



Red Ginger

Dove bello e buono si incontrano

E-book di Natale *Le Ricette per le feste*



Gingerbread Cookies – biscotti pan di zenzero



Ingredienti per 25 biscotti circa

- 180 g farina 00
- 75 gr di burro
- 2 g bicarbonato
- 1 cucchiaino zenzero in polvere
- 1 cucchiaino cannella
- ½ cucchiaino noce moscata
- 40 g zucchero semolato
- 40 g zucchero di canna
- 75 g miele
- 1 uovo
- per la ghiaccia reale
- 50 gr di albume
- 250 gr di zucchero a velo
- 10 gr di succo di limone

Preparazione

Per preparare i biscotti pan di zenzero iniziare a sabbare spezie, bicarbonato, farina e il burro a pezzi in planetaria con gancio a foglia (oppure impastate a mano).

Aggiungete gli zuccheri e il miele mischiato con l'uovo. Lavorate l'impasto brevemente fino a che gli ingredienti saranno ben amalgamati. Ponete ora il panetto di pasta frolla in frigo, coperto da carta forno, per almeno 12 ore. L'impasto è molto morbido ed ha quindi bisogno di un buon riposo.

Riprendere il panetto dal frigo e ammorbiditelo con le mani e abbondante farina 00.

Essendo molto coloso tendera ad appiccicarsi sull'asse da lavoro. Spolverate con ulteriore farina quando lo stendete. Formate ora i vostri biscotti, poneteli su una teglia coperta di carta forno e infornateli per max 10 min a circa 180°. Assumeranno un colore molto bruno, dato dalla caramellizzazione degli zuccheri ed in particolare del miele.

Lasciate raffreddare prima di decorarli.

Preparate ora la ghiaccia reale. Iniziate a montare l'albume a media velocità e versate all'interno della planetaria lo zucchero a velo setacciato, cucchiaio dopo cucchiaio. Unite infine il succo di limone e la ghiaccia sarà pronta.

Preparate dei cornetti di carta forno e versateci all'interno la vostra ghiaccia reale. Quella che avanza potete conservarla in frigo in un contenitore ermetico. Iniziate quindi a decorare i gingerbread cookies a vostro piacere. Lasciate asciugare la ghiaccia e gustateli!



Tronchetto di Natale



Ingredienti

Biscotto rollè..

125 gr di uova intere a temperatura ambiente

45 gr di tuorlo

63 gr di zucchero semolato

67 gr di albume

70 gr di zucchero semolato

60 gr di farina 00

Ganache al cioccolato fondente..

300 gr cioccolato fondente 70%

300 gr panna da montare

Crema pasticcera al cioccolato..

500 gr di latte

125 gr di zucchero semolato

75 gr di tuorli

20 gr di amido di riso

200 gr di cioccolato al 70%

Preparazione

Preparate la pasta biscotto:cominciate montando uova e tuorli con la prima parte di zucchero e separatamente albumi con la restante parte di zucchero. I due composti dovranno essere ben gonfi e spumosi. Setacciate tre volte la farina e unitela montata di uova, alternandola agli albumi. Prestate attenzione che tutto venga amalgamato uniformemente. Stendete l'impasto su una placca larga coperta da carta forno ad uno spessore di meno di 1 cm e infornare a 230 ° C x 10 min massimo. Tenete da parte e fate raffreddare una volta pronto.

Per la crema pasticcera al cioccolato..

Scaldate il latte in una pentola alta e larga.Fate fondere a bagnomaria il cioccolato fondente e lasciate fuori dal fuoco una volta fuso. Sbattete a parte tuorli e lo zucchero, unite l'amido setacciato e amalgamate uniformemente. Appena il latte sobollirà, unite il composto di tuorli. Aspettate qualche secondo che faccia come dei vulcani, come se il latte inglobasse le uova, e sbattete con l'aiuto di una frusta. una volta che farà le bolle, dopo circa un minuto al massimo, togliete dal fuoco e unite il cioccolato, sempre mescolando. Versate in una teglia di vetro o acciaio e coprite con pellicola a contatto. Mettete subito in frigo.

Per la ganache al cioccolato...

Fate sobbollire la panna fresca in un pentolino e unite il cioccolato tritato. Mescolate fino a ottenere una salsa liscia. Riempite una bacinella più grande di acqua e ghiaccio e mettete la ciotola con la ganache al cioccolato a bagno nella bacinella ghiacciata. Prendete le fruste e montate la ganache per 15 minuti, fino a quando si sarà schiarita e rassodata.

Montaggio

Prendete il vostro biscotto pan di spagna e versate all'interno poca crema pasticcera, considerate che arrotolandolo fuoriuscirà se ne avrete messa troppa. Arrotolate su se stesso il rotolo e tagliate una parte in obliquo. Aggiustate con un coltello le estremità.Unite i due rami del tronchetto e decoratelo con la ganache al cioccolato. Io ho usato una bocchetta a stella e una sac a poche, ultimato con zucchero bucaneve e decori di pasta di zucchero.

Bavarese al torroncino con salsa al cioccolato fondente



Ingredienti per sei persone

- 4 Tuorli
- 1/2 cucchiaino vaniglia in polvere o una bacca
- 1 pizzico di sale
- 63 gr zucchero semolato
- 250 gr latte
- 250 gr di panna fresca
- 6 gr di gelatina in fogli
- 100 gr di torrone
- per la salsa al cioccolato..
- 100 gr di cioccolato fondente
- 100 gr di panna fresca

Preparazione

Cominciate preparando una crema inglese: sbattete con una frusta tuorli, zucchero, sale e vaniglia. Fate sobbollire il latte e versatelo nella bacinella di tuorli e mescolate con un leccapentole, senza creare schiuma in superficie. Riportate in cottura in un pentolino, cuocendo a fiamma bassa. Mescolate continuamente fino a raggiungere 85°, usando un termometro da cucina. Ci vorranno almeno 10 minuti, dopodiché si addenserà un pochino. Spegnete e unite la gelatina in fogli precedentemente ammollata in acqua fredda per 10 minuti. Versate la crema in un recipiente di vetro o acciaio e coprite con pellicola a contatto. Conservate in frigo. Montate ora la panna fresca e unitela alla crema sotto i 35°C. Tritate il torrone ed unite anche questo, conservandone un pò da parte per la decorazione. Mettete il composto in 6 pirottini d'alluminio e riponete in freezer per almeno 2 ore.

Preparate la salsa al cioccolato: fate sobbollire la panna e tritate il cioccolato fondente. Unitelo alla panna fuori dal fuoco e mescolate bene. Lasciate raffreddare 10 minuti. Sformate le bavaresi immergendo i pirottini in acqua calda. Decorate con salsa al cioccolato e torrone tritato.



Liquore al cioccolato - una ricetta di famiglia



Ingredienti

1 lt di latte
500 gr di zucchero
150 gr di cacao amaro
300 gr di alcol 95°

Preparazione

Per preparare il liquore al cioccolato, ponete cacao e zucchero in una pentola alta e meschiate bene. Aggiungete il latte e accendete il fuoco. Mescolate fino a ebollizione e da qui continuate la cottura per ancora 3 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare completamente. Dopodichè aggiungete l'alcol a 95° e mescolate nuovamente. Imbottigliate il vostro liquore alcioccolato in bottiglie di vetro. Per gustarlo al meglio è consigliato prepararlo con almeno un mese di anticipo.

Pandoro su crema di zabaione



Ingredienti

225 ml di marsala
50 gr di zucchero
4 tuorli
45 gr di zucchero
40 gr di amido di mais
Pandoro e zucchero a velo

Preparazione

Per preparare la crema allo zabaione versate il marsala e lo zucchero in un pentolino e portatelo a bollore. In una ciotola unite tuorli e 45 gr di zucchero e mescolate con una frusta. Unite anche l'amido e amalgamate bene. Versate ora una parte del marsala nella ciotola con i tuorli. Mescolate e versate nel pentolino con il rimanente marsala. Portare su fuoco medio lasciate rassodare continuando a frustare. Fate raffreddare in un recipiente coprendo con pellicola a contatto. Conservate lo zabaione in frigo fino al momento di servire. In una coppa versate qualche cucchiaino di crema allo zabaione e posate sopra mezza fetta di pandoro cosparso di zucchero a velo.



Cupcakes di Natale



Ingredienti per 10 cupcakes

per i cupcakes

- 120 gr di zucchero
- 120 gr di farina 00
- 120 gr burro a temperatura ambiente
- 2 uova a temperatura ambiente
- 30 mldi latte
- vaniglia in semi
- 2 cucchiari di lievito per dolci

perla crema al burro e mascarpone

- 250 gr mascarpone
- 150 gr burro a temperatura ambiente di ottima qualità
- 300 gr zucchero a velo
- 1 bacca di vaniglia
- Cocco rapè e zuccherini per decorare

Preparazione

Montate in planetaria burro e zucchero, amalgamando in modo omogeneo gli ingredienti. Aggiungete un uovo alla volta. Infine aggiungete, la vaniglia, la farina e il lievito setacciati e per ultimo il latte. Una volta che tutti gli ingredienti saranno bene amalgamati, trasferite il composto in una sac a poche aiutatevi così a versare la giusta dose in tutti i pirottini. Dovranno essere riempiti per $\frac{3}{4}$ del loro volume e riposti nell'apposita teglia per muffin. Infornate per 15min a 180 °C a forno statico. Dovranno dorarsi leggermente, ma fate prima la prova dello stecchino, se esce asciutto allora saranno pronti. Estrateli dal forno e lasciateli raffreddare.

Intanto preparate il frosting al mascarpone: mixate in planetaria il burro ammorbidito e lo zucchero a velo con la vaniglia. Unite poi il mascarpone. Continuate a sbattere fino a che non ci saranno più grumi ed il composto risulterà ben liscio. Fate rassodare la crema al burro e mascarpone in frigo per mezz'ora, dopodichè munitevi di attrezzo dosatore per creare le palline di gelato e realizzate con il frosting delle mezze sfere da appoggiare su ogni cupcake. Cospargete con farina di cocco e stelline di zucchero.



Alberelli dolci di sfoglia



Ingredienti

Un disco di pasta sfoglia
Zucchero a velo per decorare
50 gr di cioccolato fuso

Preparazione

Se stare ai fornelli durante le feste vi fa impazzire ma cercate un dolcino carino da proporre ai vostri ospiti, potete optare per questi favolosi alberelli dolci di pasta sfoglia. Sono semplicissimi: prendete un rotolo di pasta sfoglia e con tre stampini a forma di stella, e tre diverse misure, intagliate tante stelline. Ponetele su una teglia rivestita di carta forno e cuocete in forno a 180°C per 10 minuti circa. Appena sfornate cospargete di zucchero a velo setacciato e una volta fredde, incollatele una sopra l'altra con del cioccolato fuso come collante. Fate rapprendere in frigo e servite a temperatura ambiente decorati con panna montata.

Panettone glassato con Glassa rocher



Ingredienti

Un panettone a scelta
500 gr di cioccolato fondente 55%
125 gr di burro o olio di riso
100 gr di granella di nocciole

Preparazione

Una realizzazione veloce e semplice per presentare un classico panettone in un modo originale. Preparata la glassa rocher iniziando a fondere il cioccolato a microonde o a bagnomaria, mescolando di tanto in tanto e facendo attenzione che non si bruci. Se avete a disposizione solo del cioccolato fondente al 70% allora potete unire due cioccolati e fonderli assieme. Io ho usato l'extrafondente e l'ho sostituito per 1/5 con del cioccolato al latte. Unite ora il burro a pezzi ammorbidito e mescolate con una spatola fino a suo completo assorbimento. Aggiungete ora la granella di nocciole. Versate la glassa sul ciambellone e fate rapprendere in frigo. Servite a temperatura ambiente.

Homemade Hot Chocolate mix



homemade
Hot Chocolate Mix

3/4 cup non-fat
dry milk powder
3/4 cup
unsweetened
cocoa powder
3/4 cup powdered
sugar
mini chocolate
chips
crushed candy
canes
mini marshmallows

* When ready to use
mix ingredients well.
For a single serving,
add 8 ounces freshly
boiled water to 1/2 cup
hot chocolate mix in a
heat-proof mug. Stir
until completely
dissolved & ENJOY!

Ingredienti

70 gr di latte in polvere
57 gr di zucchero semolato
30 gr di cacao in polvere
1 cucchiaio di amido di mais
Candy canes e marshmallow (facoltativi)

Preparazione

Un'ottima idea regalo, un pensiero dolce e qualcosa di facile da realizzare! Per preparare il mix per cioccolata calda, pesate separatamente tutti gli ingredienti ed uniteli alternandoli nel barattolo che vorrete conservare o regalare. Di seguito le istruzioni per ottenere una cioccolata calda con il vostro mix pronto all'uso: prendete 3 cucchiaini del vostro mix e aggiungete 220 ml di acqua in un pentolino e girate per due minuti a fuoco lento. Aggiungete ora i marshmallow a piacere e gustate!

