

# UN DOLCE NATALE DA... BACCHE DI VANIGLIA



La magia del Natale coinvolge grandi e piccini.

E' bello ricordare i profumi, i sapori, che ci ricordano l'infanzia, quando si vedevano le nonne e le mamme preparare tanti dolcetti deliziosi da mettere sotto l'albero o per decorarlo.

Per non perdere l'abitudine di passare del tempo in cucina, preparando dolci da regalare e regalarsi, vi presento una breve, ma al contempo singificativa raccolta di ricette presenti sul mio blog <http://bacchedivaniglia.altervista.org> (alcune delle quali trasferite da quello precedente), quale piccolo suggerimento per provare a fare qualcosa con le vostre mani.

Un dolce Natale a tutti...

Nadia

A Natale non posso non preparare i miei biscotti ! Che poi siano lisci o decorati, non importa. La colazione del 25 dicembre deve essere rigorosamente fatta con quelli preparati da me.

Se li volete lisci, potete usare questo impasto base perfetto per ottimi biscotti. Altrimenti, li potete decorare con glassa (acqua e zucchero a velo), ghiaccia reale (albume d'uovo e zucchero a velo) o pasta di zucchero, dando spazio alla fantasia. L'immagine della copertina si riferisce proprio a questi biscotti.

## BISCOTTI DECORATI

Ingredienti:

300 gr farina 00

100 gr fecola

100 gr burro a temperatura ambiente

100 gr zucchero

2 uova

aromi a piacere (o scorza di limone, arancia, vaniglia, cannella, zenzero, ecc...)

Preparazione:

In una ciotola montare bene il burro con lo zucchero. Aggiungere quindi un uovo per volta sino a farlo amalgamare bene. Quindi incorporare l'aroma scelto e la farina e la fecola setacciate poco per volta. Lavorare il composto a mano, sino ad ottenere un impasto compatto. Formare un panetto e mettere in frigorifero per almeno 30 minuti. Successivamente stenderlo con un mattarello e ritagliare le forme di biscotti che più vi piacciono. Far cuocere per 12 minuti a 180° in forno statico. Far raffreddare i biscotti su una gratella e poi li potete decorare come più vi piace.

---

Stanca del solito pandoro (che, ammetto, non amo molto, preferendo il panettone), ho deciso di "rivitalizzarlo" un pochino, mantenendone però la sua natura. E' nato così lo...

## SFORMATINO DI PANDORO

Ingredienti per 4 persone:

100 gr di pandoro

2 uova

4 cucchiaini di zucchero

60 gr di ricotta vaccina

mezzo bicchiere di latte

1 cucchiaio e mezzo di frumina

3/4 di bicchiere di latte

rum qb

Preparazione: tagliare a cubetti il pandoro e metterlo in una ciotola. Irrorare con due cucchiaini di rum

e far riposare un pochino. A parte, mescolare sino ad ottenere un composto spumoso le uova e lo zucchero. Aggiungervi la ricotta, la frumina e amalgamare per bene, quindi incorporare anche il latte ed un cucchiaino di rum (questa volta in questo impasto che risulterà liquido). Imburrare per bene gli stampini per creme caramel: mettervi i cubetti di pandoro sino al bordo. Non premere troppo. Con un mestolino, coprire bene con il liquido a base di uova, ricotta, latte e rum. Infornare a 180° per circa 15/20 minuti.

Sformare tiepido. Si può servire spolverizzato con cacao e zucchero a velo come ho fatto io, oppure con un coulis di frutti di bosco.

---

Altri biscotti, buoni così o per decorare l'albero di Natale per stupire amici e parenti, che si chiederanno come sia possibile mettere il "vetro" al suo interno. Il trucchetto è davvero molto semplice....

## BISCOTTI DI "VETRO"

Ingredienti:

200gr farina

100 gr burro a temperatura ambiente

100g zucchero

1 uovo

1 tuorlo

scorza di limone qb

caramelle dure colorate

Preparazione: lavorare bene il burro con lo zucchero, il sale e la scorza di limone.

Aggiungere quindi l'uovo ed il tuorlo, amalgamando per bene. Infine, aggiungere la farina.

Impastare a mano velocemente sino ad ottenere un impasto liscio. Coprire con la pellicola e tenere in frigo per almeno mezz'ora.

A parte, frantumare le caramelle: non devono ridursi in farina, ma in granelli.

Togliere la frolla dal frigorifero e stenderla con un mattarello. Ritagliare le forme che più si preferiscono, avendo l'accortezza di realizzare una finestrella all'interno di ciascun biscotto.

Con una cannuccia, se li volete appendere, formare un piccolo foro all'estremità superiore.

Trasferire i biscotti su una placca rivestita di carta forno, mettendo le caramelle frantumate all'interno della finestrella realizzata. Mi raccomandi, siate abbastanza generosi con la quantità di caramelle.

Infornare i biscotti a 170° per 8-9 minuti. Togliere dal forno e far raffreddare prima di togliere i biscotti dalla placca. Spolverizzare con zucchero a velo, avendo cura di coprire con carta forno la finestrella di caramella sciolta per evitare che lo zucchero copra il "vetro" realizzato.





---

## RICCIARELLI

I Ricciarelli sono uno dei tanti dolci (non si capisce che sono golosa, vero ?) che non possono mancare a Natale. Si tratta di una ricetta semplificata che alcuni anni fa avevo trovato in giro sul web. Non ho appuntato chi l'avesse postata, mi scuso quindi per non essere in grado di citarne l'autore. Ricetta sperimentata plurime volte con risultati assolutamente positivi !

Ingredienti:

- 150 gr di farina di mandorle
- 120 gr di zucchero semolato
- 70 gr di zucchero a velo
- 1 albume montato a neve
- 1 bustina di vanillina

Mescolare la farina di mandorle e lo zucchero semolato, aggiungere quindi lo zucchero a velo ed infine la vanillina. A parte, montare a neve ben ferma l'albume e aggiungerlo alle polveri. Miscelare il tutto per bene sino ad ottenere un impasto compatto e liscio. Prendere l'impasto così ottenuto poco per volta e farne delle palline grandi come una grossa noce, che verranno schiacciate e modellate in forma ovale, come i tradizionali Ricciarelli e che saranno

collocati su della carta forno posta su una placca. Fare asciugare i dolcetti a temperatura ambiente per alcune ore. Far cuocere poi a 120° (forno statico) per una ventina di minuti. Togliere dal forno e far raffreddare. Spolverizzare infine con zucchero a velo.



---

## PANFORTE

Altro dolce tipico di Natale è il Panforte. Pensate che sia complicato ? Non più di tanto e ve lo dimostro. La ricetta è quella pubblicata sul libro “Biscotti di Natale” di Barbara Torresan, alla quale, ho aggiunto solo alcuni chiodi di garofano sminuzzati, per esaltare ulteriormente il sapore speziato. Si tratta di una ricetta veloce e semplice da realizzare.

Ingredienti:

150 gr di farina 00

120 gr gherigli di noce pelati

120 gr mandorle pelate

200 gr canditi misti (io ho usato arancia e cedro)

cannella e noce moscata a piacere

6 chiodi di garofano sminuzzati

150 gr zucchero a velo

150 gr miele  
50 gr zucchero a velo vanigliato  
ostie (io non le ho trovate ed ho fatto senza)

Preparazione: Far asciugare per 5 minuti a 180 gradi in forno le mandorle e le noci. Poi, farle raffreddare velocemente e tagliarle grossolanamente. In una terrina mettere la frutta secca, i canditi, le spezie e la farina (tranne due cucchiaini di questa). Mescolare bene il tutto.

In una pentola mettere il miele e lo zucchero a velo normale con un ucciaio di acqua: portare a cottura, sino a che non diventi trasparente e con le bolle. Versare quindi il composto ottenuto nella terrina con i canditi, la frutta secca e la farina e mescolare bene. Se serve, utilizzare anche le mani ed impastare per bene il tutto. A questo punto, se avete trovato le ostie, foderate una teglia e poi versatevi il composto. Io ho usato della normale carta forno.

Livellare bene il tutto.

Spolverizzare la superficie con lo zucchero vanigliato e la poca farina tenuta da parte. Far cuocere per mezz'ora a 160° e fare raffreddare.

---

Idea per questo Natale, perchè non preparare un mandorlato ? La ricetta base è tratta dal libro "E' dolce far dolci" della Paneangeli, ma io, come abitudine, l'ho leggermente modificata, aggiungendo canditi all'impasto e facendo una glassa con gli amaretti, anzichè con le mandorle come indicato. Volete provare anche voi ? Davvero buono !

## MANDORLATO

Ingredienti:

Impasto:

200 gr farina 00  
200 gr farina manitoba  
1 bustina lievito di birra secco (o 10 gr di quello fresco)  
100 gr zucchero  
2 uova  
1 fialetta aroma mandorla  
1 bustina vanillina  
100 gr farina di mandorle  
80 gr burro a temperatura ambiente  
150 ml latte tiepido  
un pizzico di sale  
70 gr di canditi

Glassa:

15 amaretti  
zucchero a velo qq  
scaglie di mandorle  
1 albume





#### Preparazione.

Mettere le farine setacciate in una ciotola, insieme a zucchero, aroma di mandorla, le uova, la farina di mandorle, la vanillina ed il burro. Se usate il lievito secco, aggiungetelo subito. Se usate quello fresco, scioglietelo in un poco del latte tiepido previsto dalla ricetta e incorporatelo al tutto. Mescolare, aggiungendo il latte poco per volta e per ultimo il sale. Impastare a lungo per bene. Far lievitare coperto in una terrina per almeno un'ora e mezza. Riprendere in mano l'impasto ed aggiungere i canditi, impastando nuovamente. Mettere a livitare ancora per un'ora. Infine, mettere l'impasto in una teglia per panettone (va bene anche una ortotiera, verrà un po' più basso) ricoperta di carta forno. Preparare la glassa: sbriciolare gli amaretti, aggiungerli all'albume e mescolare bene. Aggiungere zucchero a velo sino ad ottenere una crema non troppo liquida. Spalmarla delicatamente sulla superficie del mandorlato e ricoprire con le mandorle a scaglie. Cuocere in forno statico a 190° per 50/55 minuti. Se notate che la superficie tende a scurirsi, coprire con carta stagnola e continuare la cottura.

---

In Francia non è Natale senza quello che noi chiamiamo “tronchetto”. Ne esistono diverse versioni. Io vi propongo quello con la crema di marroni, superlativa.

# TRONCHETTO DI NATALE

Ingredienti:

80 gr farina 00

3 uova

90 gr zucchero

un cucchiaio acqua calda

50 gr cacao amaro

200 gr crema di marroni

rhum qb

150 gr cioccolato fondente

150 grammi panna

Preparazione: iniziare a preparare l'impasto per il rotolo. Mettere una ciotola resistente al calore su una pentola a bagnomaria. Inserire le uova e lo zucchero e montarle con una frusta elettrica sino a che non diventino belle chiare e spumose. Togliere dal fornello e aggiungere lentamente farina e cacao setacciato, mescolando dal basso verso l'alto con una spatola. Aggiungere un cucchiaio di acqua calda ed incorporarlo all'impasto.

Preparare una teglia rettangolare dai bordi bassi rivestita con carta forno: stendere bene l'impasto al cacao e mettere in forno già caldo a 170° per una decina di minuti. Controllare che non secchi troppo in superficie.

A parte prendere 200 gr di crema di marroni e mescolarla con due o tre cucchiaini di rhum e tenerla da parte. Preparare la ganache: far scaldare bene la panna e versarla sopra il cioccolato fondente che avrete precedentemente spezzettato in una ciotola. Mescolare bene, sino a completo scioglimento. Far raffreddare prima a temperatura ambiente e poi, per circa un'oretta, in frigorifero.

Come comporre il dolce ? Una volta levato dal forno l'impasto, collocarlo su un nuovo foglio di carta forno e coprire la superficie con pellicola. Arrotolarlo su se stesso e coprirlo con carta forno.

Lasciare raffreddare. Srotolare e farcire con la crema ai marroni e rhum, lasciando un centimetro di bordo sui vari lati. Arrotolare nuovamente e spalmare la superficie con la ganache al cioccolato preparata in precedenza.

Con una forchetta, disegnare sulla ganache i segni tipici del legno. Tagliare due fette di traverso dal tronchetto ottenuto e metterne una sulla parte più alta dello stesso, e l'altra su un lato. Mettere in frigorifero per due ore. Servire spolverizzato di zucchero a velo.





---

Dulcis in fundo, non poteva mancare lui, sua maestà il Panettone ! Dire che mi piace è poco: adoro uvetta e canditi, nell'impasto soffice e profumato. Farlo a casa richiede tempo e dedizione, ma alla fine, il risultato sarà incredibile. Sono partita dalla ricetta-base di GialloZafferano, che però, tanto per cambiare, ho leggermente modificato. La preparazione è un po' lunga: fra la preparazione della biga e la cottura ultimata sono passate 12 ore, ma ne vale davvero la pena. Vi propongo la ricetta, insieme ad una fetta "virtuale" del mio panettone...Con questi ingredienti, ho ottenuto un prodotto del peso di 1,4 kg.

## PANETTONE

Sono partita dalla ricetta-base di GialloZafferano, che però, tanto per cambiare, ho leggermente modificato. La preparazione è un po' lunga: fra la preparazione della biga e la cottura ultimata sono passate 12 ore, ma ne vale davvero la pena. Vi propongo la ricetta, insieme ad una fetta "virtuale" del mio panettone...Con questi ingredienti, ho ottenuto un prodotto del peso di 1,4 kg.

Ingredienti:

300 gr manitoba

300 gr farina 00

180 gr zucchero + 1 cucchiaino  
180 gr burro a temperatura ambiente  
15 gr lievito di birra fresco  
150 gr uvetta sultanina  
50 gr arancia candita  
70 ml latte tiepido  
15 gr sale  
1 bacca di vaniglia  
la buccia grattugiata di un limone  
5 uova intere e 3 tuorli

Preparazione: Prendere 50 gr di manitoba e 50 di farina 00, 10 gr di lievito, un cucchiaino di zucchero, e 70 ml di latte tiepido. Sciogliere il lievito nel latte ed aggiungervi lo zucchero. Unire il tutto nella ciotola in cui avrete messo le due farine. Mescolare bene, amalgamando ed impastando poi a mano sino ad ottenere un panetto liscio. Coprire con un panno e far lievitare per circa 2 ore e mezza.

Trascorso questo tempo, si procede con un nuovo impasto. Io ho utilizzato la planetaria. Ho messo la biga ottenuta, insieme a 100 gr di manitoba, 100 gr di farina 00, il rimanente lievito, 3 uova intere. Ho fatto amalgamare per bene il tutto, sino a completo assorbimento delle uova. Ho poi aggiunto 80 gr di zucchero e 90 gr di burro. Ho continuato a far impastare la macchina del pane, sino ad ottenere un impasto bello liscio, che ho rimesso a lievitare coperto per altre 2 ore

Passate le due ore, ho ripreso l'impasto, l'ho rimesso nella planetaria ed ho aggiunto altre due uova intere e tre tuorli, oltre alla restante manitoba e farina. Ho fatto impastare per bene per circa un quarto d'ora. Poi, ho aggiunto sale ed il rimanente zucchero (100 gr) e burro. Altri 5 minuti di impasto meccanico prima di poter inserire i semini estratti dalla bacca di vaniglia, la scorza di limone grattato, l'uvetta (precedentemente messa in ammollo in acqua tiepida) e l'arancia candita. Ho fatto continuare ad impastare per cinque minuti e poi ho rimesso l'impasto in una terrina per la nuova fase di lievitazione di due ore circa.

Nel frattempo, ho imburrato per bene lo stampo a cerniera per panettone (altrimenti va bene una tortiera, vi verrà un panettone basso), sul fondo e sui lati, e l'ho foderato con la carta forno.

Trascorse le due ore, ho ripreso l'impasto, l'ho lavorato per poco a mano, e l'ho inserito nello stampo. Ho coperto di nuovo il tutto ed ho fatto lievitare per circa due ore e mezza/tre.

Accendere il forno a 180 gradi, posizionare una tazina con abbondante acqua a lato dello stampo e infornare. Ad un certo punto, ho dovuto coprire la superficie con carta stagnola, per evitare che la sommità si colorisse troppo. Ho poi abbassato a 160 gradi. In tutto, ho fatto cuocere il panettone per un'ora e venti minuti. Vale sempre la prova dello stuzzicadenti per verificare la cottura.

Dopo circa mezz'ora, ho tolto il panettone dallo stampo e l'ho messo su una gratella a raffreddare. Per conservarlo, mettetelo in un sacchetto per alimenti ben chiuso.

**...E BUON NATALE !!!**