



- ❖ *Rose di pasta frolla*
- ❖ *Macarons con ganache al cioccolato bianco e arancia*
- ❖ *Biscotti Cestino*
- ❖ *Biscotti croccanti alle nocciole*
- ❖ *Lingue di Gatto*
- ❖ *Chocolate Chips Cookies*
- ❖ *Barrette alle noci*
- ❖ *Dark Chocolate Cookies*

Rose di pasta frolla biscotti creativi



Ingredienti

*300 gr di farina
100 gr di zucchero semolato
150 gr di burro
2 uova
1 cucchiaino di lievito*

- ❖ Prepariamo la pasta frolla:
- ❖ In una ciotola mettere il burro freddo a pezzetti, lo zucchero e le uova e amalgamare velocemente con le mani.
- ❖ Unire la farina con il lievito e aggiungerla al composto mescolando con una forchetta.
- ❖ Impastare velocemente la pasta frolla fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Se vedete che la pasta è molto morbida e si attacca alle mani, aggiungere un po' di farina.
- ❖ Una volta preparata la frolla e lasciata riposare in frigorifero per una mezz'ora, stenderla, con il mattarello, a circa mezzo cm di spessore e ricavare, con degli stampini, dei cerchi di varie misure per realizzare i petali delle rose.
- ❖ Assemblare la rosa unendo i vari petali e, per farli aderire, inumidirli leggermente con un po' di acqua.
- ❖ Cuocere le rose di pasta frolla a 180°C per 10-15 minuti o fino a che sono diventate di un bel colore ambrato.

<http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/rose-di-pasta-frolla/>

Macarons con ganache al cioccolato bianco e arancia



Ingredienti

Per i Macarons

- 100 gr di mandorle
- 100-110 gr di albume (circa 3 albumi) a temperatura ambiente
- 200 gr di zucchero a velo
- 4 cucchiaini di zucchero semolato (45 gr)
- colori alimentari a piacere (in gel o in polvere)

Preparazione dei macarons.

- ❖ Nel robot da cucina macinare le mandorle e setacciarle per togliere gli eventuali pezzi grossi. Mescolare lo zucchero al velo con le mandorle.
- ❖ In una ciotola montare a neve gli albumi, con una frusta elettrica e, appena diventano spumosi, aggiungere lo zucchero semolato, un cucchiaino alla volta, e continuare a frullare fino a che il composto sarà lucido e consistente; capovolgendo la ciotola, il composto non dovrebbe scivolare via.
- ❖ Ora aggiungere agli albumi lo zucchero a velo con le mandorle, amalgamando delicatamente con una spatola, con movimenti dal basso verso l'alto. Per capire se la consistenza è giusta, alzando la spatola, l'impasto deve formare un nastro. A questo punto si può colorare l'impasto aggiungendo il colorante alimentare in gel o in polvere.
- ❖ Riempire un sac a poche con beccuccio tondo liscio e, su carta da forno, formare dei dischetti: l'impasto tenderà ad allargarsi e questo è normale, quindi cercate di ottenere dei dischetti di 2,5-3 cm di diametro.
- ❖ Ora bisogna lasciare riposare per 60 minuti per far formare la crosticina.
- ❖ Riscaldare il forno a 150°C e cuocere per 10-12 minuti. Controllate gli ultimi 2-3 minuti perché i macarons si colorano facilmente. Controllare la cottura picchiettandoli delicatamente in superficie con il dito e se si muovono, prolungate la cottura. Farli raffreddare bene e staccarli dalla carta da forno.

Ingredienti

Per la Ganache al cioccolato bianco e arancia

250 g di cioccolato bianco di ottima qualità

250 g di panna vegetale

20 g di zucchero al velo

una noce di burro

scorza grattugiata di una arancia



Preparazione della ganache.

- ❖ In una ciotola spezzettare o tritare finemente il cioccolato bianco. Lavare accuratamente l'arancia, meglio se biologica, e asciugarla bene quindi grattare la scorza cercando di evitare la parte bianca.
- ❖ In un pentolino mettere la panna e la scorza dell'arancia e, appena comincia il bollore, togliere dal fuoco e versare sul cioccolato bianco. Dopo aver aspettato per qualche minuto mescolare energicamente con una frusta a mano per far sciogliere bene il cioccolato bianco, unire la noce di burro e mescolare quindi aggiungere lo zucchero al velo e amalgamare bene per incorporarlo.
- ❖ Ora lasciare raffreddare la Ganache al Cioccolato Bianco e Arancia fuori da frigorifero, a temperatura ambiente, coperta con pellicola.
- ❖ La ganache è pronta da usare quando sarà ben raffreddata, quindi vi consiglio di prepararla il giorno prima per il giorno che la dovrete usare. Se la metterete in frigorifero, diventerà un blocco unico, difficile da lavorare, e per essere utilizzata dovrete lasciarla a temperatura ambiente per alcune ore.

Ricoprire un guscio di macaron con la ganache, distribuendola con una sac a poche, accoppiare un altro guscio dalla parte piatta, premere leggermente ma fate attenzione a non rompere i macarons.

Per conservarli riporli in una scatola di latta nella credenza ma non in frigorifero perché i macarons assorbirebbero l'umidità e si rovinerebbero.

<http://blog.giallozafferano.it/idolciditytam/macarons-con-ganache-al-cioccolato-bianco-e-arancia/>

Biscotti cestino

Ingredienti

115 gr di burro ammorbidito

130 gr di zucchero semolato

3 uova

aroma all'arancia

buccia grattugiata di una arancia

210 gr di farina 00

1 cucchiaino e 1/2 di lievito

un pizzico di sale

60 ml di latte

per decorare:

200 gr cioccolato fondente

marmellata di visciole (fatta in casa) o altra

marmellata



Procedimento

1- In una ciotola, usando la frusta elettrica o un robot da cucina, sbattere a crema il burro poi aggiungere lo zucchero fino a ottenere una crema bianca e morbida.

2- Aggiungere le uova, una alla volta, amalgamando bene ciascun uovo prima di aggiungere l'altro. Incorporare l'essenza di arancia e la buccia grattugiata di un'arancia e amalgamare bene.

3- In un'altra ciotola setacciare la farina con il lievito e il pizzico di sale e aggiungerla al composto di uova e burro, un po' alla volta mescolando bene e allungando, con il latte versato a filo.

4- In uno stampo di silicone con le formine con il buco in mezzo, versare 2 cucchiaini di composto livellando bene, mettere in forno preriscaldato a 160°.

5- La cottura è abbastanza veloce perché il composto non è molto quindi controllate e quando la superficie dei biscotti sarà dorata, toglieteli dal forno ma, se volete essere più sicuri, fate la prova stecchino: infilando uno stecchino nei biscotti, ne deve uscire asciutto.

6- Fate raffreddare bene i biscotti e toglierli dallo stampo.

7- Ora passiamo alla decorazione.

8- Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, intingere la base dei biscotti nel cioccolato e metterli ad asciugare su un vassoio ricoperto con carta da forno. Poi aiutandosi con un cucchiaino, versare un po' di cioccolata fusa nel buco dei biscotti e stenderla bene per farla entrare in tutte le parti per creare la base del "cestino".

9- Porre i biscotti in frigo per una decina di minuti per far rassodare la cioccolata. Riprendere il vassoio dal frigo e versare al centro dei biscotti un po' di marmellata di visciole ma potete usare anche marmellata di arance o di albicocche, insomma quella che preferite.

10- Come tocco finale, far cadere la cioccolata fusa a filo sui biscotti cestino e lasciare asciugare bene.

<http://blog.giallozafferano.it/idolciditam/biscotti-cestino/>

Biscotti croccanti alle nocciole



Ingredienti

400 g di farina
100 g di nocciole
200 g di zucchero di canna
120 g di burro
1 uovo
10 g di bicarbonato
80 g di zucchero al velo
1 bicchierino di brandy
1 pizzico di sale

Procedimento

- ❖ Amalgamare la farina con le nocciole tritate molto finemente, lo zucchero di canna e il bicarbonato. Unire l'uovo, il burro ammorbidito e un pizzico di sale, il liquore e impastare. Si otterrà un composto granuloso ma morbido.
- ❖ Lasciare riposare per 20 minuti.
- ❖ Stendere la pasta, su un piano infarinato, con il mattarello a uno spessore di mezzo cm. Se vedete che la pasta si sbriciola non vi preoccupare, basta compattarla con le mani e stenderla e schiacciarla con il mattarello.
- ❖ Con un taglia biscotti di 6 cm di diametro, con i bordi ondulati, formare dei biscotti che andrete ad adagiare su una leccarda, coperta con un foglio di carta da forno.
- ❖ Cuocere, in forno già caldo, a 180°C per 30 minuti.
- ❖ Una volta sfornati i biscotti, spostateli su una gratella a raffreddare.
- ❖ Questi biscotti croccanti alle nocciole si conservano in un contenitore ermetico per parecchi giorni.

<http://blog.giallozafferano.it/idolciditatom/biscotti-croccanti-alle-nocciole/>

Lingue di Gatto



Ingredienti

100 g di burro
100 g di zucchero a velo
100 g di farina
un albume
una bustina di vanillina

Procedimento

- ❖ Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente per almeno 2 ore.
- ❖ Mettere il burro nel robot da cucina e lavorarlo per ammorbidirlo, aggiungere un po' alla volta lo zucchero a velo setacciato continuando a mescolare. Unire la farina setacciata, poco alla volta, alternata dall'albume a temperatura ambiente, leggermente sbattuto con la forchetta, sempre mescolando.
- ❖ Mettere la sac a poche all'interno di un bicchiere alto e riempirlo con l'impasto aiutandosi con una spatola in silicone. Se avere un beccuccio rotondo liscio, applicatelo all'interno della sac a poche prima di riempirlo altrimenti tagliate la punta della sac a poche ricavando un foro di mezzo cm.
- ❖ Su una teglia ricoperta di carta da forno creare dei cilindri di 5-6 cm di lunghezza, distanziati l'uno dall'altro.
- ❖ Infornare a 200°C, a forno già caldo per 7-8 minuti o fino a che i biscotti avranno assunto il caratteristico bordino ambrato.

<http://blog.giallozafferano.it/idolciditam/lingue-di-gatto/>

Chocolate Chips Cookies



Ingredienti

250 g di farina
125 g di zucchero di canna
75 g di zucchero semolato
125 g di cioccolato fondente di ottima
qualità o gocce di cioccolato
125 g di burro
1 uovo
un cucchiaino raso di bicarbonato

Procedimento

- ❖ Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare. Tritare il cioccolato fondente.
- ❖ In una ciotola sbattere l'uovo con lo zucchero semolato quindi unire il burro fuso raffreddato. Montare bene con le fruste elettriche fino a ottenere una pomata come in foto sotto. Unire lo zucchero di canna, un cucchiaino alla volta, e amalgamare bene il composto.
- ❖ Unire la farina insieme al bicarbonato, entrambi setacciati. Il composto diventerà abbastanza sodo e vi consiglio di terminare la preparazione con una spatola. Unire la cioccolata e incorporarla bene al composto.
- ❖ Aiutandosi con un cucchiaino e un cucchiaino, formare delle palline e disporle su una leccarda ricoperta con carta da forno, distanziando bene le palline perché, in cottura, si abbasseranno e si allargheranno. Io sulla placca ho messo 20 palline e ho fatto una prima infornata. Non c'è bisogno di formare palline perfette, il bello di questi biscotti è che sono un po' "grezzi".
- ❖ Cuocere a 180°C, a forno già caldo, per 10-12 minuti ma non cuoceteli di più altrimenti saranno duri come il marmo! Non vi preoccupate se, toccando i biscotti ancora caldi, saranno morbidi, devono essere così perché, una volta raffreddati, si solidificheranno rimanendo comunque morbidi e fragranti.

<http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/biscotti-con-gocce-di-cioccolato-chocolate-chips-cookies/>

Barrette alle noci



Procedimento

1- Preparare il biscotto: mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e amalgamare bene con le mani fino a che si otterrà una palla liscia e compatta. Formare dei cilindri, arrotolandoli con le mani, della lunghezza di 4-5 cm e adagiarli su una leccarda rivestita con carta da forno. Infornare a 180° per 15 minuti. Una volta sfornati, ancora caldi, cospargete ciascun biscotto con un cucchiaino di brandy e metterli ad asciugare e raffreddare su una gratella.

2- Quando i biscotti saranno freddi preparare la copertura facendo sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente. Incorporate le noci tritate e amalgamate bene.

Ingredienti

Per il biscotto

110 gr di farina
15 gr di fecola di patate
70 gr di burro morbido
50 gr di cacao amaro
50 gr di zucchero
40 ml di latte
1/2 bustina di vanillina
1 pizzichino di sale

Per la copertura

200 gr di cioccolato fondente
30 gr di noci tritate
Brandy q.b.

3- Immergete il biscotto nella cioccolata, rigirandolo bene, fate sgocciolare il cioccolato in eccesso e mettete il biscotto ricoperto ad asciugare su carta da forno.

4- Ho fatto delle varianti con la copertura: una al cocco rapè e una con codette colorate di zucchero. Per queste coperture ho usato il cioccolato sciolto senza le noci, il procedimento è lo stesso descritto sopra ma poi ci ho spolverato in alcuni il cocco rapè e in alcuni le codette.

<http://blog.giallozafferano.it/idolciditatam/barrette-alle-noci/>

Dark Chocolate Cookies



Ingredienti

115 g di farina
30 g di cacao amaro
50 g di burro
1 cucchiaino di lievito
20 g di miele
30/40 ml di caffè espresso

Per la copertura
100 g di cioccolato fondente
corn flakes

- ❖ Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare. Accendere il forno a 160°C.
- ❖ In una ciotola setacciare la farina, il lievito e il cacao amaro e mescolarli.
- ❖ Unire il burro tiepido, il miele e amalgamare bene e a lungo con un cucchiaio di legno. Aggiungere il caffè e incorporarlo bene. Lavorate l'impasto per un po', non vi preoccupate se vedete che è troppo duro, è la consistenza giusta, l'importante è lavorare a lungo l'impasto fino a che si compatterà schiacciando con il cucchiaio. Avendo sostituito lo sciroppo d'acero con il miele e il caffè, ho aggiunto un po' di caffè, un cucchiaino alla volta, fino a che ho trovato la quantità giusta indicata nella ricetta quindi, detto ciò, la consistenza giusta è un po' granulosa ma vedrete che sarà perfetta quando andremo a formare i biscottini.
- ❖ A questo punto la ricetta originale diceva di mettere il composto in frigorifero per una mezz'ora coperto con pellicola, ma anche qui ho variato il procedimento andando subito a formare i biscotti: ho preso un po' di composto, l'ho lavorato con le mani e ho formato un rotolino dello spessore di un dito e ho tagliato i biscotti di 5-6 cm.
- ❖ Disporre i biscotti su una leccarda coperta con carta da forno e infornare, a forno già caldo, a 150-160°C per circa 20-25 minuti ma controllate sempre la cottura e cercate di non cuocerli troppo. La ricetta originale li cuoceva a 160°C per 12-15 minuti questo per dirvi che non tutti i forni sono uguali quindi io li ho cotti come vi ho scritto e li ho sfornati che erano ancora leggermente morbidi se toccati con il dito ma una volta raffreddati si stabilizzano e rimangono croccanti.
- ❖ Una volta che avete sfornato i Biscotti lasciateli raffreddare bene quindi procedere a ricoprirli con il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria e con i corn flakes sbriciolati finemente. Potete sostituire i corn flakes con nocciole tritate, noci, mandorle, granella di zucchero ecc.

<http://blog.giallozafferano.it/idolciditam/biscotti-neri-al-cioccolato-dark-chocolate-cookies/>

File PDF a cura di Francesca Del Vecchio, autrice e proprietaria del blog *Dolci Creazioni.. e non solo.. tatam*

<http://blog.giallozafferano.it/idolciditam/>

Le foto e i contenuti di questo file sono di esclusiva proprietà dell'autrice.

Non è consentita la riproduzione, anche parziale, delle opere protette dal diritto d'autore, senza il consenso dell'autore stesso previa richiesta scritta per evitare la coatta rimozione del materiale prelevato senza autorizzazione.

Dolci Creazioni.. e non solo.. tatam

<http://blog.giallozafferano.it/idolciditam/>