



► 01 Dicembre 2015 - 51512

Speciale
per voi

Dolciabonta di Natale

Candele, pigne, confe, calze, tante altre ricette fantasiose per "costruire" dessert sorprendenti. Basta meno di un'ora per creare la magia atmosfera oppure da portare a casa ai amici come un preziosissimo regalo.

di Michela Prandoni, ricette di Claudia Compagni, foto Robert Wood, stylist Stefania Frediani

26 • inTavola

Sottopiatto Bitossi, stelline Abitacoli

Villaggio innevato di pan speziato

★★★ media

1 h + il riposo

15'

€ 3,90



GLI ATTREZZI SU MISURA

• Il vassolo

Rettangolare, in cartoncino color oro, è perfetto per appoggiare e trasportare il villaggio. Non è solo pratico, serve anche a dare un tocco di magia in più al dessert. Disponibile anche rotondo e in cartoncino bianco (Guardini, a € 3,90).



Ingredienti per 8 persone:

- 250 g di farina
- 250 g di miele di acacia
- 50 g di farina integrale
- 1 cucchiaino di cannella in polvere + 1 uovo
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 2 cucchiaini di 4 spezie
- 250 g di zucchero a velo
- 1/2 limone
- caramelle e confettini

1 Mescolate

I 2 tipi di farina e la cannella in una grossa ciotola, versate il miele tiepido e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo. Copritelo e lasciatelo riposare 4 ore a temperatura ambiente. Sgusciate l'uovo separando il tuorlo dall'albume, mescolate il primo con il bicarbonato e le 4 spezie, trasferite l'impasto nel mixer e unite il composto di tuorlo e lavorate per qualche minuto. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e lasciate riposare frigo per 1 ora.

2 Preparate delle dime di cartoncino delle dimensioni delle casette che volete preparare ritagliando per ogni casetta 2 rettangoli, 2 figure per le facciate anteriore e posteriore

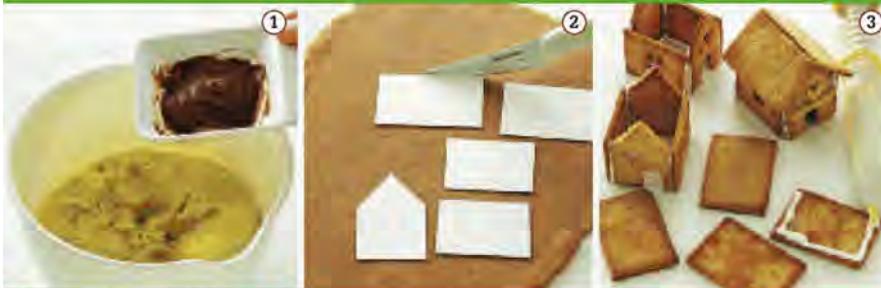
e 2 rettangoli per il tetto. Intagliate la facciata anteriore per ricavare la porta e le 2 pareti laterali per ottenere finestrelle. Stendete la pasta preparata in uno spessore di circa 2 mm, posizionatevi sopra le dime e ritagliatele. Trasferite le figure ottenute in una teglia foderata con carta da forno, stendete nuovamente la pasta rimasta e ricavate una base di forma irregolare che servirà per appoggiare il villaggio. Cuocete le varie parti in forno a 180° per 15 minuti o finché saranno dorate.

3 Mescolate

l'albumine con lo zucchero a velo e qualche goccia di succo di limone e montate la glassa con le fruste elettriche fino a quando sarà lucida e soda. Montate le casette utilizzando la glassa per fissare le varie parti e decorateli a piacere con confettini, caramelle e la glassa per simulare la neve. Spalmate la base con un velo di glassa e appoggiatevi sopra le casette preparate. Spolverizzate il tutto con zucchero a velo e lasciate asciugare la glassa per 5-6 ore. Completate il villaggio secondo la vostra fantasia con funghetti di zucchero e alberelli di biscotto.

Casetta golosa

Mescolate 500 g di farina setacciata con 1 cucchiaino di noce moscata, 1 di zenzero, 1 cucchiaino di cannella, tutti in polvere. Scaldate 400 g di miele di acacia per renderlo fluido, versatelo nel mix e mescolate con la spatola. Sgusciate 2 uova separando i tuorli dagli albumi e unite i primi a 2 cucchiaini di bicarbonato. Amalgamate tutto all'impasto di farina, lavorate per 5-6 minuti. Avvolgete la pasta in pellicola e fatele riposare per 1 ora in frigo. Ricavate da un cartoncino le sagome per la casetta: serviranno 1 rettangolo di 18x10 cm, 1 facciata di 14x18 cm di altezza nel punto più alto e 1 tetto di 18x7 cm. Stendete la pasta su carta da forno in uno spessore di 3-4 mm, appoggiate sopra le sagome e ricavate 2 tetti, 2 facciate e 2 muri laterali. Ritagliate finestre e porta con un coltellino. Impastate i ritagli, stendeteli e ricavate una base su cui appoggiare la casetta. Cuocete le parti in forno a 170° per 15 minuti. Montate 500 g di zucchero a velo con gli albumi e il succo di 1/2 limone. Versate la glassa in una tasca da pasticciere e assemblate la casetta "incollando" le parti con la glassa; completate con altri decori e confettini. Lasciate asciugare per 5 ore prima di metterla in un piatto.



27

**IL PRODOTTO
GIUSTO**

**La tasca
da pasticciere**

Per disegnare una scatola a regola d'arte c'è la praticissima tasca da pasticciere monouso, in pvc. La confezione contiene 10 tasche e 3 beccucci. Nei supermercati (Cuki, a circa a € 2,10).



Scatola di meringa beneaugurante

★★★ media

30° + il riposo

3 h

€€€

Ingredienti per 1 scatola:

- 4 albumi
- il peso degli albumi di zucchero semolato
- il peso degli albumi di zucchero al velo
- 100 g di gherigli di noce
- 12 datteri disidratati
- 1 grappolo di uva rosata
- 1 melagrana

1 Mescolate i due tipi di zucchero. Mettete gli albumi in una grossa ciotola con la metà dello zucchero e iniziate a montare con un paio di fruste

elettriche. Quando il composto sarà montato, unite lo zucchero rimasto, 1 cucchiaino alla volta, e continuate a montare per 5-6 minuti fino a ottenere una meringa lucida e soda.

2 Trasferite la meringa in una tasca da pasticciere montata con bocchetta a stella piccola. Disegnate su un foglio di carta da forno 4 rettangoli di 20x10 cm e un quadrato di 20 cm di lato. Rovesciate i disegni sulla placca del forno e, seguendo

le sagome, disegnate con la tasca i rettangoli e il quadrato. Quindi formate strisce parallele per simulare una grata.

3 Potete arricchire a questo punto le grate con riccioli o altri disegni secondo la vostra fantasia. Mettete in frigo la meringa rimasta. Cuocete le grate in forno a 100° per circa 2 ore o fino a quando la meringa sarà perfettamente asciutta; lasciatela raffreddare. Montate la scatola fissando il quadrato di fondo e i rettangoli per le pareti con la meringa rimasta. Passate la scatola ancora in forno a 100° per 1 ora. Quando sarà fredda, riempitela con i gherigli di noce, i datteri, gli acini d'uva e la melagrana a tocchetti.





Alberelli di Natale

★★☆ media

30' + il riposo

30'

€€€

Ingredienti per 4 alberelli:

- 170 g di farina + quella per la spianatoia
- 50 g di zucchero semolato
- 30 g di zucchero al velo
- 60 g di farina di riso
- 140 g di burro
- 200 g di cioccolato bianco
- 100 ml di panna fresca
- 1 arancia non trattata
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- scorse di arancia e cedro candite per il decoro
- sale

1 Mescolate gli ingredienti.

Riunite nel mixer la farina, la farina di riso, lo zucchero a velo e quello semolato, un pizzico di sale e il burro freddo tagliato a dadini; frullate fino a quando avrete ottenuto una palla di pasta. Avvolgetela in pellicola per alimenti e fatela riposare per un'ora in luogo fresco. Riprendete la pasta, mettetela sul piano di lavoro leggermente infarinato e stendetela con il matterello pure infarinato fino a ottenere

una sfoglia di circa 1/2 cm di spessore. Ricavate dei dischi di dimensioni decrescenti partendo dal più grande di 14 cm di diametro. Trasferiteli sulla placca foderata con carta da forno e cuoceteli in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti fino a quando iniziano appena a dorare. Lasciateli raffreddare completamente prima di trasferirli su una grattella.

2 Tritate il cioccolato e mettetelo in una ciotola. Lavate l'arancia, asciugatela e grattugiate la metà della scorza. Mescolatela con lo zenzero e trasferite la tutto in una casseruola con la

panna. Scaldatela su fiamma bassa, versatela a filo nella ciotola con il cioccolato, mescolando in continuazione con una spatola fino a ottenere una crema lucida. Fatela raffreddare in frigo fino a quando inizierà ad addensarsi e trasferitela in una tasca da pasticciere montata con bocchetta liscia di 5 mm.

3 Disegnate una stella di crema di cioccolato bianco su ciascun biscotto e lasciate raffrendere su una grattella. Impilate i biscotti per formare 4 alberelli e decorate con fettine o tocchetti di canditi fissandoli con gocce di crema di cioccolato bianco.

A sinistra: piatto Virginia Casci; a destra: piattini la Porcellana Bianca



Pigne di panettone con crema ganache

★☆☆ facile

30' + il riposo

15'

€€€

Ingredienti per 4 pigne:

- 1 panettone
- 200 g di cioccolato fondente
- 1,2 dl di panna fresca
- 200 g di mandorle a lamelle
- 40 g di zucchero al velo

1 Tagliate dal panettone un disco di 4-5 cm di spessore. Incidetelo con un coltello o un tagliapasta a goccia lungo 8 cm in modo da ottenere 4 forme simili a delle pigne. Tenete da parte i ritagli e usateli per preparare il dessert spiegato nel box qui sotto.

2 Tritate finemente il cioccolato fondente e trasferitelo in una ciotola. Mettete la panna in una casseruola e scaldate la senza portarla a ebollizione. Versate a filo sopra il cioccolato e mescolate con una spatola fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Trasferite la ganache in frigorifero e lasciatela raffreddare fino

a quando si sarà addensata. Montatela con le fruste elettriche fino a quando cambia colore e diventa spumosa; quindi spalmatela sulle pigne di panettone fino a ottenere una forma regolare.

3 Spargete le mandorle sulla placca foderata con la carta da forno e tostatele nel forno caldo a 150° per una decina di minuti o fino a quando saranno dorate e lasciatele raffreddare. Infilate le mandorle in file ordinate inclinandole leggermente in modo da simulare le scaglie delle pigne e conservate a temperatura ambiente fino a quando il cioccolato sarà solidificato. Trasferite le pigne su un piatto per dolci, spolverizzatele con zucchero a velo e decorate a piacere con foglie, nastri o stecche di cannella "sfogliate".

SAPERNE DI PIÙ

È una preparazione tipica della cucina francese chiamata anche crema parigina. Gli ingredienti base sono soltanto due: il cioccolato fondente da copertura e la panna. È una crema che non si mangia da sola, ma serve essenzialmente per decorare e farcire dolci, per fare scritte augurali su torte glassate; può essere usata anche come ripieno per cioccolatini. Il rapporto cioccolato/panna non è rigidissimo e talvolta la panna può essere sostituita, in parte, con latte; si può anche aumentare la dose del cioccolato per una crema più densa.



Coppe del buon augurio

Un dessert facile da preparare con i ritagli di panettone. Tagliate a julienne le scorze di 1 arancia, 1 pompelmo rosa e 1 limone non trattati e scottatele per un minuto in acqua in ebollizione. Versate 100 g di zucchero in una casseruola con 1 dl d'acqua, 1/2 litro di succo fresco di arancia, 1/2 litro di succo fresco di pompelmo rosa, 0,8 dl di succo fresco di limone, portate a ebollizione, unite le scorze e cuocetele per 5-6 minuti fino a quando lo sciroppo inizierà ad addensarsi; spegnete e fate

raffreddare. Mettete ancora la casseruola sul fuoco, aggiungete altri 80 g di zucchero semolato, portate a ebollizione, fate ridurre il succo di un terzo, unite 3 g di agar agar (addensante naturale che trovate nei negozi etnici e di specialità alimentari) e proseguite la cottura per 5 minuti. Lasciate raffreddare e unite 2 cucchiai di liquore all'arancia. Tagliate il panettone a dadini e tostatelo sotto il grill. Suddividetelo in 8 coppe. Versatevi la riduzione di agrumi e mettete in frigo per 1 ora. Completate con le scorze candite e chicchi di melagrana.



GLI ATTREZZI SU MISURA

- Quello a forma di cuore può simulare a meraviglia la forma delle pigne. Questo è in acciaio inox con stantuffo utile per agevolare l'espulsione (Guardini, a € 10,90).
- In acciaio sono ideali per preparare creme, composti e impasti. Disponibili in 4 misure (Tescoma, linea Delicia, da € 9,90).



I PRODOTTI GIUSTI



Il **panettone** ha canditi e uvetta di primissima scelta, glassa alla Nocciola Piemonte IGP, mandorle tostate e granella di zucchero (Gran Galup, 750 g, a € 15,90).



Il **cioccolato** fondente extra è perfetto da sciogliere per preparare la ganache. Anche nei supermercati (Emilia Zaini, 200 g, a circa € 2,69).

Speciale
per voi



da appendere
sotto rami di vischio
o bacche rosse



32 • inTavola

Ghirlanda profumata

★★★ media

30' + il riposo

20'

€€€

Ingredienti per 1 ghirlanda:

- 300 g di farina + quella per la spianatoia
- 150 g di burro + 150 g di zucchero
- 2 uova + 2 cucchiai di latte
- 1 cucchiaiino raso di lievito per dolci
- 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaiino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaiino di zenzero in polvere
- bastoncini lunghi di cannella
- 250 g di zucchero a velo
- 1 albumine + 1/2 limone
- sale

1 Mettete nel mixer la farina con lo zucchero, il lievito e il cacao setacciati, le spezie in polvere, il burro a dadini e un pizzico di sale; frullate fino a ottenere un impasto a briciole. Unite le uova e il latte e continuate a frullare fino a ottenere una palla di pasta. Avvolgetela in pellicola e fatela riposare in frigo per 30 minuti.

2 Stendete la pasta in una sfoglia di 1/2 cm di spessore e ricavate dei biscotti di forme diverse. Create un buchino sulla parte superiore con una cannucchia, trasferiteli sulla teglia foderata con carta da forno e cuoceteli in forno a 180° per 20 minuti circa.

3 Montate lo zucchero a velo con l'albumine e qualche goccia di succo di limone per 3-4 minuti fino a ottenere una glassa lucida e soda. Trasferite una parte in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e decorate i biscotti freddi. Fate asciugare e girate i biscotti disponendoli in cerchio per creare una ghirlanda. Fissateli tra loro con le stecche di cannella "incollandole" ai biscotti alle due estremità con gocce di glassa e lasciate asciugare per 3-4 ore. Girate la ghirlanda e decoratela a piacere con un nastro fatto passare nei buchini dei biscotti.

A destra: sottopiatto Villa d'Este, alberino La Fabbrica del Verde



Torta candela con glassa bianca

★★★ media



30' + il riposo



1 h



€€€

Ingredienti per 3 candele:

- 180 g di farina
- 8 uova
- 300 g di zucchero
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 baccello di vaniglia
- 200 g di marmellata di arance amare

Per decorare:

- 250 g di zucchero a velo
- 1 albumine

- 1 arancia
- 3 fiamme di zucchero
- confettini argentati
- 1 nastro rosso
- sale

1 Preparate l'impasto.

Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi, montate i primi con lo zucchero e i semini contenuti nel baccello di vaniglia, fino a ottenere un composto molto gonfio, chiaro e spumoso. Unite la farina

setacciata con il cacao, il lievito e gli albumi tenuti da parte montati a neve con un pizzico di sale. Amalgamate delicatamente gli ingredienti mescolando con una spatola dal basso verso l'alto. Versate l'impasto in 2 placche foderate con carta da forno e cuocete le basi una alla volta in forno già caldo 160° per 30 minuti. Togliete dal forno e fate raffreddare le basi.

2 Trasferite le basi sul piano di lavoro e con tagliapasta rotondi ritagliatele in tanti dischi di 8, 6 e 4 cm di diametro. Spalmate la marmellata sulla superficie e impilate i dischi delle stesse dimensioni

formando 3 candele di altezze e diametro diversi.

3 Montate l'albumine con lo zucchero a velo e 1 cucchiaino di succo di arancia fino a ottenere una glassa lucida e soda e spalmatela sulla superficie e sui bordi delle 3 candele. Decorate le basi con confettini d'argento. Diluite la glassa rimasta con un altro cucchiaino di succo di arancia e fatela colare sulla superficie delle torte e in parte sui bordi a simulare la cera scioltta. Disponete sopra ognuna una fiamma, lasciate asciugare per 2 ore su una grata, trasferite le candele su una alzatina e complestate con il nastro rosso.

33

Tronchetto alla crema di marroni



★☆☆ facile

30' + il riposo

15'

€€€

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di farina
- 120 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 3 uova
- 1 baccello di vaniglia
- 300 g di crema di castagne
- 100 g di burro
- 1,5 ml di panna fresca
- 200 g di cioccolato fondente
- 200 g di marron glacé
- sale

1 Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi, montate i primi con lo zucchero a velo, un pizzico di sale e i semi contenuti nel baccello di vaniglia fino a ottenere un composto molto chiaro e spumoso. Unite 2 cucchiaini di acqua fredda, mescolate, aggiungete la farina setacciata con il lievito e gli albumi montati a neve con le fruste elettriche. Versate l'impasto in una teglia di 40x30 cm foderata con carta da forno e cuocetelo in forno già caldo a 180° per 15 minuti.

Coprite il dolce con un canovaccio da cucina pulito e inumidito e lasciate raffreddare.

2 Lavorate il burro fino a renderlo spumoso, unite la crema di castagne, 3-4 marron glacé tritati, mescolate e aggiungete la panna montata. Staccate la base di pasta preparata dalla carta, spalmatela con 2/3 della crema e arrotolatela sul ripieno aiutandovi con la carta sottostante. Spalmate anche la parte esterna con la crema rimasta e trasferite il dolce in frigo.

3 Tritate il cioccolato finemente, scioglietelo a bagnomaria, stendetelo in uno strato molto sottile su un grosso foglio di carta da forno e lasciate raffreddare fino a quando il cioccolato si sarà solidificato. Spezzettatelo sollevandolo a scaglie con un coltellino, disponetelo sul tronchetto a formare la corteccia e tenete in frigo fino al momento di servire. Decorate con i marron glacé rimasti e, se vi piace, fichi secchi.

SAPERNE DI PIÙ

Grande classico della pasticceria francese, il tronchetto di Natale (bûche de Noël) richiama il maestoso ciocco di legna che bruciava nel focacce da Natale a Capodanno. La base del dolce è la pasta biscotto, facilissima da preparare e da farcire in mille modi diversi. L'unica difficoltà sta nel dare la forma cilindrica al tronchetto. Per arrotolare la pasta biscotto senza romperla potete aiutarvi con un telo inumidito: posatelo sul piano di lavoro e rovesciate sopra la teglia con la pasta; togliete la teglia, spennellate con acqua la carta da forno per eliminarla più facilmente e arrotolate con il telo partendo dal lato più lungo.



Tronchetto ai ribes

Sgusciate 4 uova separando i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve con un pizzico di sale. A parte montate i tuorli con 150 g di zucchero a velo, poi incorporate 90 g di farine setacciata con 1 cucchiaino di lievito per dolci e aggiungete, poco alla volta, gli albumi montati a neve. Versate l'impasto in una teglia di 40x30 cm foderata con carta da forno bagnata e strizzata, livellatelo con una spatola e cuocetelo in forno caldo a 180° per 15 minuti. Sfornate e arrotolate la pasta formando un tronchetto,

lasciatelo raffreddare, poi srotolatelo, spalmateolo con 350 g di confettura di ribes e arrotolate di nuovo. Infine avvolgetelo in pellicola e fatelo raffreddare in frigo per 30 minuti. Spezzettate 150 g di cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria, aggiungete 2,5 ml di panna e 40 g di zucchero a velo, continuando a mescolare. Quando la crema sarà fredda, montatela con le fruste elettriche. Eliminate la pellicola dal rotolo e spalmate lo zucchero a velo, fateli asciugare e sistematevi sul rotolo.



GLI ATTREZZI SU MISURA

- In silicone, morbida, flessibile, facile da usare, preziosa per la preparazione del dolce (Silikomart, a € 3,60).
- Antiaderente, spessa e resistente, sopporta anche cotture prolungate. La sua maxi larghezza consente di adattarla alle teglie più grandi. Inoltre è prodotta con fibre di cellulosa ricavate da legname proveniente da boschi gestiti in modo sostenibile, è biodegradabile e riciclabile (Cuki Professional, 45 metri, a € 9,90).



Cuki
GARANTITO
SICUREZZA
ANTIADERENTE
FLESSIBILE
BIODEGRADABILE
RICICLABILE

I PRODOTTI GIUSTI



La crema di marroni è profumata con il caffè. Il risultato è un gusto sorprendente e accattivante (Chiara Bardin, Le Collezioni, 220 g, a circa € 2,99).



I marroni scelti e selezionati, sono delicatamente glassati per esaltare il gusto delle castagne tutte italiane (Marrons Glacés Motta leggermente glassati, 200 g, a circa € 4,99).

35

Speciale per voi



A sinistra: scatola in latta La Fabbrica del Verde e cuoricini Abitacoli; a destra: piatto ZaraHome e decoro Vinidea

Torta pupazzo di neve

★★ media

30' + il riposo

30'

€€€

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina
- 140 g di zucchero semolato
- 6 uova + 1 albumo
- il doppio del peso dell'albumo di zucchero a velo
- 300 g di cioccolato gianduia
- 3 dl di panna fresca
- 1 baccello di vaniglia
- 10 g di burro + sale

1 Sgusciate le uova in una grossa ciotola, unite i 140 g di zucchero semolato e un pizzico di sale. Incidete

il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, prelevate i semi interni con un coltellino e uniteli nella ciotola. Montate gli ingredienti con le fruste elettriche per 5-6 minuti, fino a ottenere un composto spumoso. Unite 180 g di farina setacciata e amalgamatela mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro imburrato e infarinato con la farina rimasta e cuocete la torta nel forno caldo a 180°

per 25 minuti. Fatela riposare per 10 minuti, sformatela e trasferitela su una grattella.

2 Tritate finemente il cioccolato, scaldate la panna su fiamma bassa, versatela poco alla volta sul cioccolato e mescolate con una spatola finché si sarà scioltto. Trasferite la ganache in frigorifero finché inizia ad addensarsi e montatela con le fruste elettriche finché diventa spumosa. Tagliate il pan di Spagna in 3 strati, spalmateli con un velo di ganache, ricomponete il dolce e spalmatelo anche sui bordi e sulla superficie. Trasferitelo in frigorifero.

3 Unite metà dello zucchero a velo all'albumo. Montatelo con le fruste elettriche finché diventa spumoso e, continuando a montare, unite lo zucchero a velo rimasto poco alla volta. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia grossa. Federate una placca con carta da forno e per ogni pupazzo premete la tasca 3 volte facendo fuoriuscire ciuffi di meringa sempre più piccoli. Infornate a 100° per 2 ore, fate raffreddare e decorate a piacere con ganache, rotelle di liquirizia, caramelle gommosse e marzapane colorato per ottenere 4 pupazzi di neve. Disponeteli sulla torta e servite.

36 • intTavola

Torta orologio

★★★ media
60'

⌚ 30' + il rip.
€€€

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina + 150 g di burro
- 4 uova + 230 g di zucchero
- 8 g di lievito in polvere
- 1 baccello di vaniglia
- 50 g di uvetta + 3 cucchiaini di rum
- 4 dl di panna fresca + 120 g di yogurt
- 320 g di zucchero a velo
- 20 g di cacao amaro in polvere
- 1/2 dl di olio di semi di arachidi
- 80 g di cioccolato fondente
- 1/2 limone + 1 albumine + sale
- 1 bastoncino di cialda al cioccolato

1 Preparate la torta. Mettete a mollo l'uvetta con il rum per 15 minuti, scolate la e asciugatela. Montate il burro morbido con 150 g di zucchero, un pizzico di sale e i semi di vaniglia, unite 3 uova, uno alla volta, alternandole a 3 cucchiaini di farina e unite altri 120 g di farina setacciata con il lievito e l'uvetta. Mescolate, versate l'impasto in uno stampo rotondo di 22 cm e cuocete nel forno caldo a 180° per 40 minuti. Trasferite su una grata e fate raffreddare.

2 Fate i muffin. Setacciate la farina rimasta con il cacao, unite l'uovo e lo zucchero rimasti, l'olio e lo yogurt. Amalgamate il composto e versatelo in 12 pirottini di 4 cm di diametro. Cuocete nel forno caldo a 180° per 15 minuti e lasciate raffreddare.

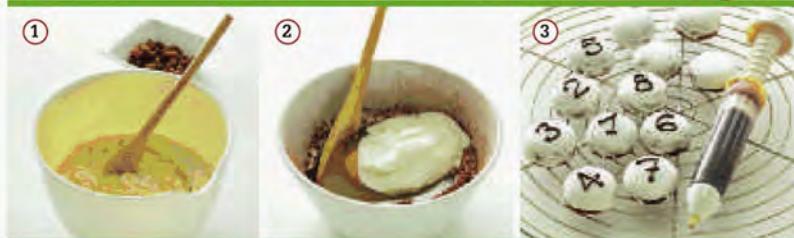
3 Montate l'albumine con 250 g di zucchero a velo e qualche goccia di succo di limone fino a ottenere una glassa densa e lucida e spalmatela sui dolcetti. Tritate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria; una volta tiepido, disegnate le ore sulla glassa solidificata; poi fate raffreddare anche il cioccolato. Montate la panna con lo zucchero a velo rimasto, spalmatela sulla superficie e bordi della torta, disponete sulla superficie i muffin come le ore di un orologio, spezzate il bastoncino di cialda in modo da ottenere due "lancette" e mettetele al centro.



SAPERNE DI PIÙ

Glassa perfetta

Per un risultato sicuro procedete così: sbattete leggermente l'albumine con una forchetta, poi unite metà dello zucchero a velo setacciato. Aggiungete il succo di limone e incorporate lo zucchero a velo rimasto, passandolo al setaccio.



Calze della Befana al cacao e cannella



★ ★ facile

30' + il riposo

25'

€ € €

Ingredienti per circa 8 calze:

- 430 g di farina
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- noce moscata in polvere
- 1 albumine
- 2 cucchiali di latte
- 250 g di zucchero a velo
- 1/2 limone
- colorante alimentare rosso

1 Lavorate il burro molto morbido con lo zucchero fino a ottenere un composto amalgamato. Unite 400 g di farina setacciata con il cacao, la cannella e il lievito, un pizzico di noce moscata, 1 uovo e il latte. Impastate rapidamente, formate una palla, avvolgetela in pellicola e lasciatela riposare in frigo per 1 ora.

2 Disegnate su un cartoncino una calza della befana di circa 15 cm di altezza, stendete l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato, appoggiatevi sopra la ditta di cartoncino e ritagliate la pasta. Formate tante calze fino al termine dell'impasto e trasferitele su teglie foderate con carta da forno. Cuocetele in forno già caldo a 180° per circa 25 minuti.

3 Preparate la glassa. Mescolate lo zucchero a velo con l'albumine e qualche goccia di succo di limone e montate con le fruste elettriche per 5 minuti. Trasferite la glassa in una tasca da pasticciere montata con bocchetta liscia piccola e decorate le calze a piacere. Lasciate asciugare la glassa e con un pennellino, spennellate alcune parti con il colorante rosso. Fatelo asciugare e chiudete le calze in sacchettini trasparenti.

SAPERNE DI PIÙ

Per tradizione è in tessuto rustico e va riempita di piccole golosità che i bambini scoprono la mattina dell'Epifania. Per evitare dolcetti troppo calorici, ricchi di additivi e aromi chimici, preparatela così. Invece di bon bon farciti, scegliete semplici caramelle o ancora meglio le gelatine di frutta. Aggiungete torroncini morbidi, senza cioccolato, a base di mandorle, nocciole, albumi, miele e zucchero. Il carbone nero potete unirlo senza problemi perché è a base di zucchero, acqua, albumi e colorante naturale.



Il cappello della Befana

Spezzettate 200 g di cioccolato fondente e fate sciogliere a bagnomaria, mescolando. Disponete 4 dischi di **pan di Spagna** pronto di 10 cm di diametro e 1 cm di spessore e 4 **coni da gelato** vuoti capovolti su un foglio di carta forno; spennellateli con il cioccolato fuso, ricoprendoli in modo uniforme (tenete da parte poco cioccolato). Cospargete dischi e coni con **cadette e confettini** colorati. Montate 200 ml di **panna** con 2 cucchiali di **zucchero a velo** e riempite i coni

all'interno. Spennellate con il cioccolato tenuto da parte il bordo dei coni e capovolgeteli al centro dei dischi, tenendoli fermi per un istante. Spolverizzate la spianatoia con zucchero a velo e lavorate 100 g di **marzapane** con le mani, per ammorbidirlo. Divideate il marzapane in 2 pezzi, uno più grande dell'altro, unite a ciascuno qualche goccia di **colorante alimentare** (tinte diverse). Stendeteli e ricavate dal più grande 4 nastri e dall'altro 4 fibbie (a forma di cornice). Passate i nastri all'interno delle "fibbie" e applicatevi alla base dei coni.



Ceslini La Fabbrica del Verde

GLI ATTREZZI SU MISURA

- Aderisce al piano di lavoro ed impedisce che l'impasto si attacchi. Ha impresso un tracciato per tagliare con precisione la pasta nei formati preferiti. Ogni lato è suddiviso in cm e l'interno è reticolato. Va in forno e in lavastoviglie (Tescoma, a € 13,40).
- Perfetta per trasportare a casa di amici le calze della befana senza romperle, è in cartoncino rigido, facile da aprire, chiudere e comoda da portare (Guardini, Easy Bake, a € 4,50 ciascuna).



I PRODOTTI GIUSTI



Il lievito con aroma naturale di vaniglia e cremor tartaro naturalmente ottenuto dall'uva è senza glutine (S. Martino Linea Pasticceria, 64 g, a circa € 1,59).



La noce moscata è in un pratico vasetto con tappo macinina, ideale da dosare e macinare al momento. Nei supermercati (Cannamela, a circa € 2,09 l'uno).

39