Regalini golosi

DA FARE CON LE PROPRIE MANINE
E DA OFFRIRE A NATALE

Biscotti tipici di Natale

Pepparkakor

farina 540g | burro 182g | miele 140g | zucchero di canna scuro 126g | zucchero semolato 50g | cannella in polvere 1 cucchiaio e mezzo | zenzero in polvere 1 cucchiaio e mezzo | chiodi di garofano in polvere mezzo cucchiaino | lievito per dolci 2 cucchiaini | acqua 180g

In un pentolino, scaldare l'acqua insieme al miele, gli zuccheri e le spezie e, mescolando di continuo, portare a ebulizione. Spegnere, aggiungere il burro a pezzetti e mescolare finché non sia del tutto fuso. In una ciotola capiente, versare la farina e il lievito, mescolare e aggiungere a filo il composto al miele ancora caldo. Mescolare bene finché l'impasto sia omogeneo, coprire e conservare al frigorifero per una notte.

Staccare dei pezzi di impasto e stenderli su un ripiano leggermente infarinato, a circa 2mm (pià fate i biscotti sottili più verrano croccanti, questione di gusti personali). Ritagliare i biscotti ocn un tagiabiscotto e disporli su una teglia da forno ricoperta con carta da forno. Far cuocere a 170° per una decina di minuti e lasciar raffreddare su una griglia, conservare in una scatola .

Zimtsterne

mandorle in polvere 400g | zucchero 300g | albumi 3 | limone 1 | cannella macinata 2 cucchiaini | quattro spezie (cannella, garofano, zenzero e noce moscata macinati) 1 cucchiaino | per la glassa: zucchero a velo 125g | albume 1

Mescolare le mandorle, lo zucchero, la buccia grattugiata del limone e le spezie. Montare a neve gli albumi e aggiungerli poco a poco al composto secco. IMPORTANTE: non ci vanno tutti gli albumi, ci vorranno circa 2 albumi e qualcosina in più, aggiungeteli gradualmente, mescolando, e giusto abbastanza per ottenere un composto compatto!
Spolverare il piano di lavoro con un po' di farina o zucchero a velo, deporci l'impasto e, cola matarello, stenderlo a 1 cm di spessore. Con un tagliabiscotto ritaliarci le stelline e disporle su una teglia da forno rivestita con carta da forno. Passare al forno a 150° per 10-15 minuti: non diventono dorati, e si solidificheranno raffreddando. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.
Preparare la glassa: montare a neve l'albume e aggiungerlo poco a poco allo zucchero a velo fino a ottenere una glassa piuttosto consistente, appena liquida. Con un coltellino, spalmare un po' di glassa su ogni stellina e lasciar asciugare (la glassa si rapprenderà rimanendo brillante). Le zimststerne si conservano anche a lunga in scatola ermetica

Vanillakipferl

farina 200g | burro morbido 175g | farina di mandorle 100g | zucchero 80g | tuorli 2 | estratto naturale di vaniglia 1 cucchiaino | zucchero vanigliato per finire i biscotti

Mescolare le mandorle, la farina, lo zucchero, il burro, i tuorli e l'estratto di vaniglia e impastare fino a ottenere una palla compatta (io l'ho fatto con l'impastatrice :-). Formare due salsicce di impasto, avvolgere di pelicola e tenere al fresco per un paio di ore.

Riprendere l'impasto, prelevare un pezzettino di impasto per volta e modellarlo a forma di piccolo cornetto/spicchio di luna (io ogni volta tagliavo una fettina, e srotolandolo sul ripiano se facevo un salsicciotto grosso quanto un dito e lungo circa 3cm, e poi srotolavo un po' di più le estremità in modo da assottigliarle e infine incorvavo il tutto :-). Disporre i biscottini su una teglia ricoperta di carta da forno, e cuocere per 10-15 minuti a 175°C. Non devono dorarsi troppo i biscotti (anzi probabilmente quelli miei potevano esere un filo più chiari :-).

Appena usciti dal forno, prendere ogni biscotto, ancora quasi caldo, e premerlo nello zucchero vanigliato in modo che aderisca alla superficie del biscotto. Sistemare poi su una griglia e lasciar raffreddare.

Spritz

farina 250g | burro morbido 175g | zucchero 125g | farina di mandorle 60g | uovo 1 | estratto naturale di vaniglia 1 cucchiaino scarso | sale 1 presa

Sbattere il burro fino a ottenere una crema. Aggiungere l'estratto di vaniglia, lo zucchero e il sale. Sbattere (col robot) per 5 minuti fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere l'uovo e metà della farina setacciata. Lavorare con un cucchiaio di legno e riversare questo composto sull'altra metà della farina che avrete versata sul piano di lavoro. Aggiungere la farina di mandorle e impastare velocemente fino a formare una palla.
Mettere metà dell'impasto in un sac à poche con l'imbuto quello a stella (ma come cavolo si chiama quello???), e formare i biscotti (a forma di doppia S) su una teglia da forno rivestita con carta da forno. Far cuocere a 180° per circa 10 minuti, o finché i biscotti siano leggermente dorati (veramente appena appena, il colore deve rimanere chiaro), lasciar raffreddare su una griglia.

Pepatelli Molisani

farina integrale 150g| farina 150g | miele 300g | mandorle 300g | arancia 1 | pepe nero macinato mezzo cucchiaino

Mescolare le due farine, aggiungere le mandorle, la buccia grattugiata dell'arancia e il pepe. Riscaldare gentilmente il miele in modo che diventi molto liquido, versarlo sugli altri ingredienti, mescolare poi impastare su un ripiano infarinato (rassegnatevi a imbrattarvi di miele le mani, il ripiano, e magari anche il pavimento). Formare due filoncini larghi 5cm e spessi 2, deporli su una teglia rivestita di carta da forno, infornare a 180° per mezz'oretta. Quando saranno dorati, sfornare e ritagliare, in oblico, i biscotti spessi 1cm. Disporli di nuovo sulla teglia e rimetterli per 10 minuti nel forno spento ma ancora caldi (non ho prove scientifiche però mi sembra che è qui che si definisce il grado di durezza del biscotto - e il mio forno era ancora mooolto caldo quando li ho ripassati dentro :-)

Pain d'épices

farina 300 g | farina integrale 200g | miele liquido 500g | latte 25cl | lievito per dolci 1 cucchiaino | quattro spezie (cannella, zenzero, moscato, garofano) 2 cucchiai | semi di finocchio 1 cucchiaino | acqua di fiori d'arancio 2 cucchiai sale mezzo cucchiaino | granella di zucchero 2 cucchiai

Scaldare il forno a 150°
Portare il latte a ebollizione a fuoco basso. Spegnere, aggiungere il miele e mescolare finché il miele non si sia completamente sciolto.
Versare le farine setacciate in una ciotola capiente, insieme al lievito e al sale. Aggiungere le spezie poi il latte caldo e l'acqua di fiori d'arancio. Mescolare fino a ottenere un'impasto omogeneo. Rivestire una teglia da plum cake (o 4-6 teglie da plum cake mignon) con della carta da forno. Versarci l'impasto, livellare, distribuire la granella in superficie e infornare per circa un'ora, finché il pain d'épices non sia ben dorato. Sfornare e far raffreddare.

Biscotti. svariati

MA SEMPRE BELLI DA REGALARE

Biscotti Riso e Rose

farina di riso 230g | farina di grano tenero 100g | burro 225g | zucchero 60g | tuorlo 1 | acqua di rosa 2 cucchiai | lievito per dolci 1 cucchiaino

Mescolare lo zucchero con il burro fuso, unire i tuorlo, l'acqua di rosa, poi le farine e il lievito setacciato. Mescolare bene il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Avvolgere con della pelicola e far riposare al freddo per 30 minuti. Staccare dall'impasto delle palline della dimensione di una noce, appiattirle con le rebbie i rebbi di una forchetta, disporre su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere a 180° per una decina di minuti, finché i biscotti siano appena dorati.

Biscotti al Tè Matcha

farina 215g | zucchero a velo 100g | burro 150g | tuorli 3 | tè verde matcha 1,5 cucchiaio | zucchero semolato

Setacciare il tè insieme allo zucchero a velo. Versare nella planetaria, aggiungere il buror a t° ambiente e tagliato a dadini, e mescolare con la feuille (la foglia? come si chiama in italiano quel coso? non la frusta, non il gancio ma quel terzo aggeggio in dotazione con le planetarie e che serve agli impasti tipo frolla ecc?), fino a ottenere una crema liscia e dal colore omogeneo. Aggiungere poi poco a poco la farina e, quando questa sarà completamente incorporata, i tuorli. Avvolgere infine la pasta con della pelicola e lasciarla riposare al fresco per 30 minuti. Dopo questo tempo, stendere l'impasto al matarello (io l'ho stesa a 1 cm ma originariamente era 0,5cm), ritagliarci i biscotti, passarne i bordi nello zucchero semolato e disporre i biscotti su una teglia da forno rivestita con carta da forno. Far cuocere a 180° per circa 15 minuti (si devono appena colorare i bordi).

Sablés aux olives noires

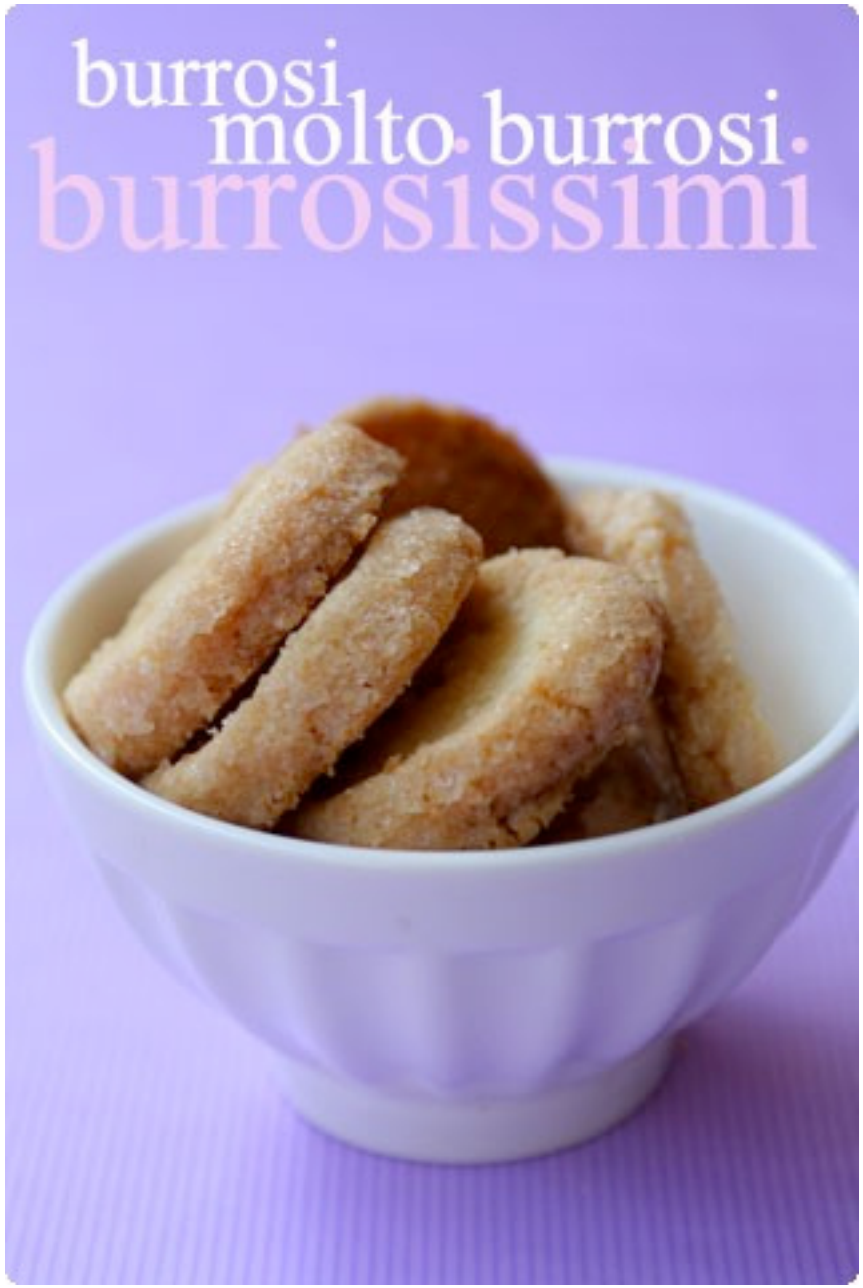
farina 500g | burro salato 400g | zucchero a velo 220g | olio d'oliva fruttata 150ml | olive taggiasche 140g | fecola di patate 100g | uovo 1

Far bollire l'uovo per 10 minuti finché sia sodo, lasciar raffreddare. Quando sarà freddo, toglierne il tuorlo, che sarà duro, e metterlo da parte.
Snocciolare le olive e tritarle finemente.
Nella planetaria, con il gancio, mescolare il burro morbido, l'olio di oliva, lo zucchero e il tuorlo grattugiato. Aggiungere la farina, la fecola e infine le olive tritate e impastare velocemente. Mettere l'impasto al frigorifero per almeno 2 ore (meglio una notte intera).
Stendere l'impasto a 6mm, ritagliare dei biscotti con un tagliapasta di 5,5cm di diametro, e disporre i biscotti in una teglia da muffin (meglio se silicone). Cuocere a 165° per 15-20 minuti. Lasciar intiepidire nella teglia e infine conservare in una scatola (pare che tengano fino a 6 settimane).

Speculaas

farina 550g | zucchero scuro (io ho usato dello zuchero di canna soft brown) 400g | burro 225g | cannella 3 cucchiai | latte 70g | bicarbonato 15g

Versare sul ripiano la farina, lo zucchero, la cannella e il bicarbonato. Aggiungere, in mezzo, il burro morbido e il latte, mescolare e impastare velocemente fino a ottenere un impasto omogeneo che non sia colloso (semmai aggiungere un altro goccio di latte o un po' di farina), dividere l'impasto in due, e avvolgerlo con della pelicola. Tenere al fresco per circa un'ora. Poi, su un ripiano spolverato con della farina, stendere un pezzo d'impasto per volta col matarella, a 3-4mm. Ritagliare dei biscotti rattangolari e disporli su una teglia da forno rivestita con della carta da forno, lasciando un pochino di spazio fra i biscotti che si allargheranno un po'. (gli speculoos della foto invece sono l'avanzo di impasto, che piuttosto che buttarlo, e siccome m'ero un po' scocciata di stendere e ritagliare, ho schiaffato direttamente sulla teglia, schiacciandolo con la mano, a circa mezzo cm, insomma è venuto più grezzo dei biscottini cotti prima ma non mi è affatto dispiaciuto, ricorda gli speculoos grandi che ovviamente sono anche più spessi, e sopratutto si fa molto prima :-). Cuocere a 150° finché i biscotti non siano diventati duri (Giu, questa ricetta è fatta per te!!! :-)). Lasciar raffreddare su una griglia e conservare in una scatola di latta.



Biscottini al burro

farina 0 per biscotti 300g | burro 200g | zucchero 150g | zucchero vanigliato 10g | sale una presa

Mescolare la farina con lo zucchero e il sale, aggiungere il burro a temperatura ambiente e sbriciolare il tutto con la punta delle dita. Formare una palla compatta, dividerla in tre e formare 3 salsicciotti, di 3 cm di diametro. Srotolarli in un altro poco di zucchero semolato e avvolgerli di pelicola, tenere al fresco per circa un'ora. Infine tagliare i salsicciotti di impasto a fette di 1cm di spessore, deporre i biscotti su una teglia da forno rivestita di carta da forno e cuocere per una decina di minuti a 180°C. Lasciar raffreddare su una griglia e conservare in una scatola di latta.

Biscotti per cani

farina di segale 1 tazza | farina integrale 1 tazza | farina bianca 1 tazza | uovo 1 | semi di lino 3 cucchiai | semi di sesamo un cucchiaio | fondo bruno in polvere 1 cucchiaio | olio d'oliva 2 cucchiai | acqua circa mezza tazza

Mescolare tutti gli ingredienti secchi, aggiungere l'uovo e l'olio e quanto basta di acqua per ottenere un impasto omogeneo. Stenderlo al matarello su 3-4mm, ritagliare i biscotti, disporli su una teglia da forno rivestita con carta da forno e cuocere a 180° per mezz'ora. Lasciar raffreddare completamente prima di propinarli al cane :-)

note: ho usato una tazza di circa 2,5dl, e al posto del fondo bruno (= ideona reciclaggio mia, tanto non lo uso mai) pare si possa pure utilizzare il brodo di pollo.

Chocolat
PER PICCOLI E GRANDI GOLOSI

Florentins

mandorle a scaglie 225g | farina 100g | burro 100g | zucchero 150g | miele 2 cucchiai | panna fresca 2dl | acqua 2 cucchiai | cioccolato fondente 100g

In un pentolino, far scaldare a fuoco lento il burro, lo zucchero, il miele e la panna. Quando tutto quanto si sarà sciolto, aggiungere l'acqua e portare a ebollizione, mescolando sempre. Aggiungere le mandorle e spegnere. Lasciare intiepidire poi versare la farina e mescolare fino a ottenere un'impasto omogeneo. Versare tutto quanto questo intruglio su una teglia da forno rivestita di carta da forno, stendendolo in uno strato di 3-4mm (sinceramente quelli miei sono venuti un pochino troppo spessi...) Infornare a 170° per circa 25 minuti o fino a quando tutto il biscottone sarà dorato (se i bordi si fanno troppo dorati e troppo in fretta abassare il forno). Sfornare e tagliare a quadretti mentre è ancora caldo. Lasciar raffreddare completamente su una griglia. Poi far sciogliere il cioccolato a bagnomaria, spenellarne il lato liscio di ogni florentin poi disegnarci delle ss aiutandosi delle rebbie di una forchetta. Lasciar raffreddare completamente prima di servire.

.

Cedrettine

Ricetta per fare i canditi:
tagliare la scorza (in questo caso, listarelle) lasciando circa 2 mm di bianco; mettere le scorzette in una pentola con abbondante acqua fredda e portare lentamente a ebollizione. Lasciar sobbollire per 5 minuti, far raffreddare le scorzette nell'acqua di cottura poi sgocciolarle e trasferirle in una pentola che le contenga esattamente nel fondo. Misurare dell'acqua, pesarla e coprirne le scorzette. Cuocere a fuoco basso fino a quando le scorzette saranno morbide. Aggiungere tanto zucchero quanto era il peso dell'acqua, mescolare su fuoco basso finché si sarà sciolto lo zucchero e far bollire per un minuto. Togliere dal fuoco e lasciar riposare per 24 ore. Porre di nuovo sul fuoco, far sobbollire per 5 minuti e far riposare per altre 24 ore. Dopodiché, far bollire di nuovo per alcuni minuti, sgocciolare le scorzette e farle asciugare su una graticola per un paio di ore.

Passare le scorzette candite per due volte nel cioccolato fondente a 55% (riscaldato a bagnomaria o al microonde). Basta far cadere la scorzetta nel cioccolato fuso e ripescarla con una forchetta, farla sgocciolare un po' e porla ad asciugare su una graticola o un foglio di carta da cucina.

Chocolate crinkle cookies

farina 175g | cioccolato fondente 175g | zucchero 150g | burro 55g | uova 2 | lievito per dolci mezzo cucchiaino | estratto naturale di vaniglia 1 cucchiaino | sale mezzo cucchiaino | zucchero a velo 60g

Far sciogliere, a bagno maria, il cioccolato insieme al burro. Sbattere le uova insieme allo zucchero, per due minuti, poi aggiungere il cioccolato fuso, l'estratto di vaniglia, e incorporare finalmente la farina, il lievito e il sale. Quando lil composto è omogeneo, metterlo al frigorifero per almeno due ore. Riprendere l'impasto, e formare delle palline di 3-4cm di diametro. Versare lo zucchero a velo in una ciotolina e passarci le palline di impasto prima di disporle su una teglia da forno rivestita con carta da forno. Con la mano (o, forse meglio, con il fondo di un bicchiere), schiacciare le palline in modo da ottere dei biscotti di mezzo cm di spessore, e infornare per 10-15 minuti a 180°. Lasciar raffreddare su una griglia.

Biscotti cioccolato e fior di sale

cioccolato fondente (meglio se Guanaja 70% di Valrhona) 230g | farina 270g | cacao in polvere 46g | bicarbonato di sodio 8g | burro 225g | zucchero di canna 165g | zucchero 75g | fior di sale 5g | estratto di vaniglia liquido 3g

Tritare finemente il cioccolato. Mescolare la farina, il cacao e il bicarbonato e setacciare. Farsi ammorbidire il burro, aggiungere i due tipi di zucchero, il sale e la vaniglia, e infine le farine e il cioccolato tritato. Impastare il meno possibile, e formare dei salsicciotti di 4cm di diametro. Conservare al fresco per almeno un'ora. Tagliare a fettine di un cm generoso e disporre i biscotti du una teglia da forno rivestita con carta da forno. Far cuocere a 170° per 11-12 minuti.

Tartufi al cioccolato, caffè e cardamomo

cioccolato fondente al 70% 200g | panna fresca (liquida) 15cl | burro 25g | caffè solubile 1 cucchiainio abbondante | cardamomo macinato 1 cucchiaino scarso | cacao in polvere

Rompere il cioccolato a pezzettini e buttarlo in una ciotola capiente. Scaldare la panna insieme al burro. Quando arriva a ebollizione, spegnere, aggiungere il caffé e il cardamomo, e mescolare bene. Versare la panna calda sul cioccolato, coprire e lasciar riposare per 5 minuti. Mescolare bene fino a ottenere una ganache liscia e omogenea. Mettere al frigorifero per un paio di ore o, meglio, una notte intera. Riprendere la ganache ormai soda, prelevarne dei cucchiaini, formare delle palline con le mani e passarli nel cacao. Rimettere al fresco fino al momento di servire.

Tartufi chai masala

per le spezie ‘chai masala’ : semi di finocchio 2 cucchiaino | chiodi di garofano 2 cucchiaini | cardamomo macinato 1 cucchiaio | cannella macinata 2 cucchiaini | zenzero macinato 2 cucchiaini
per i tartufi: cioccolato al latte 350g | panna fresca 170g | cioccolato fondente 300g | cacao amaro in polvere 100g

Macinare insieme i semi di finocchio e i chiodi di garofano, poi mescolare con le altre spezie. Far bollire la panna e versarla sul cioccolato al latte spezzettato. Coprire e lasciar riposare per 5 minuti. Mescolare bene fino a ottenere una ganache liscia, e aggiungere il miscuglio di spezie a piacere (per l’intensità vi dovete regolare voi, io ne avrò messo 2-3 cucchiaini, si consiglia di aggiungere poco a poco e di assaggiare nel mentre :-). Far rassodare la ganache al frigorifero poi ricavarne tante palline da passare due volte nel cioccolato fondente sciolto a bagnomaria (far rassodare tra i due passaggi) prima di srotolarli nel cacao in polvere.

Tartufi al cioccolato bianco e sesamo nero

cioccolato bianco 400g | panna fresca 100g | pasta di sesamo nero 1 cucchiaio | burro salato 20g | sesamo bianco 35g | sesamo nero 35g

Spezzettare 200g di cioccolato, versarci la panna che avrete fatta bollire, lasciar riposare a coperto per 5 minuti poi mescolare bene fino a quando tutto il cioccolato si sarà sciolti. Aggiungere la pasta di sesamo e il burro, mescolare di nuovo finché la ganache sia omogenea e porla al frigorifero fino a quando non sarà soda.
Nella ganache soda, ricavare 20 palline, disporle su un piatto rivestito con della carta da forno e porle al congelatore. Quando saranno dure, far sciogliere i rimanenti 200g di cioccolato a bagnomaria, aggiungere i semi di sesamo bianco e nero e mescolare. Aiutandosi di due forchette, passare le palline di ganache nel cioccolato al sesamo, farle sgocciolare poi rimetterle sul piatto al congelatore. Far riposare finché si siano rassodate del tutto poi conservare al frigorifero.

La pasta di sesamo nero è un prodotto giapponese, si trova negli alimentari specializzati. Non vorrei ipotizzare scemenze ma direi che si possa sostituire con del tahini, a patto poi di aggiungere 50g di cioccolato bianco in più nella ganache (il tahini essendo più liquido rispetto alla pasta di sesamo.

Tartufi alla liquirizia

per una 50tina di tartufini: portare a ebollizione 150g di panna fresca con 75g di burro. In una ciotola capiente, spezzare 400g di cioccolato bianco, versarci la panna calda sopra e coprire per una decina di minuti. Dopo questo tempo, scoperchiare e mescolare bene fino a ottenere un composto liscio. Aggiungere un tuorlo e 10g di liquirizia in polvere (incorporare la liquirizia poco a poco ché tende a formare dei grumi nell'impasto). Mettere questa ganache al frigorifero per 12 ore. Dopodiché, formare delle palline (con le mani) e rimettere al freddo per un paio di ore (o al congelatore per 30 minuti). Far sciogliere a bagno maria 500g di cioccolato fondente (55%), tuffarci le palline di ganache e passarle subito dopo in un piatto nel quale avrete versato 200g di cacao amaro in polvere. Rimettere i tartufi al fresco per un'oretta prima di consumarli.

Barattoli golosi

PER CONFEZIONI MOLTO PERSONALI

Lemon curd

succo di limone 1dl | buccia di 2 limoni (non trattati) | zucchero 150g | uova 4 | burro 100g | fecola di mais 1 cucchiaio abbondante

Lavare i limoni, grattugiare la loro buccia (va benissimo una grattugia tipo da formaggio)e estrarne il succo. Diluire la fecola nel succo. In una ciotola resistente al calore, mescolare il succo, la buccia, lo zucchero, le uova e il burro tagliato a pezzetti, poi collocare la ciotola sopra un pentolino con 3-4 cm di acqua a fuoco medio-basso (deve bollire ma non troppo forte). Mescolare di continuo per una decina di minuti fino a quando la crema si sarà addensata. Versare il lemon curd caldo in uno o due barattoli di vetro, chiudere, lasciar rafreddare e conservare al frigo.

Dulce de leche

patricia B. ha scritto:
3 Marzo 2008 alle 21:10 e

22

RICETTA per + o – 200g. di dulce de leche:
far bollire in una pentola grande 1l.di latte intero e 1/2 baccello di semini di vaniglia (io metto anche il baccello che ritiro quando inizia
a bollire il latte), aggiungere 280 g. di zucchero e 1 cucchiaino da caffe di bicarbonato, mescolare molto bene (il frustino piatto va benissimo), abbassare la fiamma in modo di farlo sobbollire continuamente, in media può andare avanti così per 45 min. 1 ora, bisogna mescolare ogni tanto. Quando inizia a prendere colore mescolare più spesso e seguirlo con attenzione, il dulce sarà pronto quando mescolando si riescano a vedere delle strisce sul fondo della pentola , è il momento di toglierlo dal fuoco anche se sembra ancora liquido. Per mettermi l'anima in pace, nell'ultima mezz'ora faccio la prova della marmellata nel piattino pero il segno importante è mescolare molto alla fine e vedere il fondo della pentola, neanche 1 secondo in più. A quel punto mescolare ancora 5 min. fuori dal fuoco. E' pronto in 1 1/2 2 ore a seconda della fiamma.

Marmellata di carote, arancia e cardamomo

carote grattugiate 1kg| zucchero 1kg | succo fresco di arancia 250ml | succo fresco di 1 limone | buccia grattugiata di 1 arancia | cardamomo in polvere 5g

Mescolare le carote con lo zucchero, il succo di arancia e di limone, la buccia di arancia e il cardamomo, versare il tutto in una pentola, portare a ebollizione. Spegnere, versare il tutto in un recipiente capiente, coprire con della carta aluminio, lasciar rafreddare poi lasciar riposare per una notte al in (errata corrige, grazie all'academia della Crusca a coquinaria) frigorifero. L'endomani rimettere il tutto sul fuoco, portare di nuovo a ebolizione, lasciar cuocere a fuoco basso per 10-15 minuti. Se si forma una schiumetta toglierla con la sciumarola. Invasare.

Zenzero candito

zenzero fresco 600g | zucchero 800g | acqua 5dl

Con un pelapatate, sbucciare lo zenzero, eliminare le parti dure e tagliare le radici a pezzetti/dadi. Coprire questi pezzetti di zenzero con del'acqua fredda e lasciarli ripoare per un'ora. Sgocciolare, sistemare lo zenzero in un pentolino, coprire con dell'acqua fredda e portare a ebolizione, lasciar cuocere per 5 minuti, scolare e ricominciare questa operazione altre 3 volte.

Portare a ebbolizione l'acqua e lo zucchero, lasciar cuocere per 5 minuti e versare questo sciroppo bollente sullo zenzero, lasciar riposare per 12 ore. Togliere lo zenzero, riportare a ebollizione lo sciroppo, far cuocere per 10 minuti e versarlo di nuovo sullo zenzero, lasciar riposare per 2 giorni.

Portare di nuovo il tutto a ebolizione, far cuocere per 5 minuti, spegnere e lasciar riposare, a coperto, per 2 giorni. Rimettere a questo punto il tutto sul fuoco, far cuocere per 5 minuti, spegnere e lasciar intiepidire. Scolare lo zenzero (ancora non so cosa farci ma ho conservato lo sciroppo che profuma tantissimo) e mettere a sgocciolare i canditi, su una grata, per 12 ore. A questo punto lo zenzero è pronto per essere messo in barattolo, passato nello zucchero o nel cioccolato...

Caramelle al fior di sale

zucchero di canna 1 bicchiere | latte mezzo bicchiere | burro 1/4 di bicchiere | panna 1/4 di bicchiere | miele un cucchiaino | fleur de sel (il migliore è quello di Guérande) un cucchiaino scarso

Versare lo zucchero insieme al miele e al latte in un pentolino, scaldare fino a far caramellare il tutto. Aggiungere la panna e il burro e proseguire la cottura per una decina di minuti. Durante la cottura testare la consistenza del caramello facendone cadere ogni tanto una goccia in un bicchiere d'acqua: quando la goccia di caramello si trasformerà subito in un grumo solido, il caramello è pronto. Spegnere e lasciar riposare per qualche minuto. Aggiungere il sale, mescolare pochissimo e versare tutto quanto in una teglia rivestito di carta da forno. Lasciar raffreddare, prima fuori pioi al frigo. Infine, tagliare il caramello a rettangolini e avvolgere ogni caramella in un pezzetto di carta. Conservare al frigorifero.