome della casa ritagliate le parti (facciata x 2, parete x 2, tetto x 2). Ricordate che su una facciata dovrete ritagliare anche la porta ed una finestra a piacimento. Nel mio caso ho voluto poi realizzare su una parte laterale un'altra finestra rettangolare con la griglia.

Cuocete le sagome in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 12-15 minuti. Lascatele raffreddare completamente.



Adesso che i pezzi della vostra casetta si sono raffreddati preparate il piano da lavoro e la ghiaccia reale.

Per fare la ghiaccia prendete una ciotola alta meglio in vetro o metallo (no plastica) e versateci dentro **2 albumi**, qualche goccia di limone e aroma ed iniziate a sbatterle leggermente con le fruste elettriche. Versateci un pò per volta **500 gr di zucchero a velo** e continuate a sbattere il tutto fino ad

ottenere una monta ben ferma. *Questà sarà la quantità di ghiaccia che utilizzerete inizialmente e che servirà per assemblare e fissare la casetta e decorare i tetti con un motivo a fantasia (nel mio caso ho fatto delle strisce trasversali).*

Con una sac a poche iniziate ad assemblare le parti della casetta, facendo attenzione a non far cadere i pezzi. Per sostenerli potete utilizzare degli appoggi come bicchieri e tazze (ved. foto sotto).



Per il tetto ho preferito decorarlo prima, in modo da tenerlo piano:



Lasciate raffreddare per circa 2 ore. Trascorso questo tempo potete inserire il tetto. Ricordatevi sempre di distribuire la ghiaccia in maniera uniforme sui contorni delle sagome in modo da farli aderire meglio.

Una volta assemblati tutti i pezzi della casetta lasciate asciugare per circa 6 ore.

Adesso arriva il bello... hihhi :-). Munitevi di tanta fantasia ed iniziate a creare personaggi, alberi di natale, pupazzi di neve, steccati, ecc. Fate dell'altra ghiaccia reale con gli albumi e lo zucchero rimanente e adoperate tutto ciò

che avete, dalla pasta di zucchero al cioccolato plastico, insomma quello che volete o che avete a disposizione. Non vi è una regola particolare in quanto sarà la vostra fantasia a governare, e spesso accade che le cose più originali vengono facendo. Ricordate sempre di lasciar asciugare il tutto per un'intera notte a conclusione della vostra opera ☐

Di seguito alcune foto della mia versione. Spero per il prossimo anno di farne un'altra e ovviamente diversa ☐

