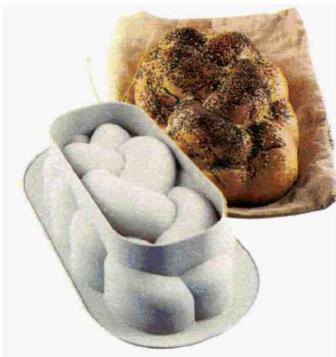




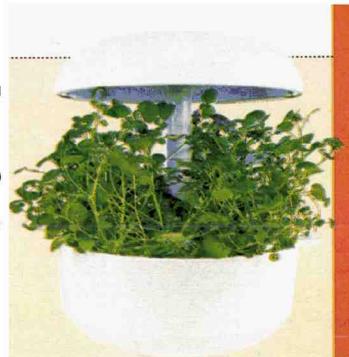
► 1 novembre 2017

**REGALI
PER LA CASA**A CURA DI
MONICA PILOTTO***l'alzatina degli spiriti***

Per rendere la merenda di Halloween più calda ed elettrizzante accendete le candele nelle zucche intagliate e disponete i dolcetti più spettrali e misteriosi sull'alzatina in cartoncino a tre ripiani. I bambini saranno rapiti dall'atmosfera horror - Ihr distr. da Schoenhuber, € 16

**pane QUOTIDIANO**

Fatto in casa a forma di treccia, con semi, spezie, pasta madre e senza glutine. Con il nuovo stampo in silicone platinico alimentare, resistente a temperature da -60° a +230°, preparate il pane proprio come piace a voi. Anche dolce - **Silicomart, € 18,90**

**L'ORTO DOMESTICO**

Coltivare insalate ed erbe aromatiche in casa, anche a novembre, è facile con il giardino idroponico Smart Garden: non prevede l'uso di terra, irrigazione e illuminazione sono automatizzate e assicurano un raccolto giornaliero per 3 o 4 settimane. Da 3, 6 e 12 piantine - **Plantui, da € 99**

**CUCINA
AL MICRONE**

Nel contenitore in materiale plastico si cuociono velocemente riso e cereali; minerali e vitamine rimangono inalterati - **Snips, Linea Tempo Zero, € 12,90**

***Per un dolce
Halloween***

La festa più dark dell'anno inizia assaggiando i biscotti a forma di zucche, spettri, gatti neri e pipistrelli. Per prepararli servono i tagliabiscotti in banda stagnata, alti 8 cm - **Guardini, 4 pezzi, € 8,30**

**Grattugia E CONSERVA**

Il macina spezie 2 in 1 ottimizza spazi e funzionalità: nel contenitore tubolare interno trovano spazio noce moscata oppure cannella o fave di Tonka da macinare, in triti di grana diversa, con la lama in acciaio inox fotoincisa - **Microplane, € 24,95**



► 1 novembre 2017

Cake al cioccolato con castagne

► **Media** ► Prep. 1 ora e 30 minuti
► Cottura 45 minuti ► Calorie 720

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per la base soffice: 140 g di burro • 160 g di zucchero a velo • 120 g di cioccolato fondente al 70% • 100 g di farina 00

• 40 g di amido di mais • 6 uova • vaniglia • 2 cucchiai di cremer tartaro • sale

Per farcia e guarnizione: 500 g di panna fresca • 350 g di crema di castagne o di marroni • 100 g di cioccolato fondente al 70% • rum • 100 g di marron glacé a pezzetti • marron glacé interi • 1 cucchiaino di zucchero a velo • 1 cucchiaino di zucchero semolato • 80 g di meringhe piccole • violette candite

1 Preparate la base. Lavorate il burro ammorbidito con 120 g di zucchero a velo con una frusta finché sarà spumoso. Versate a filo il cioccolato fondente fuso e intiepidito, separate i tuorli dagli albumi e incorporate i primi, uno per volta. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale, poi incorporate lo zucchero a velo rimasto. Amalgateli delicatamente al cioccolato **alternandoli con farina, amido di mais, cremer tartaro e una punta di vaniglia setacciati**. Versate il composto in una teglia di 22-24 cm di diametro rivestita con carta da forno e cuocete a 170° per 40 minuti. Fate raffreddare la torta su una grata per dolci.

2 Portate a ebollizione 1,5 dl di acqua con lo zucchero semolato; unite 6 cucchiai di rum e lasciate raffreddare. Montate la panna. Mescolate la crema di castagne intiepidita con 2 cucchiai di rum e **unite il cioccolato sciolto a bagnomaria**. Lasciate intiepidire, quindi incorporate 300 g di panna montata. Unite lo zucchero a velo alla panna montata rimasta.

3 Tagliate la torta in tre dischi e inumiditeli con lo sciroppo al rum. Spalmate il primo disco con metà mousse di castagne; il secondo con **200 g di panna montata cosparsa con pezzetti di marroni**; l'ultimo con la mousse di castagne rimasta. Guarnite la superficie con meringhe, marron glacé e le violette candite.

Mattonella di bisquit alle mandorle

► **Media** ► Prep. 1 ora
► Cottura 20 minuti ► Calorie 390

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per il bisquit: 150 g di zucchero semolato fine • 80 g di mandorle o di nocciole • 50 g di farina 00 • 40 g di amido di mais • 6 uova

• 2 cucchiai di lievito vanigliato

• 1/2 limone non trattato • sale

Per farcia e guarnizione: 4 dl di latte intero

• 4 tuorli • 35 g di amido di mais • 1/2 limone non trattato • 5 cucchiai di zucchero • sale

• 2 dl di succo di mela o di pera limpido

• 4 cucchiai di liquore all'arancia • 20 g di

mandorle a lamelle tostate • 150 g di panna fresca • 1/2 cucchiaino di zucchero a velo

burni rimasti montati a neve, alternandoli a farina, amido di mais e lievito setacciati. Versate il composto in una teglia rivestita con carta da forno di 30x40 cm e cuocete in forno già caldo a 170° per 12-15 minuti.

2 Per la farcia, caramellate in un pentolino 3 cucchiai di zucchero con 4-5 cucchiai di acqua, poi unitevi un pizzico di sale, il latte bollente e la scorza del limone; fate riposare per 10 minuti. Intanto sbattete i tuorli con lo zucchero rimasto, quindi incorporate l'amido di mais e poi il latte ancora caldo filtrato. Fate addensare a fiamma bassa, mescolando con una frusta fino al primo cennello di bollore. Tagliate il bisquit in tre rettangoli di 13x30 cm e **inumiditeli con il succo di frutta mescolato con il liquore all'arancia**. Farciteli con la crema preparata. Montate la panna e incorporate lo zucchero a velo; quindi, utilizzando una bocchetta rigata, disegnate sulla superficie diverse righe parallele oblique. Completeate cospargendo le righe con le lamelle di mandorle tostate.





► 1 novembre 2017



Torta all'arancia

► **Media** ► Preparazione 1 ora e 20 minuti
► Cottura 50 minuti ► Calorie 410

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per il **pan di Spagna**: 90 g di **farina** • 55 g di **amido di mais** • 180 g di **zucchero semolato** fine • 6 **uova** • 1 **arancia** non trattata • **burro** e **farina** per lo stampo • **sale**

Per **farcia e guarnizione**: 8 dl di **latte** • 75 g di **farina** • 6 **tuorli** • 3 **arance** non trattate • 12 **cucchiai di zucchero** • 1 dl di **liquore all'arancia** • 1 rettangolo di **pasta sfoglia** pronta

1 Preparate il pan di Spagna: separate i tuorli dagli albumi e sbattete i primi in una basterdella con lo zucchero, la scorza d'arancia grattugiata e un pizzico di sale. Montate gli albumi a neve e incorporatene un terzo ai tuorli sbattuti, **mescolandolo delicatamente dal basso verso l'alto**. Unite circa un terzo di farina e amido di mais setacciati e continuate ad amalgamare gli ingredienti, poco per volta, finché saranno esauriti. Imburrate e infarinate una teglia quadrata di 24 cm per lato, versate il composto, livellatelo, poi trasferite in forno già caldo a 170° per 35-40 minuti. Lasciate intiepidire, quindi sfornate il pan di Spagna e fatelo raffreddare su una grata per dolci.

2 Preparate la crema pasticcera: scaldate 7,5 dl di latte con la scorza di 1 arancia; montate 6 tuorli con 6 cucchiai di zucchero e la farina. Unite il latte a filo e cuocete la crema a fuoco dolce finché si sarà addensata. Ricavate 12 rettangoli di 4x8 cm dalla pasta sfoglia, inumiditeli con il latte rimasto, bucateli con i rebbi della forchetta e **cospargeteli con 1 cucchiaio di zucchero**; cuoceteli in forno a 210° per 10-15 minuti.

3 Tagliate il pan di Spagna in 3 strati, inumiditeli con il succo di 1 arancia mescolato con il liquore e alcuni cucchiai di sciroppo preparato con acqua e 5 cucchiai di zucchero. **Spalmate la base con 1/3 della crema preparata** e proseguite così fino a completare i 3 strati. Affettate l'ultima arancia e caramellate le fette in un padellino con lo zucchero rimasto e alcuni cucchiai di acqua. Spalmate la superficie della torta con la crema rimasta e decoratela con i rettangoli di sfoglia alternati alle fette di arancia caramellata.