

Raccolta di ricette

per la calza

della Befana



di Angolo goloso di Evelyn

Bon Bon al cocco semplici



L'angolo goloso di Evelyn

Ingredienti (per 10 bon bon)

- 100 gr di cioccolato bianco
- 50 gr di panna da montare liquida
- 10 gr di burro
- 20 gr di farina di cocco (o cocco rapè)
- 20 gr di farina di mandorle
- 10 nocciole tostate

Per decorare:

- Farina di cocco qb (o cocco rapè)
- zucchero a velo qb

In un pentolino, sciogliamo a fuoco dolce e a bagnomaria il cioccolato bianco con la panna ed il burro. Sciogliere per bene avendo cura di mescolare per bene e spesso.

Una volta che il composto sarà sciolto per bene togliere da fuoco, e aggiungere tutto in una volta la farina di cocco e la farina di mandorle. Mescolare per bene con un cucchiaino di legno.

Ora lasciar raffreddare a temperatura ambiente ed in seguito mettere in frigo per almeno 2 ore (o anche tutta la notte) coperto da pellicola. Io ho realizzato questo composto la sera e formato le palline la mattina, in questo modo ha riposato in frigo tutta la notte, ero super certa che il composto era ben freddo e ben lavorabile.

Trascorso il tempo di riposo, con un cucchiaino prendere un po di impasto per formare una pallina di grandezza di una noce, prendere una nocciola e con movimenti rotatori lavorare l'impasto per renderlo bello rotondo e formare il nostro bon bon. Una volta che avrete formato la pallina far roteare quest'ultima prima nello zucchero a velo e poi nella farina di cocco. Impanare per bene il bon bon nel cocco ed adagiare su un piatto.

Continuare così fino a quando non avremo esaurito gli ingredienti. Far riposare i bon bon per mezzora in frigo prima di servire.

Mandorle pralinate o “addormentasuocere”



Mandorle
pralinate

Ingredienti:

- 200 gr di mandorle grezze (ovvero con la loro pellicina marrone)
- 200 gr di zucchero semolato

Mettete le mandorle in ammollo in acqua a temperatura ambiente per 10 minuti.

Trascorso il tempo di ammollo scolatele per bene e adagiatele in una casseruola antiaderente, dal fondo spesso, bella capiente. Versatevi sopra lo zucchero e accendete la fiamma.

Ora armatevi di santa pazienza. Sorvegliate a vista le vostre mandorle, dovrete continuamente mescolarle con l'aiuto di un mestolo di legno. Questa operazione richiederà circa 20 – 30 minuti in quanto lo zucchero dovrà prima cristallizzarsi e poi caramellarsi, quindi abbiate pazienza. Inizialmente lo zucchero si scioglierà, poi tornerà bianco a granellini e piano piano imbrunirà formando una patina caramellata intorno alle mandorle.

Quando le addormenta suocere sono pronte e tutto lo zucchero sarà intorno alle mandorle distendetele su di un foglio di carta forno e distanziatele tra loro in modo da non attaccarsi. Lasciatele raffreddare bene prima di mangiarle.

Potete confezionarle in graziosi sacchetti per biscotti e regalarle a chi volete. Sarà un pensiero super dolce, rigorosamente home made.

Biscotti Candy Cane



L'angolo goloso di Evelyn

Ingredienti per circa 15 biscotti:

- 125 gr di burro
- 110 gr di zucchero
- 1 uovo
- semini di mezza bacca di vaniglia
- 250 gr di farina 00
- 1 pizzico di sale
- colorante alimentare rosso in polvere

In una ciotola grande (io planetaria) mescolare insieme, con l'aiuto della foglia, il burro, lo zucchero e la vaniglia. Basteranno pochi secondi. Ora aggiungere l'uovo e la farina ed impastare per qualche minuto fino ad ottenere una frolla omogenea.

Dividere l'impasto in 2 (io per comodità mi sono aiutata con la bilancia) ed a una parte aggiungere il colorante rosso, mescolare ed impastare fino a quando la frolla non avrà una colorazione omogenea.

Avvolgere la frolla bianca e la rossa in pellicola per alimenti e far riposare la frolla in frigorifero per 3 ore.

Trascorso il tempo di riposo, prendere l'impasto bianco e formate tanti filoncini di circa 10 cm di lunghezza e 1/2 cm di diametro (in questa fase dovete essere attenti a non formare un filoncino troppo ciccione, poiché in cottura crescerà e non verrà esteticamente bello da vedere, quindi se riuscite anche meno di 1/2 cm di diametro).

Fate lo stesso con l'impasto rosso. Arrotolate i filoncini insieme fino a formare un torcione, e piegate leggermente la punta: al termine, dovete ottenere un bastoncino con il manico, come i Candy cane originali.

Trasferite i bastoncini ottenuti sulla leccarda del forno rivestita di carta forno, e infornate a 150° ventilato per circa 20-25 minuti.

Tartufi cioccolato e panna



L'angolo goloso di Evelyn

Per circa 15/20 tartufi:

- 150 gr di cioccolato fondente (io al 70%)
- 100 gr di cioccolato al latte
- 150 di panna fresca liquida

Per decorare:

- cocco rapè q.b.
- cacao amaro q.b.
-

In un pentolino scaldiamo la panna fino a far sfiorare il bollore. Nel frattempo tagliamo con il coltello cioccolato a scaglie. Quando la panna è bella calda aggiungere ad essa tutto il cioccolato.

Togliere dal fuoco e mescolare per bene con una spatola fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Versare in una ciotola e lasciar intiepidire per 10 minuti, in seguito mettere in frigo per almeno 3 ore, coperto da pellicola.

Terminato il periodo di riposo, prenderle l'impasto e con le fruste elettriche montarlo leggermente per renderlo più spumoso. Rimettere l'impasto di cioccolato montato in freezer, coperto, per 15 minuti.

Ora con l'aiuto di un cucchiaino prendere una porzione di composto, e con l'aiuto di un altro cucchiaino, rotolarlo in modo da dargli una forma arrotondata. Dovrete passare il composto tra un cucchiaino e l'altro in modo da aiutarvi per fargli ottenere una forma sferica [vedi foto].



Adagiare la pallina di composto nella copertura (cocco rapè o cacao, oppure entrambe) che preferiamo in modo da ricoprirla per bene. Se volete una forma più sferica possibile passare il tartufo tra i palmi delle vostre mani (questa operazione farà sì che vi sporcherete la mani, ma ne varrà la pena per ottenere dei tartufi belli anche esteticamente). Mettere il tartufo pronto in un pirottino e adagiare su un piatto. Procedere così fino ad esaurimento del composto di cioccolato e panna.

Mettere in frigo a riposare per almeno 2 ore prima di servire. Più riposano, più sono golosi!

NB: si conservano per 3/4 giorni in contenitore ermetico in frigorifero.

Baci di dama



Ingredienti per circa 20 biscotti:

- 200 gr di farina 00
- 80 gr di nocciole
- 120 gr di mandorle
- 200 gr di zucchero
- 180 gr di burro
- i semini di mezza bacca di vaniglia
- un pizzico di sale

Per farcire

- 50 gr di cioccolato fondente

Per prima cosa prepariamo la farina di nocciole e mandorle: tritare con l'aiuto di un mixer mandorle e nocciole insieme ad un cucchiaino di zucchero preso dal totale. Tritare alla massima velocità facendo della pause, così da non surriscaldare il composto. Quando avrete ottenuto farina fermatevi e tenete da parte.

Ora mettete burro e zucchero in una ciotola (o nella planetaria) e lavorateli con una frusta fino ad ottenere un composto cremoso: aggiungete poi i semini di vaniglia, un pizzico di sale, la farina 00 e le farine di nocciole e mandorle create precedentemente. Impastate per bene con il gancio a foglia (se usate la planetaria) o tranquillamente anche a mano come fate per la pasta frolla solitamente. Dovrete ottenere un composto omogeneo, simil pasta frolla.

Ora formate delle palline NON più grandi di una NOCCIOLA. Si avete letto bene, una nocciola. Questo passaggio è fondamentale. Più precise, identiche e piccole saranno le vostre palline più i baci di dama verranno belli esteticamente, facendo un baffo a tutte le pasticcerie. Tenete come "metro di misura" una nocciola, le vostre palline non dovranno pesare più di 6/7 gr ciascuna. Dovrete ottenere un numero di palline PARI in quanto poi i baci verranno accoppiati.

Accendete il forno a 180°, ventilato. Una volta formate le palline disponetele su una teglia rivestita di carta forno ben distanziate tra loro (dovrete fare più infornate), e fatele riposare per 20 minuti in frigorifero prima di cuocerle (o fuori sul balcone visto le temperature rigide di questi giorni).

Trascorso il tempo di riposo infornate in forno caldo per 10-12 minuti a 180°. Una volta cotti, sfornate e fate raffreddare.

Ora sciogliamo il cioccolato o a bagnomaria o al microonde, come siete più comodi. Ora con l'aiuto di un coltellino o un cucchiaino mettetene una piccola quantità sulla parte piatta del nostro bacio di dama e unitelo immediatamente ad un altro, così formando il bacio. Pressate leggermente i due biscottini l'uno contro l'altro e metteteli su un piattino a rassodare. Continuare così fino ad esaurimento dei biscotti.

Prima di gustarli aspettare un'oretta in modo che il cioccolato si solidifichi, se preferite accelerare questo passaggio potete metterli mezzoretta in frigo. Poi potete sistemarli a temperatura ambiente in una scatola di latta. Si conservano per una settimana davvero perfetti.