Lo Conte
CON TE a Natale
RICETTARIO
RACCOLTA RICETTE N°2

ZUCCOTTO *di Natale*

Difficoltà: **Facile** ❋ *Dosi:* **6** ❋ *Preparazione:* **30 minuti** ❋ *Costo:* **Basso**

Ingredienti

150 g farina di carote Le farine Magiche
75 g uva sultanina Decorì
1/2 cucchiaino cannella in polvere Decorì
125 g carote grattugiate
125 g patate grattugiate
200 g zucchero
100 g frutti rossi disidratati
120 g burro
1/2 cucchiaino di noce moscata
1 cucchiaino bicarbonato
1 pandoro

Preparazione

- In una ciotola mescolare uva sultanina Decorì e frutti rossi e due cucchiai di farina di carote Bio Le Farine Magiche.
- In un'altra ciotola creare un composto mescolando le carote, le patate, la farina e lo zucchero.
- Per finire, il burro morbido.
- Unire la frutta secca infarinata e mescolare.
- Rivestire una ciotola di vetro con delle fette di pandoro, creando gli incastri con la forma a stella tipica del pandoro.
- Versare il composto preparato e cuocere nella vaporiera per 3 ore.

PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

BRIOCHE *panettone*

Difficoltà: **Media** ❋ *Dosi:* **8** ❋ *Preparazione:* **60 minuti** ❋ *Costo:* **Basso**

Preparazione

- Sciogliete il lievito in un cucchiaio di acqua e iniziate con la preparazione del water roux.
- Fate scaldare lentamente latte e farina, fino a quando il composto si staccherà dalle pareti del pentolino e assumerà una consistenza gelatinosa.
- Lasciate intiepidire e iniziate a formare l'impasto: mescolate la farina con il lievito, il latte e il water roux.
- Unite l'uovo, lo zucchero ed infine il sale e il burro morbido. Per ultimo le gocce di cioccolato Decorì.
- Quando l'impasto risulterà incordato, coprite e fatelo lievitare fino al raddoppio. Riprendetelo e versatelo in uno stampo da panettone o in uno simile, ma in silicone. Fate lievitare per 1 ora e 30'. Infornare a 170° per 40 minuti. Decorare con una spolverata di zucchero a velo ed un bel nastro rosso.

Ingredienti

Per l'impasto:
360 g farina Manitoba Le Farine Magiche
6 g lievito di birra Decorì
150 g gocce di cioccolato Decorì
50 g zucchero di canna
30 g burro
100 g water roux
1 uovo
120 ml latte intero
1/2 cucchiaino di sale

Per il water roux:
20 g farina tipo "0"
120 g latte intero

PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

BISCOTTI *di Natale*

Difficoltà: **Facile** ❄ *Dosi:* **6** ❄ *Preparazione:* **30 minuti** ❄ *Costo:* **Basso**

Ingredienti

60 g amido di mais Le farine Magiche
60 g zucchero a velo Decorì
1 cucchiaino di lievito per biscotti Decorì
180 g farina
160 g burro morbido

Preparazione

- Con una frusta elettrica sbattere il burro unito allo zucchero e l'amido.
- Aggiungere il lievito e la farina. Lasciare riposare in frigorifero per mezz'ora.
- Trasferire l'impasto negli stampi in silicone a forma di stella di natale, oppure stendere l'impasto e ricavare delle forme con degli stampini di natale.
- Cuocere a 180° per 16 minuti.

PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

PANDORINI
con mousse al cioccolato

Difficoltà: **Facile** ❋ *Dosi:* **6** ❋ *Preparazione:* **20 minuti** ❋ *Costo:* **Basso**

Ingredienti per la mousse: **150 g** gocce di cioccolato Decorì, **300 g** panna liquida.

- Sciogliere il cioccolato a bagno maria.
- Montare leggermente la panna. Unire al cioccolato sciolto 4 cucchiai di panna semi montata.
- Mescolare energicamente e poi trasferire il composto di cioccolato e panna nella ciotola con la restante panna montata
- Versare nei bicchierini e lasciar riposare in frigorifero fino a che non raffredderanno.
- Servire dopo aver lasciato la mousse a temperatura ambiente per 30 minuti, o finché non si sarà ammorbidita leggermente.
- Tagliare a strati il pandorino e farcirlo con la mousse, precedentemente versata in una sac a poche.

PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

CORONA *di profiteroles*

Difficoltà: **Media** ❋ *Dosi:* **8** ❋ *Preparazione:* **30 minuti** ❋ *Costo:* **Basso**

Ingredienti

Ingredienti per i bignè:
150 g di farina dolci soffici Le Farine Magiche,
120 g di acqua,
120 g di latte intero,
100 g di burro,
1/2 cucchiaino di sale,
1 cucchiaino di zucchero,
220 g di uova.

Ingredienti per la crema pasticcera:
22 g di amido di mais Le Farine Magiche,
22 g di farina di riso Le Farine Magiche,
1/2 baccello di vaniglia Decorì,
250 g di latte intero,
50 g + 25 g di zucchero semolato,
50 g di tuorli.

Preparazione

- **Per i bignè:** Versare in un pentolino acqua, latte, sale, zucchero e burro. Portare ad ebollizione e lasciare bollire per 2 o 3 secondi;
- Rimuovere dal fuoco, aggiungere tutta la farina, mescolare velocemente e riporre il pentolino sul fuoco.
- Aggiungere le uova sbattute all'impasto e mescolare vigorosamente.
- Versare l'impasto in una sac à poche e formare i bignè.
- Scaldare il forno a 220°. Infornare per 15 minuti. Poi abbassare a 180° per 20-25 minuti. Infine abbassare la temperatura a 160°, sfornarli, bucare il fondo dei bignè con uno stecchino e infornare nuovamente, con lo sportello del forno aperto.
- **Per la crema:** Lavorare i tuorli con zucchero, farina, latte bollente, semi di vaniglia e amido di mais.
- Cuocere la crema mescolando finchè non si sarà addensata. Versare in una ciotola e coprire con la pellicola. Lasciar raffreddare. Farcire i bignè con la crema e disporli uno sopra l'altro così da creare una corona.
- **Per decorare:** preparare una ghiaccia mescolando quattro cucchiai di zucchero a velo con un cucchiaino di acqua. Spargere la glassa sui bignè e completare con la granella di riso.

PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

CUPCAKE *allo strudel di mele*

Difficoltà: **Facile** ❋ *Dosi:* **6** ❋ *Preparazione:* **40 minuti** ❋ *Costo:* **Basso**

Preparazione

- Immergere l'uva sultanina nel Calvados, almeno una notte prima Preriscaldare il forno a 175 ° C e allineare due vassoi per muffin da 12.
- Unire le uova, lo zucchero, il sale e la scorza di limone in una ciotola e mescolare immediatamente ad alta velocità fino a ottenere un volume leggero, soffice e raddoppiato. Mantenendo la velocità in alto, versare gradualmente l'olio nella miscela sbattendo continuamente per ottenere un'emulsione liscia.
- Aggiungere le mele e le nocciole e piegare leggermente. Setacciare gli ingredienti secchi rimanenti nella miscela e piegare delicatamente fino a quando combinato.
- Usando una sac à poche o un cucchiaio, riempire le casse fino a tre quarti. Cuocere per 20-22 minuti
- Per la crema al formaggio, sbattere tutti gli ingredienti con un frullino elettrico per 5 minuti a massima velocità. Decorare le cupcakes con la crema e un pizzico di cannella in polvere.

Ingredienti

75 g Uva Sultanina Decorì
25 g brandy , **3** uova medie
250 g zucchero, **1 presa** sale
1 buccia di limone, **110 ml** olio di semi
400 g mele , **80 g** nocciole tritate
280 g farina 00, **1/2** bustina lievito Decorì
40 g farina di nocciole
1+1/2 cucchiaino Mix di cannella in polvere Decorì
1/2 cucchiaino chiodi di garofano tritati
1/2 cucchiaino noce moscata in polvere
zenzero in polvere 1 pizzico

Per la crema al formaggio
425 g zucchero a velo Decorì
250 g crema di formaggio , **250 g** burro g ,
1+1/2 cucchiaino cannella

PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

PANDORO
con biscotti Pan di Zenzero

Difficoltà: **Media** ❋ *Dosi:* **6** ❋ *Preparazione:* **30 minuti** ❋ *Costo:* **Basso**

Ingredienti per i biscotti di Pan di Zenzero: **600 g** di farina Dolci Soffici Integrali Le Farine Magiche, **2** cucchiaini di cannella Decorì, **225 g** di zucchero, **150 g** di miele, **120 g** di acqua, **1** cucchiaino di zenzero in polvere, **1** cucchiaino di chiodi di garofano macinati, **226 g** di burro, **1 + 1/2** cucchiaino di bicarbonato, **1/4** di sale.

Ingredienti per la crema mascarpone: **30 g** di zucchero a velo Decorì, **125 g** di mascarpone, **15 g** di panna liquida, **2** cucchiaini di timo fresco, zenzero in polvere q.b.

- In un pentolino sciogliere zucchero, miele o melassa, acqua, zenzero, cannella e chiodi di garofano in polvere.
- Portare ad ebollizione fino a che lo zucchero non sarà sciolto.
- Rimuovere dal fuoco ed unire il burro
- Mescolare finchè il burro non sarà sciolto ed incorporato agli altri ingredienti. Lasciar raffreddare per 15 minuti.
- In una ciotola mescolare e setacciare farina, sale e bicarbonato. Unire questo composto a quello preparato precedentemente e fatto raffreddare.
- Mescolare con un cucchiaio di legno finchè l'impasto non sarà bello omogeneo. Versarlo in un foglio di carta da forno, adagiarvi sopra un altro foglio e poi schiacciare con le mani così da appiattirlo un pò. Lasciar riposare. Con un stampino a forma di omino pan di zenzero, tagliare i biscotti.
- Cuocerli a 190° per 15 minuti.

Per la crema al mascarpone:

- In una ciotola sbattere tutti gli ingredienti per 3 minuti, finchè non sarà bella densa e spumosa.
- Aggiungere lo zenzero a piacere. Comporre il dolce in una ciotola trasparente adagiando lungo i lati i biscottini, uno strato di crema e dei pezzetti di pandoro. Continuare creando vari strati del dolce. Completare con una spolverata di zucchero a velo.

PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

CORONA *di pandoro*

Difficoltà: **Facile** ❋ *Dosi:* **6** ❋ *Preparazione:* **30 minuti** ❋ *Costo:* **Medio**

Ingredienti

Per la mousse al cioccolato:
100 g di gocce ciocciolato fondente Decorì
200 g cioccolato fondente
400 g di panna liquida

Per la decorazione:
gocce di cioccolato fondente Decorì q.b.
pandoro q.b.
frutti di bosco q.b.
decorazioni di cioccolato q.b

Preparazione

- Preparare la mousse montando leggermente la panna ed unendovi il cioccolato sciolto a bagnomaria. Mescolare energicamente unendo le gocce.
- Posizionare un anello da torta (di circa 20 cm) sul piatto da portata e adagiare alla base uno strato di fette di pandoro alto 1 cm. Versare sopra la mousse e livellare. Riporre in freezer.
- Una volta indurita, eliminare l'anello da torta e ricoprire i bordi con le fettedi pandoro, le gocce di cioccolato ed i frutti di bosco.
- Terminare con le decorazioni di cioccolato.

PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

ALBERELLI *cioccolato e lenticchie*

Difficoltà: **Media** ❋ *Dosi:* **6** ❋ *Preparazione:* **30 minuti** ❋ *Costo:* **Basso**

Preparazione

- In una ciotola versare le uova e lo zucchero.
- Frullare a massima potenza finchè il composto non sarà chiaro e spumoso.
- Aggiungere gli ingredienti secchi: la farina ed il cacao setacciati, il sale ed il caffè.
- Aggiungere il burro fuso mescolando delicatamente il composto.
- Versare il composto in una teglia rettangolare 15 cm x 20 cm.
- Cuocere per 35 minuti a 160°.
- Con uno stampo biscotti a forma di alberello tagliare i brownies.
- Preparare una ghiaccia reale mescolando due cucchiai di zucchero a velo con mezzo cucchiaino di acqua e versarla in una sac à poche.
- Decorare gli alberelli con delle strisce di ghiaccia reale sopra le quali faremo cadere gli zuccherini.

Ingredienti

Per i brownies:
5 uova
500 g di zucchero
120 g di farine di lenticchie
100 g di cacao amaro in polvere
1 cucchiaino di sale
250 g di burro fuso

Per la decorazione:
zucchero a velo q.b.
acqua q.b.
zuccherini q.b

PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

TORTA
di meringhe natalizia

Difficoltà: **Media** ❋ *Dosi:* **8** ❋ *Preparazione:* **30 minuti** ❋ *Costo:* **Basso**

Ingredienti per la meringa: **150 g** di zucchero a velo Decorì, **150 g** di albumi, **150 g** di zucchero semolato.

Ingredienti per la crema chantilly: **22 g** amido di mais Le Farine Magiche, **22 g** farine di riso Le Farine Magiche **1/2** bacca di vaniglia Decorì, **250 g** latte intero, **400 g** panna liquida da montare, **50 g** di tuorli, **5+25 g** zucchero semolato, frutti di bosco q.b.

- Rivestire una teglia con carta da forno e accendere il forno a 115°C.
- Mescolare insieme gli zuccheri. Versare metà composto dentro la ciotola delle uova e montare a neve ben ferma usando possibilmente una planetaria o in alternativa un frullino elettrico.
- Aggiungere gli zuccheri rimasti setacciandoli man mano sopra la ciotola e amalgamando delicatamente con una spatola in silicone.
- Trasferire la meringa in una sac à poche e utilizzarla per creare una sorta di ciambella sulla carta da forno. Cuocere per 90 minuti.
- Scaldare il latte con 50 gr di zucchero e i semi di vaniglia. A parte, in una ciotola, mescolare i rossi con il restante zucchero e gli amidi.
- Versare 1/3 del latte caldo sopra il composto di uova, mescolare energicamente e poi versare il contenuto della ciotola aggiungendo il restante latte. Cuocere la crema mescolando continuamente finchè non si sarà addensata.
- Versarla in una ciotola e coprirla con la pellicola.
- Lasciala raffreddare. Monta la panna liquida ed incorporala alla crema pasticcera.
- Decorare la corona di meringa con la crema ed aggiungere i frutti di bosco freschi.

PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

REALIZZA ANCHE TU

una ricetta con uno dei nostri prodotti.

Le migliori creazioni saranno ricondivise sui nostri social.

Lo Conte Le Farine Magiche®

Fatte bene, per far bene.

Lo Conte decorì

Ingredienti preziosi

VUOI RICEVERE ULTERIORI INFORMAZIONI?

Contattaci al **0825 876121 | servizioclienti@loconte.org | www.decoridolci.it**

SEGUICI SU