

## **Tronchetto di Natale (Bouche de Noel)**

Il tronchetto di Natale (Bûche de Noël), è un dolce tipico della tradizione natalizia francese, che riprende nella forma, il ceppo di legno, simbolo Natalizio di numerosi paesi del Nord Europa considerato di buon auspicio. Goloso e raffinato il nostro tronchetto è un dolce perfetto per le feste, il re delle torte di Natale per eccellenza, un rotolo di soffice pasta biscotto farcito con una crema ganache al cioccolato e guarnito con scagliette di cioccolato fondente che, oltre a conferire un tocco sfizioso, simulano l'aspetto del ceppo di legno.

### Ingredienti:

- \* Per la pasta biscotto: 1 pizzico di sale fino, 5 uova medie, 10 g di miele, 100 gr di farina 00, 140 gr di zucchero, 1 baccello di vaniglia
- \* Per la crema ganache: 300 gr di panna fresca liquida, 300 gr di cioccolato fondente
- \* Per decorare: 250 gr di cioccolato fondente

Per preparare la pasta biscotto iniziate dividendo i tuorli (dovranno pesare circa 100 gr) dagli albumi (dovranno pesare circa 150 gr). Sbattete i tuorli per almeno 10 minuti assieme a 90 gr di zucchero, al miele, un pizzico di sale e alla vaniglia fino a che non diventano chiari e molto spumosi. Montate gli albumi a neve non troppo ferma assieme al restante zucchero, quindi unite i due composti con una spatola senza smontarli. Aggiungete la farina setacciata molto delicatamente ed amalgamate con una spatola. Stendete l'impasto su un foglio di carta forno, posto su una leccarda da forno delle dimensioni di 45 x 37 cm, livellatelo con una spatola piatta e liscia fino a raggiungere lo spessore di 1 cm. Infornate in forno statico già caldo a 220° per 6-7 minuti (non di più); la superficie del dolce deve diventare appena dorata e non dovrete mai aprire il forno che tratterrà al suo interno l'umidità. Estraete la pasta biscotto dal forno, toglietela immediatamente dalla teglia, poggiandola con tutta la carta forno su di un piano. Spolverizzate la superficie della pasta biscotto con dello zucchero semolato, in modo che non si appiccichi, e sigillatela con della pellicola, ripiegandola anche sotto i lati. In questo modo la pasta biscotto raffreddandosi tratterrà al suo interno tutta l'umidità che servirà a renderla elastica e l'aiuterà a piegarsi senza creparsi. Preparate intanto la ganache: tritate il cioccolato fondente, ponete sul fuoco un pentolino con la panna. Quando la panna avrà sfiorato il bollore, spegnete e versate il cioccolato tritato, mescolando con le fruste per scioglierlo completamente. Una volta che il cioccolato si sarà sciolto, trasferite il composto in una ciotola contenente del ghiaccio e iniziate a montare con uno sbattitore elettrico (potete coprire in parte il recipiente con la pellicola trasparente per evitare gli schizzi). Lavorate la ganache per 10-15 minuti fino a quando sarà ben montata. Quando la pasta biscotto sarà fredda togliete la pellicola, farcitela con metà della ganache montata lasciando 2 cm di bordo. Arrotolate la pasta biscotto delicatamente, avvolgetela nella pellicola e ponete il rotolo a rassodare in frigo per 1 ora circa insieme alla ganache avanzata. Intanto occupatevi della decorazione: in un pentolino per bagnomaria (o nel microonde) sciogliete il cioccolato fondente una volta sciolto trasferitelo su un foglio di carta da forno poggiato sopra un vassoio o piano di lavoro, con l'aiuto di una spatola distribuite uniformemente il cioccolato e fatelo raffreddare, dovrete ottenere una grande lastra sottile, fatela raffreddare e indurire, poi tagliatela a strisce e da ciascuna ricavate delle sfogliette grossolane, spezzando con le mani il cioccolato. Riprendete il rotolo farcito e spalmate su tutta la superficie la crema ganache avanzata per finire adagiate sulla ganache le sfogliette una vicina all'altra per ricreare l'effetto del tronco di legno. Il vostro tronchetto di Natale è pronto per essere gustato!

## CONSERVAZIONE

Conservate il tronchetto di Natale in frigorifero per un paio di giorni. Potete congelarlo senza decorazione.

## CONSIGLIO

Per farcire il tronchetto potete anche usare una crema pasticcera, in questo caso per rendere la crema compatta e soda aggiungete della gelatina in fogli.

## CURIOSITÀ

Secondo l'antica tradizione, il ceppo veniva estratto dalla parte più grossa dell'albero e conservato nella legnaia in attesa della vigilia di Natale, momento in cui veniva posto nel camino dal capofamiglia con la funzione di riscaldare simbolicamente il bambin Gesù. Il ceppo doveva ardere fino a Capodanno, per questo motivo generalmente si estraeva da alberi da frutto come la quercia o il castagno, che assicuravano una lenta combustione; l'intera tradizione, affonda le sue origini nell'antica usanza pagana di propiziare, attraverso questo rito, la fertilità di tutti gli alberi fruttiferi: con le ceneri ormai arse del ceppo, durante l'anno si compivano riti propiziatori atti a proteggere il raccolto e la famiglia dalle negatività.

## **Biscotti di pan di zenzero GINGERBREAD**

Per le feste natalizie non possono mancare lucine, ghirlande, film a lieto fine e soprattutto i biscotti di Natale, come i biscotti di pan di zenzero. Amatissimi nel mondo anglosassone, e ormai anche dalle nostre parti, i Gingerbread hanno origini nordeuropee. Il loro sapore ricco e speziato ha conquistato proprio tutti! Questi biscottini si realizzano in tante forme diverse: omini, renne, alberelli, calzette o stelline, tutto è concesso, purché richiami la magia del Natale. Ma c'è una formina speciale che proprio non può mancare: grazie a lei questo biscotto diventa il gingerbread man... l'omino di pan di zenzero. Un tocco di ghiaccia reale e i vostri biscotti di pan di zenzero prenderanno le fattezze desiderate, diventeranno protagonisti di tante storie golose che rievocano l'atmosfera delle feste di natalizie e arricchiranno di gusto la calza della Befana insieme ad altre leccornie tipiche o il vostro calendario d'Avvento! Eh sì, perché infatti, non realizzare uno speciale calendario d'Avvento in cui a ogni giorno corrisponda un biscottino da sgranocchiare a colazione per iniziare bene la giornata?

### Ingredienti per circa 15 biscotti:

\* 5 g di zenzero in polvere, 350 gr di farina 00, 1 pizzico di chiodi di garofano macinati, 1 pizzico di noce moscata, 5 g di cannella in polvere, ¼ cucchiaino di bicarbonato, 160 gr di zucchero, 110 g di burro freddo di frigo, 1 uovo, 1 pizzico di sale fino, 50 gr di miele.

Per la glassa:

\*1 albume, 150 gr di zucchero a velo

Per realizzare i biscotti di Pan di zenzero iniziate dalla frolla speziata: versate nel mixer munito di lame la farina e tutte le spezie: i chiodi di garofano macinati, la cannella in polvere, la noce moscata grattugiata e lo zenzero in polvere. Aggiungete anche 1/4 di cucchiaino di bicarbonato, lo zucchero semolato. Quindi unite un pizzico di sale e versate il miele. Per ultimo versate il burro freddo di frigo tagliato a dadini,

frullate il composto ad intermittenza per non scaldare eccessivamente l'impasto fino a ottenere una consistenza sabbiosa. Versate il composto sul piano di lavoro e formate la classica fontana. Versate l'uovo al centro e incorporatelo all'impasto prima con la forchetta e poi con le mani. Impastate velocemente e una volta che l'impasto avrà preso consistenza, formate un panetto piatto e copritelo con pellicola trasparente. Ponete l'impasto a rassodare in frigorifero per almeno 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto, stendetelo con il mattarello su una spianatoia infarinata ad uno spessore tra i 7 mm e 1 cm. Ritagliate la frolla con le formine natalizie che preferite, per esempio quella tipica a omino! Se volete, in questa fase potete forare i biscotti all'altezza della testolina degli omini per far passare un nastrino e poterli appendere all'albero! Con le dosi indicate otterrete circa 15 biscotti (in base al tipo di forme usate e alle dimensioni il numero potrebbe variare). Trasferite i biscotti su una leccarda rivestita con carta da forno e cuocete i biscotti in forno statico preriscaldato a 170° per circa 15 minuti: i tempi sono indicativi poiché ogni forno ha una potenza diversa, è consigliabile perciò fare una prova, con un paio di pezzi per accertarsi che la cottura nel proprio forno sia ottimale. A cottura ultimata, sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare completamente, meglio se su una gratella. Intanto preparate la ghiaccia reale: versate gli albumi in una ciotola, iniziate a montare con le fruste elettriche a media velocità e incorporate poco a poco lo zucchero a velo aiutandovi con un cucchiaino: dovrete aggiungerne fino ad ottenere un composto omogeneo della consistenza desiderata. Trasferite la glassa in una sac-à-poche usa e getta e ritagliate la punta creando un piccolo foro, quindi decorate i biscotti ricalcando la sagoma e arricchendo di particolari gli omini a vostro piacimento.

## CONSERVAZIONE

Consigliamo di conservare i biscotti di Pan di zenzero in una scatola di latta, per 4-5 giorni al massimo. L'impasto dei biscotti si può conservare in frigorifero per 4-5 giorni oppure congelare avvolto con pellicola trasparente per 1 mese circa. All'occorrenza va scongelato in frigorifero prima di stendere e realizzare i biscotti.

## CONSIGLIO

Questo impasto deve essere lavorato molto velocemente e messo in frigorifero a rassodarsi per essere maneggiato senza problemi. Quando ritagliate la sagoma, quindi, lavorate in un ambiente fresco e aiutatevi infarinando la spianatoia e stendendo solo l'impasto che vi serve, conservando l'altro in frigo fino a quando non sarà il suo turno.

## I LEBKUCHEN

I Lebkuchen sono dei biscotti natalizi, speziati, tipici bavaresi, precisamente della città di Norimberga, che spopolano durante i mercatini di Natale. Di versioni ce ne sono davvero tante, ma vogliamo proporvi la ricetta tradizionale degli "Elisenlebkuchen", senza farina e senza lievito, a base di noci tritate, frutta candita e diverse spezie che donano il loro caratteristico sapore. Ed è proprio il mix di questi ingredienti e la superficie ruvida che rendono i Lebkuchen dei biscotti profumatissimi e irresistibili! Per farveli gustare appieno vi proponiamo le tre caratteristiche versioni: con copertura di cioccolato, con glassa al punch e al naturale.

Ingredienti per 22 biscotti:

\* circa 2 uova (100 g), 160 g di zucchero, 270 g di gherigli di noci, 70 g di arancia candita, 70 g di cedro candito, 30 g di miele di acacia, ½ baccello di vaniglia, 5 g di cannella in polvere, scorza di limone q.b., ostie rotonde da 70 mm di diametro 22

Per il mix di aromi:

\* ½ cucchiaino di cannella in polvere, ½ cucchiaino di cannella in polvere, ½ cucchiaino di chiodi di garofano, ½ cucchiaino di coriandolo in polvere, ½ cucchiaino di di cardamomo, ½ cucchiaino di noce moscata, ½ cucchiaino di anice stellato in polvere.

Per la copertura al cioccolato: 100 g di cioccolato fondente al 52%, 1 cucchiaio di olio di semi

Per la decorazione: mandorle perlate q.b., ciliegie candite q.b.

Per la glassa al punch: 70 g di zucchero a velo, 1 cucchiaino di rum, 1 cucchiaino di vino rosso

Per preparare i lebkuchen versate in un mixer le noci sgusciate e metà dello zucchero (80 g). Frullate ad intermittenza, in modo da ottenere delle noci polverizzate, ma anche una parte più grossolana. Versate in una scodella e tenete da parte. Inserite nel mixer l'arancia candita, il cedro candito e il miele. Frullate, quindi unite anche 1 cucchiaio di noci tritate, per agevolare l'operazione. Tenete da parte. Preparate anche il mix di spezie: inserite in una ciotolina la cannella, i chiodi di garofano in polvere, il coriandolo, il cardamomo, la noce moscata e l'anice stellato. Mescolate brevemente. Questo è un mix che si può comprare già pronto in Germania, conosciuto proprio come "mix per lebkuchen". Sgusciate due uova intere e trasferitele in una ciotola, aggiungete lo zucchero rimasto e i semi di mezzo baccello di vaniglia. Montate con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto spumoso. Unite le noci tritate, la frutta candita, il mix di aromi e 5 g di cannella. Aggiungete anche la buccia grattugiata di ¼ di limone e amalgamate l'impasto. Prelevate 30 g di impasto. Con le mani leggermente umide create una pallina e adagiatela al centro di un'ostia da pasticceria da 7 cm. Schiacciatela leggermente e modellatela in modo da lasciare un bordino libero di circa 5 mm. Proseguite così fino al termine dell'impasto. Appoggiate man mano i biscotti su una teglia rivestita di carta forno. Infornate nel forno statico preriscaldato a 200°C per 13 minuti, fino a quando i bordi saranno dorati. Poi sfornateli e attendete che i Lebkuchen si raffreddino leggermente e prendano consistenza, prima di toglierli dalla teglia. Nel frattempo proseguite con la seconda infornata. Una volta pronti, potrete scegliere se servirli al naturale oppure glassati al cioccolato o al Punch. Per la versione al cioccolato: tritate il cioccolato al coltello, trasferite in un pentolino, aggiungete 1 cucchiaio di olio e scioglietelo a bagnomaria. Poi trasferitelo in una ciotolina. Prelevate un biscotto e immergete la base nel cioccolato, sbattetelo leggermente in modo da far scivolare via la glassa in eccesso e appoggiatelo su una gratella con la parte del cioccolato rivolta verso l'alto. Finché il cioccolato è ancora morbido, potete decorare i biscotti con mezza ciliegia candita e/o qualche mandorla. Per la versione con glassa al Punch: versate in una ciotola lo zucchero a velo e unite 1 cucchiaio di Rum e 1 cucchiaio di vino rosso. Amalgamate brevemente fino ad ottenere una glassa omogenea. Prendete un Lebkuchen e immergete la base nella glassa, poi sbattete leggermente per eliminare la glassa in eccesso e appoggiatelo su una gratella con la parte della glassa rivolta verso l'alto. Lasciate asciugare i biscotti e serviteli.

## CONSERVAZIONE

I Lebkuchen si possono conservare in una scatola di latta per 2-3 settimane. Si sconsiglia la congelazione.

## CONSIGLIO

I Lebkuchen di Norimberga possono essere di grandezze diverse: da 9 cm, 7 cm e 5 cm. Noi vi abbiamo proposto la versione da 7 cm, ma potete utilizzare anche delle ostie da pasticceria da 5 cm: in questo caso dovrete utilizzare 15 grammi di impasto per formare il vostro biscotto e, in totale, otterrete 44 Lebkuchen più piccoli.

Al posto delle noci, potete utilizzare anche mandorle o nocciole, oppure creare una versione più delicata con metà noci e metà mandorle, rispettando la medesima dose indicata in ricetta.

Al posto della glassa al Punch, potete utilizzare una semplice glassa all'acqua, sostituendo il Rum e il vino rosso con la stessa dose di acqua a temperatura ambiente.

## **Biscotti zuccherati CANDY STICK**

### Ingredienti:

125 g di burro, 250 g di farina, 200 g di zucchero, 0,6 dl di birra chiara

Preparate l'impasto per i biscotti mescolando 250 g di farina con un cucchiaio di zucchero, 125 g di burro a pezzetti e 0,6 dl di birra. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora. Prelevate piccoli pezzetti d'impasto, formate con questi 20-25 cilindretti di circa 15 cm di lunghezza e 7-8 mm di diametro. In una ciotolina disponete 200 g di zucchero e fateci roteare dentro i cilindretti, in modo da brinare l'intera superficie con lo zucchero. Ripiegate un'estremità dei bastoncini, allineateli sulla placca rivestita di carta da forno e cuoceteli nel forno caldo a 180° per circa 12 minuti. Servite i bastoncini zuccherati per esempio a Natale, appesi alla tazza della prima colazione o usateli come segnaposto la vigilia di Natale.

## CONSIGLI PER LA DECORAZIONE

Per un decoro più ricercato, puoi applicare sui bastoncini zuccherati, al posto del semplice zucchero semolato, zuccheri colorati, perline di zucchero, stelline o altri tipi di zuccherini. Per un effetto ancora più natalizio, il rosso ed il verde sono sicuramente i colori più indicati per la decorazione dei biscotti. Tutti questi prodotti possono essere acquistati nel reparto pasticceria dei supermercati o negli appositi negozi di cookie e cake design.

## **PEPPARKAKOR, la ricetta dei biscotti di Babbo Natale**

Se il Natale avesse un profumo, probabilmente sarebbe quello di zenzero e cannella, tipico dei biscotti del Nord Europa. Con questa ricetta potrete portare i bambini a fare un viaggio nel Paese di Babbo Natale: è la versione senza glutine della ricetta dei paesi della penisola Scandinava. Non contenendo farina di frumento, ma quella di mandorle, sono quindi un'ottima merenda da preparare e gustare insieme ai bimbi intolleranti.

### Ingredienti:

\* 70 g di farina di mandorle, 60 g di farina di riso integrale, 35 g di fecola di patate, ½ cucchiaino di lievito per dolci, 45 g di zucchero di canna, 60 ml di olio extravergine di oliva, 2 cucchiai di sciroppo d'acero, 1 cucchiaino abbondante di zenzero in polvere, 2 cucchiai di acqua, 1 uovo piccolo.

Tempo di preparazione: 30 minuti +2 ore di riposo

Mescolate la farina di mandorle con quella di riso, la fecola, lo zucchero e il lievito e nel frattempo scaldate in un pentolino l'olio con lo sciroppo d'acero. Quando i liquidi si saranno ben amalgamati fra loro, unite le spezie e mescolate fino ad incorporarle. Versate il mix di spezie, olio e sciroppo d'acero nella ciotola con le farine, aggiungete l'acqua e iniziate ad impastare. Quando l'impasto inizierà ad amalgamarsi aggiungete anche l'uovo e continuate a lavorare il composto, finché non avrà la consistenza di una frolla morbida. Fate riposare la frolla per un paio d'ore in frigo prima di stenderla molto sottilmente: aiutatevi con due fogli di carta da forno per evitare che l'impasto si attacchi a mattarello e piano di lavoro. Ritagliate i biscotti con formine natalizie e cuocete in forno già caldo per 5-7 minuti a 175 gradi. Fate raffreddare prima di assaggiarli, caldi risulterebbero troppo morbidi.

### **GHIRLANDE DI CEREALI**

Le ghirlande di cereali sono un dolcetto molto veloce da poter fare con l'aiuto dei più piccini. Riso soffiato, cioccolato, colorante alimentare e confettini, in 10 minuti riuscirete a fare delle graziose ghirlande da appendere all'albero o da regalare in sacchetti trasparenti o ancora da portare in tavola come segna posto di Natale.

#### Ingredienti per 6 ghirlande:

30 g di riso soffiato, 100 g di cioccolato bianco, colorante alimentare verde, confettini rossi

Tempo di preparazione: 10 minuti

Mettete il cioccolato bianco in una ciotola e scioglietelo al microonde per qualche secondo, una volta fuso, aggiungete due gocce di colorante alimentare verde e mescolate fino ad ottenere un colore omogeneo. Aggiungete nella ciotola i cereali ed amalgamateli con il cioccolato rigirando con un cucchiaio di legno. Formate ora sei mucchietti di composto su un foglio di carta forno e create un buco al centro di ognuno dando la forma di piccole coroncine. Decorate quindi con dei confettini colorati e lasciate asciugare. Mettete dei nastri rossi alle vostre ghirlande di cereali e oplà la ricetta è pronta.

Gli alberelli di meringa

#### Ingredienti per 25 meringhe:

\*75 g di albumi, 75 g di zucchero a velo, 75 g di zucchero, 1 pizzico di cremor tartaro, 1 cucchiaino di colorante alimentare verde

Per decorare:

\*zuccherini

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 3 ore

In una ciotola mettete gli albumi ed il cremor tartaro ed iniziate a montare alla massima velocità. Aggiungete un cucchiaino di zucchero a velo e quello semolato un po' per volta e continuate a montare per circa 10/15 minuti. Quando la meringa risulterà lucida e compatta, aggiungere il colorante verde ed amalgamatelo al composto. Trasferite ora il tutto in una sac à poche con una punta grande a stella. Direttamente su una teglia rivestita di carta forno, formate dei ciuffetti di meringa che si sviluppino in altezza come degli alberelli. Decorate le meringhe con degli zuccherini. Cuocete quindi a 80 °C per almeno 3 ore, lasciando raffreddare in forno e solo all'ora i vostri alberelli di meringa saranno pronti per essere gustati.

❏

❏

❏