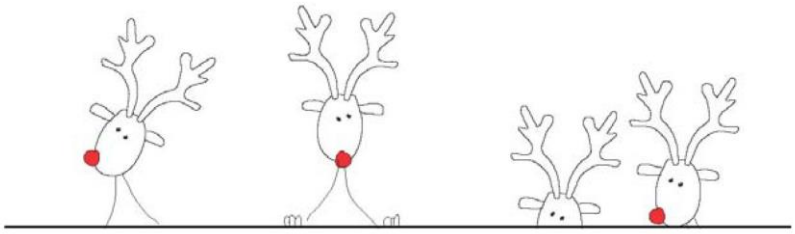
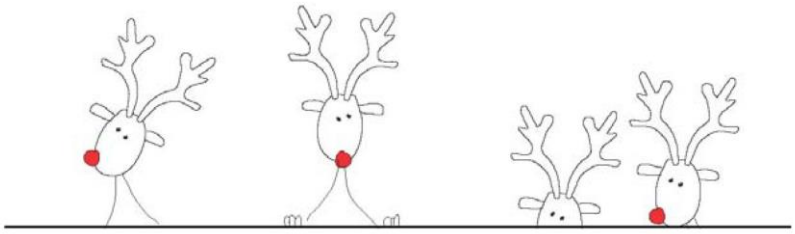


# Le ghirlande di Natale

## Della Community

WWW.MTCHALLENGE.IT



# INDICE

## GHIRLANDE SALATE

Potato Pull Apart Bread Wreath
Alberello di pane all'aglio
Ghirlanda al formaggio

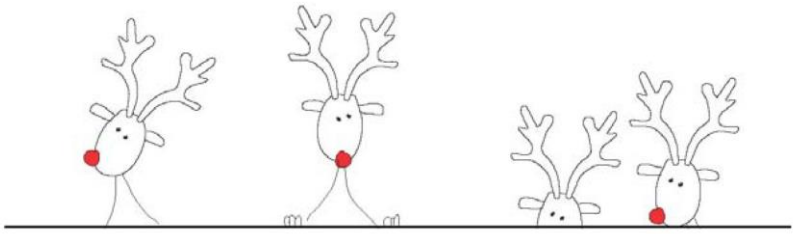
## GHIRLANDE DOLCI

Ghirlanda di mud cake al cioccolato bianco
Ghirlanda di meringhe alle clementine, cranberry e pistacchio
Ghirlanda di tartufini
Ghirlanda di frolla
Ghirlanda di pavlova ai lamponi
Swiss Efekranz
Swedish Saffronskrans
Julekake norvegese
Finnish Joululimppu

# POTATO PULL APART BREAD WREATH

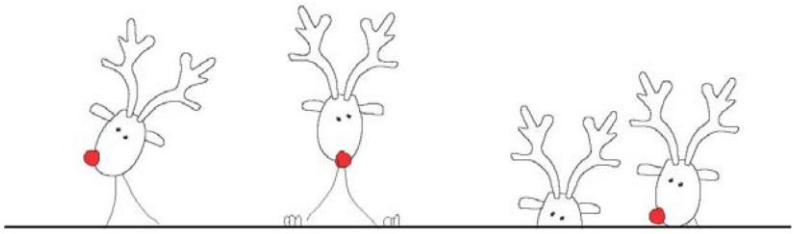
Di Alice Del Re – panelibrienuvole.com
Da Donna Hay Magazine

1 kg di sale grosso
650 g di patate
250 g di farina di Manitoba
200 g di farina 0
250 ml di latte
50 g di burro
2 uova medie
2 cucchiaini di lievito di birra disidratato (poco meno di una bustina)
1/2 cucchiaino di sale



40 ml di olio extravergine di oliva
8 rametti di rosmarino
un ciuffo abbondante di prezzemolo
20 rametti di timo

Lavate le patate con la buccia, asciugatele e bucherellatele con una forchetta.
Disponete il sale grosso in una teglia da forno, posizionatevi sopra le patate e cuocete a 200°C per 1 h circa o fino a che le patate non si infilzeranno facilmente con una forchetta.
Fatele intiepidire appena, tagliatele a metà e prelevate la polpa aiutandovi con un cucchiaio. Schiacciatela con una forchetta.
Riscaldate 150 ml di latte, versateli nella ciotola con la purea di patate e montate con la frusta elettrica fino ad ottenere un purè morbido e omogeneo.
Scaldate il resto del latte, fatevi sciogliere il burro e quando è intiepidito unite il lievito. Mescolate appena con una forchetta e fate riposare 10 minuti, fino a quando non si formerà una schiumina: significa che il lievito si è attivato.
Setacciate le farine nella ciotola dell'impastatrice, unite la purea di patate, il latte con il lievito e iniziate ad impastare con l'attacco a gancio. Dopo un minuto, unite il sale e continuate ad impastare.
Probabilmente, dopo 3-4' l'impasto sarà omogeneo ma di consistenza molto molle. Fermate l'impastatrice, trasferitelo sulla spianatoia infarinata e lavoratelo brevemente a mano, unendo farina se si attacca al piano.
Ungete una ciotola capiente con poco olio extravergine, mettetevi l'impasto, coprite con pellicola e fate lievitare per almeno 3 h dentro al forno spento e appena tiepido.
Lavate e asciugate le erbe aromatiche, eliminate i rametti e frullatele insieme all'olio.
Rivestite di carta forno uno stampo a cerniera del diametro di 24 cm. Posizionate al centro due ramequin da forno, uno inserito nell'altro e ben imburrati all'esterno: i miei avevano il diametro di 8 cm. Meglio metterne due, perché devono essere sufficientemente alti per contrastare l'impasto quando cresce, altrimenti non otterrete il foro al centro della vostra ghirlanda. In alternativa, potete usare uno stampo da ciambella, che abbia già il buco al centro, ma ricordatevi di rivestirlo bene con la carta da forno per facilitare la rimozione della corona di pane dopo la cottura.
Riprendete l'impasto e formate tante palline della dimensione di una grossa noce (25 g di peso circa), staccando un pezzetto di impasto per volta e modellandolo seguendo questo sistema (pirlatura).
Rotolate ogni pallina mix di erbe e posizionatele sul fondo della teglia, in un unico strato, una accanto all'altra, che si tocchino ma non troppo strizzate.
Mettete di nuovo a lievitare nel forno spento per 1 h.
Infornate a 180°C per 20-25', fino a quando la superficie non è dorata.

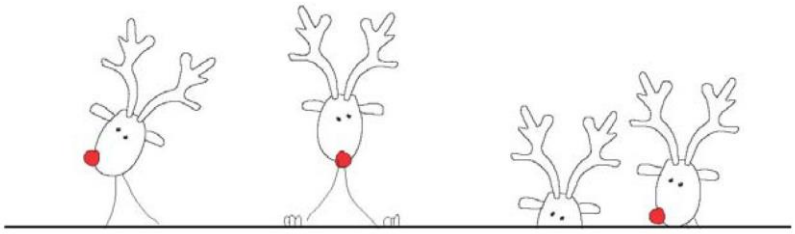


**Note**:
la ricetta di partenza aveva un quantitativo immane di patate, per cui ad un certo punto mi sono trovata in difficoltà e ho dovuto aggiungere della farina a occhio, fino a che l'impasto non era equilibrato. Tra gli ingredienti ho segnato quelle che secondo me sono le dosi corrette, ma ovviamente non possono essere precisissime. Io vi consiglio di iniziare con un po' meno farina di quella indicata e eventualmente aggiungere il resto (o anche un po' di più) se vedete che serve.
l'impasto sarà abbondante per la dimensione dello stampo. Potete fare un altro piccolo pull apart bread disponendo le palline rimanenti in un altro stampo da forno, ma ricordatevi di foderarlo con carta forno!

# ALBERELLO DI PANE ALL'AGLIO

Di Francesca Carloni – ricetteevignette.blogspot.com
Da Food Network

500 g di farina Manitoba
230 ml di latte + altro per spennellare
100 g di burro
20 g di lievito di birra
1 mazzetto di prezzemolo
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale



Preparate un lievitino impastando 150 g di farina manitoba con 90/100 ml di latte e 20 g di lievito. Lasciatelo raddoppiare (un'ora circa).

Nella ciotola della planetaria mettete il lievitino, 350 g di farina manitoba, 110/130 di latte, 2 spicchi d'aglio grattugiati, abbondante prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di zucchero e uno di sale fino. Azionate la macchina e impastate fino a che l'impasto comincia a staccarsi dalle pareti della ciotola. Cominciate ad aggiungere piccoli pezzetti di burro morbido, aspettando che si assorba il precedente prima di aggiungere il successivo. Totale burro 100g.

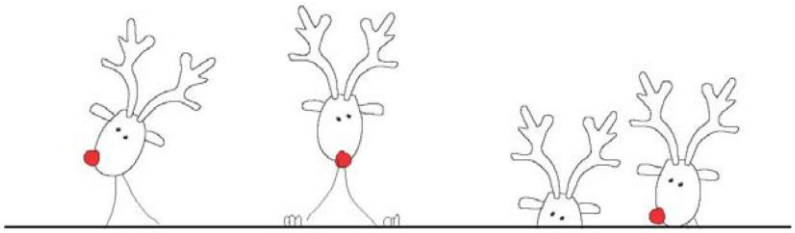
Formate una palla e mettetela in una ciotola, copritela con un canovaccio e fatela lievitare fino al raddoppio (2 ore circa).

Dividete l'impasto ottenuto in 23 pezzi e formate altrettante palline.

Su una teglia foderata di carta forno disponetene due affiancate, per formare il tronco dell'alberello, poi affiancatene 6 subito sopra, poi altre 5, poi 4, poi 3 poi 2 e alla fine l'ultima che sarà la cima dell'albero.

Coprite e fate lievitare ancora una mezz'ora/40 minuti.

Preriscaldate il forno a 180°C statico, spennellate la superficie dell'alberello con del latte e infornate per cira 25 minuti.

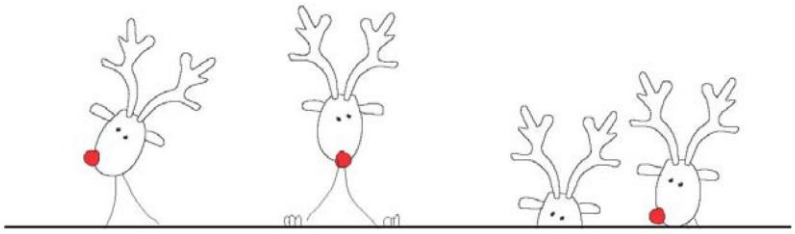


# GHIRLANDA AL FORMAGGIO

Di Maria Pia Bruscia – applepiedimarypie.com
Da Food Network

500 g di farina 0 + altra per spolverare
350 ml di acqua a temperatura ambiente
10 g di lievito di birra fresco
1 cucchiaino di zucchero semolato
1 cucchiaino di sale

Per condire:
70 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
Mezzo cucchiaio di rosmarino fresco tritato
Mezzo cucchiaio di mix di erbe aromatiche (vedere sotto)



50 g di burro + altro per ungere

Per il mix di erbe aromatiche:
1 cucchiaio raso di basilico secco
1 cucchiaio raso di prezzemolo secco
1 cucchiaio raso di origano secco
1 cucchiaio raso di maggiorana secca
1 cucchiaio raso di rosmarino secco tritato
1 cucchiaio raso di timo secco
1 cucchiaio raso di santoreggia secca
1 cucchiaio raso di bacche di pepe rosa macinate

Per decorare:
Rametti di rosmarino
Pomodori ciliegini piccoli

Setacciate due o tre volte la farina e mettetela nella ciotola dell'impastatrice munita di frusta a gancio. Unite lo zucchero, il lievito e il sale, versare l'acqua e avviare l'apparecchio a velocità 1, finché l'impasto non si incorda. Coprite la ciotola con un telo umido o con pellicola trasparente e fate lievitare fino al raddoppio. L'impasto risulterà morbidissimo e un po' appiccicoso: resistere alla tentazione di aggiungere altra farina!

Mescolate tutte le erbe aromatiche che compongono il mix e frullatele brevemente in un macinaspezie, o versatele nel bicchiere del frullatore a immersione e usate quello, per uniformarle. Conservatele in un vasetto di vetro: oltre a questi panini, insaporiscono egregiamente arrosti, patate al forno, frittate, carni alla griglia, etc.

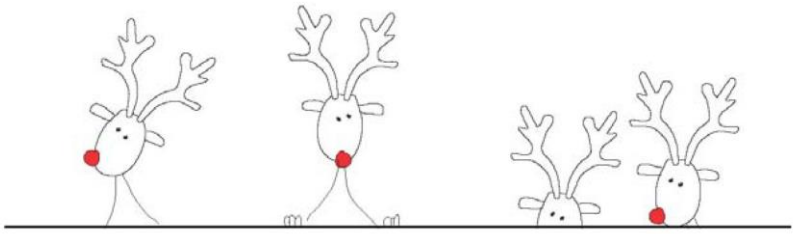
Fondete il burro e fatelo intiepidire.

Mescolate in un piatto piano il Parmigiano grattugiato con il rosmarino tritato e il mix di erbe aromatiche.

Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume, rovesciatelo sulla spianatoia leggermente infarinata, lavoratelo brevemente e suddividetelo in 24 parti uguali.

Ungetevi leggermente le dita con il burro fuso, per maneggiare più agevolmente i pezzetti di impasto. Prelevateli uno alla volta e arrotolateli tra i palmi delle mani, formando delle palline e adagiandole sulla spianatoia a mano a mano che vengono pronte.

Foderate la leccarda con un foglio di carta forno.



Imburrate i bordi esterni di uno stampino tondo da ramequin e posizionatelo capovolto al centro della leccarda: servirà ad assicurare che la vostra ghirlanda abbia un buco regolare al centro.

Rotolate le palline di impasto nel burro fuso, quindi nel composto di Parmigiano ed erbe aromatiche, e disporle sulla placca partendo dal centro, cioè il bordo dello stampino imburrato, e distanziandole tra loro di mezzo cm circa, per permettere loro di espandersi durante la lievitazione.
Proseguite così con tutte le palline, quindi copritele con un telo umido e fatele lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria per 40-60 minuti, o finché non siano raddoppiate.

Preriscaldate il forno a 180 °C in modalità statica. Cuocete la corona di pane per 40-50 minuti, finché diventi di un bel colore dorato. Se il formaggio dovesse scurirsi troppo in cottura, coprite con un foglio di alluminio.

A cottura ultimata togliete dal forno e fate intiepidire per qualche minuto. Trasferite la ghirlanda sul piatto da portata e decoratela con rametti di rosmarino e pomodori ciliegini.

**L'idea in più**:

Tagliate 100 g di Fontina, Asiago o Gruyère in 24 dadini e farcite le palline di impasto, prima di rotolarle nel burro e nel Parmigiano aromatizzato: otterrete dei panini più ricchi e saporiti.

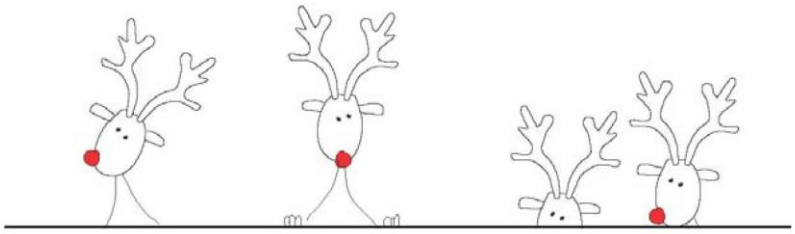
Questo centrotavola è perfetto servito insieme a un vassoio di formaggi, con salse e marmellate di accompagnamento.
Potete preparare l'impasto la sera prima e tenerlo in frigo tutta la notte: il mattino dopo riportatelo a temperatura ambiente, aspettate che raddoppi e proseguite con le fasi di preparazione. Cuocetelo normalmente e, poco prima di servirlo, passatelo nel forno caldo e spento: il successo è assicurato!
In alternativa, preparatelo e cuocetelo per mezz'ora soltanto; prima di servirlo infornatelo a 180 °C per 10-15 minuti, fino al termine della cottura. Decorate e servite.

# GHIRLANDA DI MUD CAKE AL CIOCCOLATO BIANCO

Di Eleonora Colagrosso - burro-e-miele.blogspot.it/
Da Donna Hay Magazine

Per la torta:
225 g di cioccolato bianco a pezzetti
400 g di burro
675 g di zucchero extra fine
1/2 litro di latte
4 uova, leggermente sbattute
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
400 g di farina
1 1/2 cucchiaini di lievito per dolci

Per la glassa al cioccolato bianco:
100 g di cioccolato bianco a pezzetti
80 ml di latte
225 g di burro morbido a temperatura ambiente
1 1/2 cucchiaini di estratto di vaniglia
625 g di zucchero a velo



per decorare:
fragole
mirtilli
lamponi
ribes rossi
foglioline di menta fresca

Scaldare il forno a 160 °C

Imburrare ed infarinare uno stampo a cerniera tondo del diametro di 26 cm.
In una ciotola resistente al calore, mettere il cioccolato bianco, il burro e lo zucchero extra fine e sciogliere tutto a bagnomaria, mescolando di tanto in tanto con una spatola di metallo.
Quando sarà tutto sciolto e liscio, aggiungere il latte e mescolare. Aggiungere poi le uova e la vaniglia e amalgamare bene.
In una ciotola, unire la farina con il lievito e aggiungerla alla miscela di cioccolato bianco e mescolare fino ad ottenere un composto liscio e ben amalgamato.

Versare la pasta nello stampo e infornare fino a che uno stuzzicadenti inserito nella torta, ne esca con qualche briciola appena umida attaccata.
Far riposare nello stampo per 10 minuti, poi sformarla su una grata da pasticceria per farla raffreddare completamente.

Intanto, preparare la glassa: sciogliere a bagnomaria il cioccolato nel latte. Mettere da parte e far raffreddare per una ventina di minuti. intanto, montare il burro per qualche minuto in modo da renderlo leggero e morbido. Aggiungerci il composto di cioccolato e la vaniglia e continuare a montare per amalgamare.
Gradualmente, aggiungere lo zucchero a velo, 100 grammi alla volta (a occhio), aspettando di amalgamare bene il precedente prima di aggiungerne altro. Una volta finito lo zucchero, montare la grassa ancora 2-3 minuti per ottenere un composto leggero, spumoso e molto soffice.

Con un coltello affilato, tagliare un cerchio di 12 cm di diametro dal centro della torta. Coprire quindi la torta completamente con la glassa.

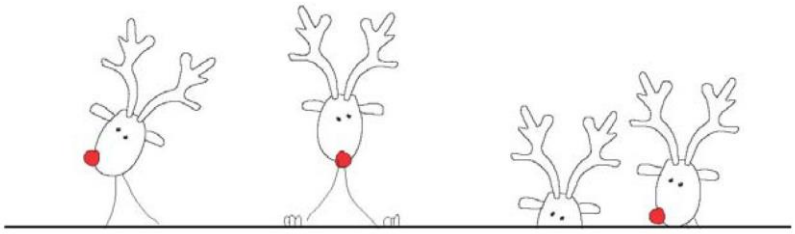
Decorare a piacere con i frutti rossi e qualche fogliolina di menta, giusto prima di servirla.

# GHIRLANDA DI MERINGHE ALLE CLEMENTINE, CRANBERRY E PISTACCHIO

Di Diana Monaco
Da Good Food

Per le meringhe:
4 albumi grandi
200 g di zucchero semolato

Per la decorazione (topping):
100 g di mirtilli rossi (cranberry) freschi o surgelati
75 g di zucchero semolato
300 g di panna fresca
2 piccoli mandarini clementini
La scorza grattugiata di mandarino
2 cucchiani di liquore all'arancia, se piace.
100 g di pistacchi tritati



Preriscaldare il forno a 140 °C in modalità statica, o a 120 °C in modalità ventilata.

Prendere una carta forno che stia di misura sulla vostra teglia e disegnare un cerchio di 28 cm di diametro con una matita e aiutandovi con un piatto capovolto: sarà la guida per posizionare le meringhe.

Mettere gli albumi in una ciotola grande e iniziate a montarli con l'aiuto di una frusta o sbattitore elettrico fino a raddoppiarne il volume (stadio dei becchi morbidi), aggiungere lo zucchero uno o due cucchiai per volta, finché la meringa non diverrà lucida e compatta e lo zucchero sarà esaurito.

Versate sugli angoli posteriori della carta forno una goccia di meringa, in modo da fissarla alla teglia. sando il cerchio disegnato come guida formate 10 meringhe una vicina all'altra, così che cuocendo si uniscano formando una ghirlanda. Creare un piccolo avallamento sulla sommità di ogni meringa con il dorso di un cucchiaio. Cuocere un'ora e mezza e lasciare in forno a raffreddare, meglio se tutta la notte.

Mettere i cranberries e lo zucchero in una pentola su fiamma bassa e portare a bollore, quindi alzare la fiamma per 1 o 2 minuti fino a ottenere uno sciroppo, badando che i cranberries saranno ancora interi.
Far raffreddare completamente.

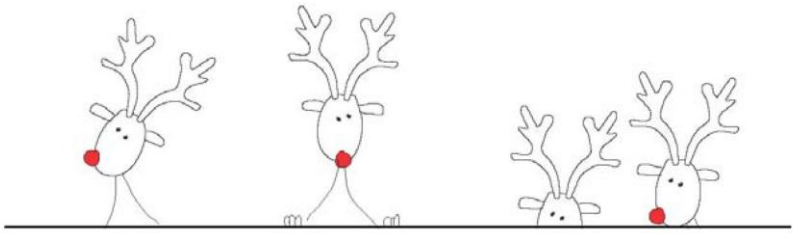
Posizionare la ghirlanda di meringa sul piatto da portata, montare la panna e aggiungere poco per volta il liquore e la scorza grattugiata delle clementine. Quando la panna sarà ben montata adagiarla con un cucchiaino nell'incavo delle meringhe, quindi aggiungere due fette di clementine e alcuni cranberry, irrorare con lo sciroppo e cospargere abbondantemente con pistacchio tritato.

# GHIRLANDA DI TARTUFINI

Di Silvia Zanetti – officinagolosa.blogspot.it
Da Bake from Scratch

Tartufini al cioccolato fondente, clementine e honeycomb (48 pz)
180 ml di panna
600 g di cioccolato fondente a pezzi
100 g di canditi di clememtine - io con zenzero candito -
200 g di cioccolato fondente 70 % a pezzetti
2 cucchiaini di olio di semi
85 g di honeycomb sbriciolato
stuzzicadenti

Portate a bollore la panna. Mettete la cioccolata fondente in una casseruola e versateci sopra la panna calda. A bagnomaria sciogliete la cioccolata nella panna. Togliete dal fuoco, aggiungete lo zenzero candito tagliato finemente e mescolate. Lasciate a T ambiente per 10 minuti e poi riponete nel frigorifero, coperto da pellicola per 2/3 ore. Trascorso il tempo, foderate una teglia con carta forno e create i tartufini aiutandovi con un cucchiaino. Per farli tutti uguali, io ho pesato la ganache, circa 18/20 g per ognuno e con le mani velocemente ho dato forma. Appoggiate i tartufini sulla teglia, inserite in ciascuno uno stuzzicadenti e riponete in frigo per altri 15 minuti. Sciogliete la cioccolata fondente al 70 % e l'olio a bagnomaria. Immergete i tartufini nel cioccolato fuso, eliminate la



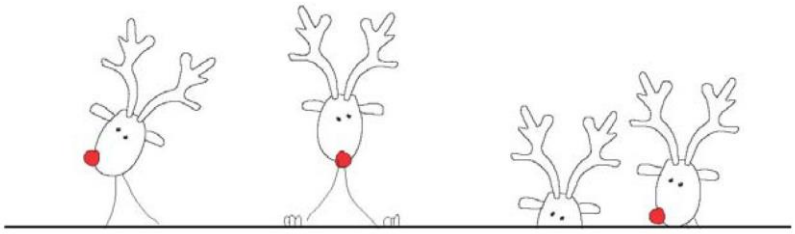
cioccolata in eccesso battendo con delicatezza lo stuzzicadenti sul bordo del contenitore. Inserite lo stuzzicadenti in un supporto spesso di polistirolo o di cartone per far raffreddare il tartufino. Io ho utilizzato come supporto un rotolone di carta da cucina posto verticalmente sul tavolo ed ho infilato gli stuzzicadenti nello spessore della carta.
Preparate l'honeycomb (ricetta su officinagolosa).
Togliete gli stuzzicadenti e sbriciolate l'honeycomb sui tartufini. Riponeteli in frigorifero sino all'assaggio.

Tartufini al Rum e uvetta (50 pz)
75 g di uvetta tagliata
80 ml di rum scuro
180 ml di panna
600 g di cioccolato fondente
100 g di cacao
200 g di cioccolato fondente al 70%
2 cucchiaini di olio di semi
glitter alimentare
stuzzicadenti

Mettete l'uvetta in ammollo nel rum. Portate a bollore la panna. Mettete la cioccolata fondente in una casseruola e versateci sopra la panna calda. A bagnomaria sciogliete la cioccolata nella panna. Togliete dal fuoco, aggiungete il mix uvetta e rum e amalgamate. Lasciate a T ambiente per 10 minuti e poi riponete nel frigorifero, coperto da pellicola per 2/3 ore. Trascorso il tempo, foderate una teglia con carta forno e create i tartufini aiutandovi con un cucchiaino. Per farli tutti uguali, io ho pesato la ganache, circa 18/20 g per ognuno e con le mani velocemente ho dato forma. Rotolate i tartufini nel cacao. Io li ho poi ulteriormente ricoperti di cioccolato fondente al 70% e decorati con glitter alimentare. Riponeteli in frigorifero sino all'assaggio.

Tartufini Butterscotch (40 pz)
250 ml di panna
110 g di zucchero superfino tipo zefiro
60 g di acqua
50 g di burro a T ambiente
250 g di cioccolato fondente a pezzi
200 g di cioccolato fondente 70% a pezzi
cacao opzionale
stuzzicadenti

Portate a bollore la panna e mettetela da parte. Sciogliete a fuoco dolce acqua, zucchero e poi aumentando la fiamma fate bollire per 6 minuti finché il caramello non diventa dorato. Togliete dal fuoco e velocemente aggiungete la

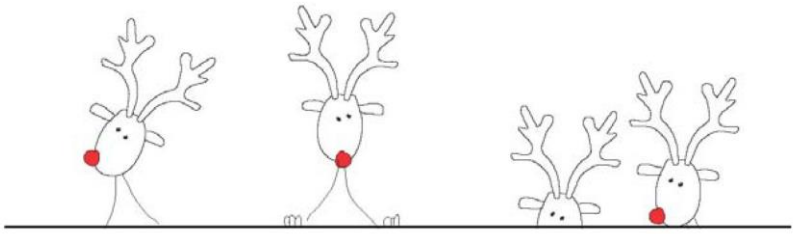


panna tiepida e il burro e rimettete sul fuoco per 1 minuto. Mescolate bene per amalgamare il composto. Mettete la cioccolata fondente in una casseruola, versateci sopra il caramello e mescolate. Lasciate a T ambiente per 10 minuti e poi riponete nel frigorifero, coperto da pellicola per 2/3 ore. Trascorso il tempo, foderate una teglia con carta forno e create i tartufini aiutandovi con un cucchiaino. Per farli tutti uguali, io ho pesato la ganache, circa 18/20 g per ognuno e con le mani velocemente ho dato forma. Ho avuto qualche difficoltà nel dare la forma a questi tartufini perché si sciolgono molto velocemente, quindi fate attenzione e armatevi di pazienza. Riponeteli nel freezer per 1 ora. Sciogliete la cioccolata fondente al 70 % a bagnomaria. Inserite in ciascun tartufino uno stuzzicadenti ed immergeteli nel cioccolato fuso, eliminate la cioccolata in eccesso battendo con delicatezza lo stuzzicadenti sul bordo del contenitore. Inserite lo stuzzicadenti in un supporto spesso di polistirolo o di cartone per far raffreddare il tartufino. Io ho utilizzato come supporto un rotolone di carta da cucina posto verticalmente sul tavolo ed ho infilato gli stuzzicadenti nello spessore della carta.
Togliete gli stuzzicadenti spolverate con il cacao e riponete in frigorifero sino all'assaggio.

Tartufini al caffè (pz 45)
180 ml di panna
10 g di caffè solubile
600 g di cioccolato fondente a pezzi
60 ml di liquore al caffè
200 g di amaretti sbriciolati
20 g di chicchi di caffè

Portate a bollore la panna con il caffè solubile. Mettete la cioccolata fondente in una casseruola e versateci sopra la panna calda. A bagnomaria sciogliete la cioccolata nella panna. Togliete dal fuoco, aggiungete il liquore ed amalgamate bene. Lasciate a T ambiente per 10 minuti e poi riponete nel frigorifero, coperto da pellicola per 2/3 ore. Sbriciolate gli amaretti grossolanamente. Trascorso il tempo, foderate una teglia con carta forno e create i tartufini aiutandovi con un cucchiaino. Per farli tutti uguali, io ho pesato la ganache, circa 18/20 g per ognuno e con le mani velocemente ho dato forma. Rotolate i tartufini nelle briciole degli amaretti e decorate con un chicco di caffè. Riponeteli in frigorifero sino all'assaggio.

Tartufini ai pretzel e zucchero al Bourbon (60 pz)
180 ml di panna
600 g di cioccolato fondente a pezzi
100 g di pretzel sbriciolati
1/2 cucchiaino di fiocchi di sale
80 ml di bourbon



zuccherini rossi e pretzel per decorare

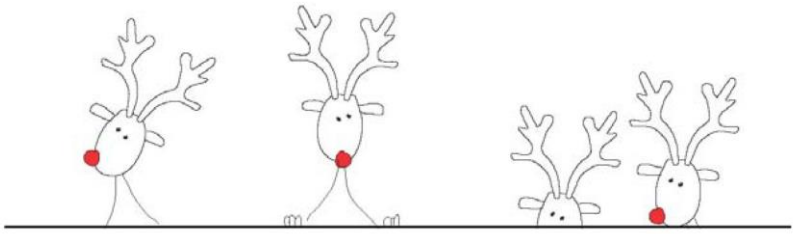
220 g di zucchero di canna
2 cucchiai di bourbon

Portate a bollore la panna. Mettete la cioccolata fondente in una casseruola e versateci sopra la panna calda. A bagnomaria sciogliete la cioccolata nella panna. Togliete dal fuoco, aggiungete i pretzel, il sale ed il bourbon e mescolate. Lasciate a T ambiente per 10 minuti e poi riponete nel frigorifero, coperto da pellicola per 2/3 ore.
Preparate lo zucchero al bourbon. Accendete il forno modalità ventilata 160°C.
Foderate una teglia con carta forno e distribuite lo zucchero mescolato al bourbon. Infornate e cuocete per 30 minuti finché non diventa dorato e croccante. Sbriciolatelo il più finemente possibile su un piatto. Prendete la ganache e create i tartufini aiutandovi con un cucchiaino. Per farli tutti uguali, io ho pesato la ganache, circa 18/20 g per ognuno e con le mani velocemente ho dato forma. Rotolate i tartufini nello zucchero sbriciolato e riponete in frigorifero sino all'assaggio. Io ho poi decorato i tartufini come fossero delle renne usando zuccherini rossi come naso e pretzel tagliati a metà come corna.

<u>Tartufini al cioccolato bianco e bastoncini di zucchero (45 pz)</u>
125 ml di panna
40 g di burro a pezzi
550 g di cioccolato bianco
120 g di bastoncini di zucchero o mandorlato croccante
160 g di zucchero a velo

Portate a bollore panna e burro. Mettete la cioccolata bianca in una casseruola e versateci sopra il mix di panna e burro e a bagnomaria sciogliete la cioccolata. Togliete dal fuoco, aggiungete il mandorlato sbriciolato e mescolate. Lasciate a T ambiente per 10 minuti e poi riponete nel frigorifero, coperto da pellicola per 2/3 ore. Trascorso il tempo, foderate una teglia con carta forno e create i tartufini aiutandovi con un cucchiaino. Per farli tutti uguali, io ho pesato la ganache circa 18/20 g per ognuno e con le mani velocemente ho dato forma. Rotolate i tartufini nello zucchero a velo e riponete nel frigorifero sino all'assaggio.

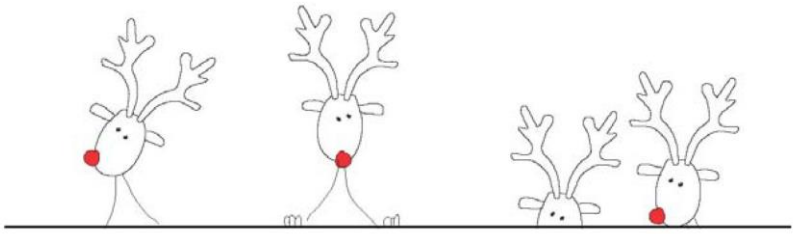
<u>Tarufini al ciocco-ciliegia e cocco salato (50 pz)</u>
320 g di cocco rapè
300 g di ciliegie candite
360 g di cioccolato bianco
1/2 cucchiaino di sale in fiocchi
400 g di cioccolato fondente al 70%
1 cucchiaio di olio di semi



stuzzicadenti

Frullate ciliegie, 160 g di cocco e la panna. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco e aggiungete il mix frullato amalgamando bene il composto. Riponete nel frigorifero, coperto da pellicola per 2/3 ore. Versate e miscelate il rimanente cocco con il sale in un piatto piano. Create i tartufini aiutandovi con un cucchiaino. Per farli tutti uguali, io ho pesato la ganache, circa 18/20 g per ognuno e con le mani velocemente ho dato forma. Inserite in ciascuno uno stuzzicadenti. Sciogliete la cioccolata fondente al 70 % e l'olio a bagnomaria. Inserite uno stuzzicadenti in ciascun tartufino ed immergeteli nel cioccolato fuso, eliminate la cioccolata in eccesso battendo con delicatezza lo stuzzicadenti sul bordo del contenitore. Rotolate i tartufini nel cocco salato e inserite lo stuzzicadenti in un supporto spesso di polistirolo o di cartone per far raffreddare il tartufino. Io ho utilizzato come supporto un rotolone di carta da cucina posto verticalmente sul tavolo ed ho infilato gli stuzzicadenti nello spessore della carta. Togliete gli stuzzicadenti e riponete in frigorifero sino all'assaggio.

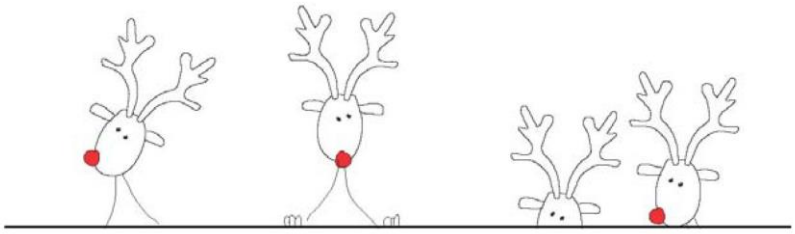
Assemblate la ghirlanda, alternando i vari tartufini.



# GHIRLANDA DI FROLLA

di Leila Capuzzo – ilprofumodell'acqua.blogspot.it
Da *Elle à Table*

<u>Per la pasta</u>:
250 g di farina
150 g di burro freddo
80 g di zucchero a velo
50 g di nocciole in polvere (io mandorle in polvere)
1 cucchiaio di spezie per pan di zenzero
1 uovo intero



Per la glassa:
1 albume
Il succo di mezzo limone
250 g di zucchero a velo
Colorante alimentare rosso
Glitter rosso per alimenti
polvere oro alimentare, glitter oro alimentare, stelline di zucchero

Mescolare tutti gli ingredienti dell'impasto (ad eccezione dell'uovo) nella ciotola di un robot fino a quando il composto è sabbioso, quindi aggiungere l'uovo e azionare il tasto *pulse* finché l'impasto non formi una palla.
Avvolgere in pellicola e porre in frigo per due ore.

Accendere il forno a 180°C e rivestire due teglie di carta da forno.

Stendere la pasta su un piano infarinato. Ritagliare una corona di 20 cm di diametro e di 5 cm di larghezza, conservando i ritagli.
Posizionarla su una delle teglie, praticare un forellino sulla parte superiore e cuocere per 15 – 20 minuti.
Raccogliere i ritagli in una palla, stendere nuovamente e ricavare le forme con stampini dei biscotti. Metterli sull'altra teglia e cuocerli per 10-12 minuti.
Lasciare raffreddare il tutto su una gratella.

Sbattere l'albume con il succo di limone in una casseruola. Aggiungere lo zucchero a velo lentamente sempre sbattendo, riscaldando a fuoco basso fino a quando la glassa non è liscia. Colorare 1/3 della glassa con il colorante rosso.

Decorare i biscotti di pasta frolla a vostro piacimento e sistemarli intorno alla corona.
Piccolo trucco: se si desidera appendere la corona, attaccare ogni frollino con la glassa.

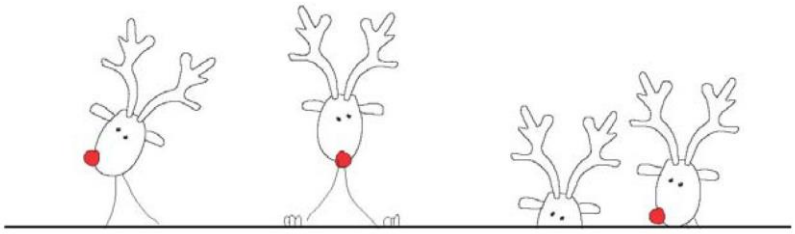
**Nota**:
Attenzione: regolatevi con il vostro forno per definire temperatura e tempi di cottura

# GHIRLANDA DI PAVLOVA AI LAMPONI

Di Giorgia Pasqualotto – Coingourmand.it
Da Donna Hay Magazine

225 g di albumi (circa 6) a temperatura ambiente
330 g di zucchero bianco finissimo
1 ½ cucchiaini di aceto bianco
2 cucchiaini di amido di mais
375 ml di panna montata
250 g di lamponi freschi
2 cucchiai di granella di pistacchi
1 cucchiaio di lamponi disidratati surgelati polverizzati (opzionale)

Per lo sciroppo di lamponi:
75 g di lamponi surgelati
2 cucchiai di zucchero bianco finissimo
1 cucchiaino di estratto di vaniglia



Per preparare lo sciroppo di lamponi mettete i frutti surgelati, lo zucchero e la vaniglia in un pentolino e fate cuocere a fiamma media per 3-4 minuti o fino a parziale riduzione, mescolando di tanto in tanto. Filtrate scartando i semi e conservate in frigorifero.

Preriscaldate il forno a 150 °C.

Montate gli albumi nella planetaria o con l'aiuto di uno sbattitore a velocità sostenuta fino a che non si formeranno i classici "becchi". Aggiungete gradualmente lo zucchero, 1 cucchiaio alla volta, attendendo 30 secondi tra un'aggiunta e l'altra. Una volta che tutto lo zucchero è stato aggiunto pulite i bordi della ciotola con una spatola e mescolate per altri 6 minuti o fino a che il composto non risulterà compatto e lucido. In una ciotolina a parte mescolate l'aceto e l'amido e aggiungeteli alla meringa mescolando ancora per un paio di minuti circa.

Su un foglio di carta da forno poggiate una ciotola di 15 cm di diametro e con il sac à poche con la bocchetta liscia formatevi intorno 12 spicchi. Togliete la ciotola prima della cottura. Depositate alcune gocce di salsa di lamponi su ogni spicchio di meringa e con uno stuzzicadenti create dei piccoli vortici. Infornate, riducete la temperatura a 120°C e cuocete per 1 ora. Spegnete e lasciate raffreddare completamente la pavlova nel forno.

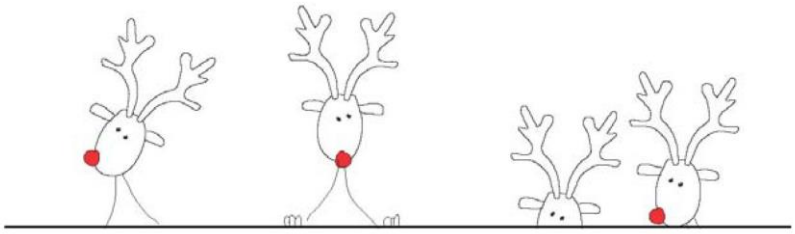
Per servire completate con panna montata, lamponi, pistacchi e lamponi disidratati surgelati se li volete utilizzare. Serve 6-8 persone.

**Nota**:
Misurate con attenzione gli albumi, come indicato nella ricetta, ricordando che la dimensione delle uova è variabile. Usate uova fresche e a temperatura ambiente, in modo da ottenere una massa di albumi più voluminosa una volta montata.

# SWISS EFEKRANZ

Di Nadina Serravezza –pasticciandoconmagicanana.ifood.it
Da Bake from Scratch

240 ml di acqua più un cucchiaio
100 g di cranberry zuccherati essicati
15 ml di succo di mirtilli filtrato
400 g di farina 00
180 ml di latte tiepido
1 uovo grande più 1 per spennellare



25 g di zucchero
3 g di lievito di birra disidratato
Noce moscata q.b.
1/2 cucchiaino di sale
60 g di burro morbido, a cubetti
mandorle a lamelle q.b.

Versate in una casseruola i cranberry con 240 ml di acqua. Abbassate la fiamma e fate sobbollire per circa 20 minuti, a fuoco dolcissimo: il liquido dovrà ridursi di ¾. Scolate la frutta, filtrate il succo e mettetelo da parte. Lasciate raffreddare

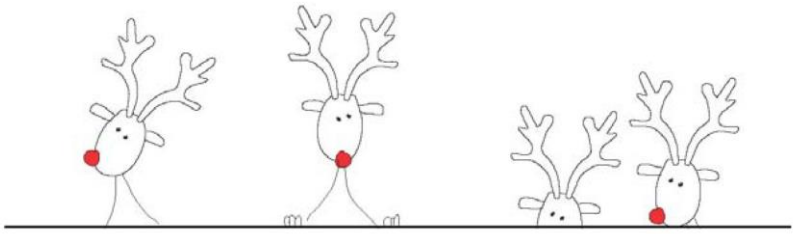
Scaldate il latte con la noce moscata in un pentolino, senza fargli raggiungere il bollore.
Fondete il burro e fatelo raffreddare.

Mettete 190 g di farina nell'impastatrice o nel robot da cucina, unite il latte tiepido, 1 uovo, lo zucchero, il lievito di birra e 15 ml di succo di mirtilli. Lasciate riposare per 15-20 minuti, fino a quando l'impasto inizia a fare le bolle.
Iniziate ad impastare a bassa velocità, aggiungendo via via il resto della farina, la frutta il sale e un pizzico di noce moscata
Impastate per 5 minuti, poi aggiungete il burro versandolo a filo e incorporandolo bene, prima di aggiungerne altro.
Continuate ad impastare fino all'incordatura.

Spolverate di farina una larga terrina, disponetevi l'impasto, sigillate con pellicola trasparente e fate lievitare fino al raddoppio (1 ora circa).
Sgonfiate l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e dividetelo in tre pezzi uguali. Date a ciascuno la forma di un serpentone, intrecciateli e disponete poi la treccia a corona, in uno stampo rivestito di carta da forno. Coprite con un telo e fate lievitare una seconda volta (dai 30 al 45 minuti).

Accendete il forno a 190 °C in modalità statica. Spennellate la superficie con l'uovo sbattuto insieme a un cucchiaio d'acqua e cospargetela con le mandorle lamelle, a pioggia. Cuocete per 40 minuti, coprendo con un foglio di alluminio dopo mezz'ora, se dovesse scurirsi troppo. Sfornate, lasciate intiepidire e poi sformate.

Consumare fredda.
Si conserva in un contenitore a chiusura ermetica per 4 giorni.

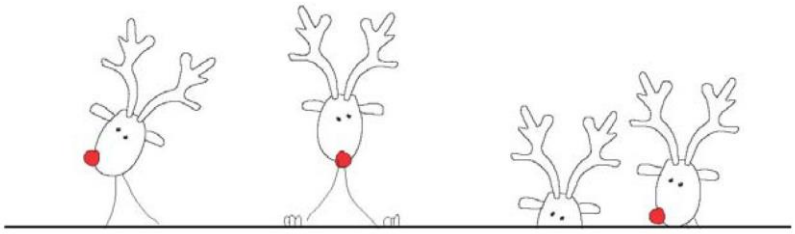


# SWEDISH SAFFRONSKRANS

Di Ambra Alberigi – adognipentolailsuocoperchio.blogspot.it
Da Bake from Scratch

5-6 pistilli di zafferano
½ cucchiaino di sale
15 ml di vodka
½ tazza di latte intero tiepido
2 uova
510 g di farina
100 g di zucchero semolato
6 g di lievito per dolci
75 g di burro a temperatura ambiente
3-4 cucchiai di marmellata di arance
60 g di uvetta
85 g di arancia candita
1 cucchiaio di acqua
2-3 cucchiai di mandorle a lamelle
2-3 cucchiai di granella di zucchero

Pestate in un mortaio lo zafferano con il sale e aggiungete la vodka; lasciate in infusione per 30 minuti.



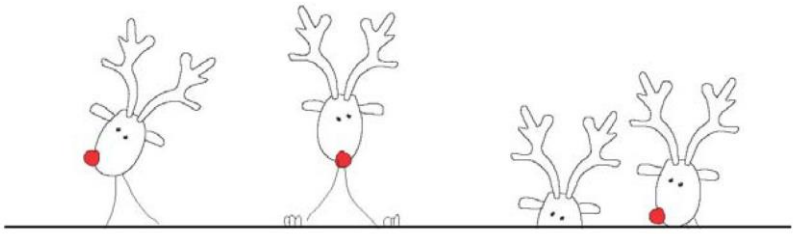
Mescolate il latte tiepido con 1 uovo e aggiungetevi la vodka allo zafferano.

Mettete nella ciotola della planetaria la farina e il lievito setacciati, aggiungete lo zucchero semolato e mescolate. Aggiungete i liquidi e impastate con il gancio a velocità media. Aggiungete il burro in più riprese fino a che l'impasto non risulta incordato (ci vorranno dai 7 ai 10 minuti).
Ungete una ciotola con burro o olio extravergine di oliva e mettete a lievitare coperto per 1 ora.

Foderate una teglia con carta da forno, prendete l'impasto e stendetelo con forma rettangolare, spalmate la marmellata lasciando 1cm di bordo pulito, quindi mettete l'uvetta e i canditi. Arrotolate partendo dal lato lungo e formate una corona; sigillate bene i bordi e posizionate nella teglia.
Con un paio di forbici fate dei tagli a 45° distanti circa 2cm l'uno dall'altro, lasciando 5 mm di pasta attaccata al fondo. Sfalsate i tagli con le mani.

Preriscaldate il forno a 180°C, sbattete l'uovo rimanente con il cucchiaio di acqua e spennellate tutta la superficie della corona, guarnite con le mandorle a lamelle e la granella di zucchero e infornate per 40 minuti circa, coprendo con un foglio di alluminio se dovesse scurirsi troppo.

Raffreddate su una gratella e servite.



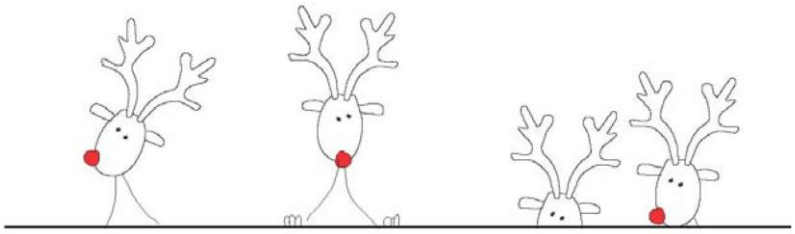
# JULEKAKE NORVEGESE

Di Rossella Campa – rossellalacucinatifabella.wordpress.com
Da Bake from Scratch

Per la  brioche:
180 ml di latte fresco intero
100 g di zucchero
60 g di burro a cubetti, morbido
1 cucchiaino di sale
120 ml di acqua tiepida
6 g di lievito di birra disidratato
2 uova grandi
680 g di farina 00
1 cucchiaino di cardamomo in polvere

Per il ripieno ai cranberries:
170 g di cranberries disidratati
70 g di zucchero semolato
15 g di burro a cubetti
½ cucchiaino di cardamomo in polvere
½ cucchiaino di cannella in polvere

Per la scorza di limone candita (da preparare il giorno prima):



1 limone non trattato
180 ml di acqua
250 g di zucchero semolato

Per la glassa alla vaniglia:
120 g di zucchero a velo setacciato
60 ml di panna fresca
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
½ cucchiaino di sale

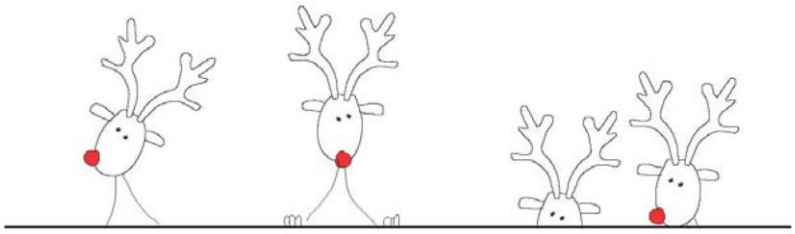
Per le scorzette di limone candite pelate il limone avendo cura di non tagliare anche la parte bianca, poi tagliate la scorza a fettine di circa 2 cm di lunghezza. Fatele bollire in acqua per 15 minuti, poi scolatele e sciacquatele direttamente sotto l'acqua del rubinetto. Nella stessa casseruola, versate 150 g di zucchero con 180 ml di acqua. Portate a bollore, aggiungete le scorze e fate sobbollire dai 20 ai 30 minuti, fino a quando si saranno ammorbidite. Scolarle bene.
Stendere le scorzette su un foglio di carta da cucina e spolverarle con lo zucchero rimasto. Farle asciugare a temperatura ambiente, da 1 a 2 giorni.

Per la brioche scaldate a fiamma media il latte con lo zucchero, il burro e il sale fino al bollore. Spegnete il fuoco e fate raffreddare (fra i 49°C e i 54°C).
Nel boccale di una impastatrice o di un robot da cucina, mescolate l'acqua tiepida con il lievito. Aggiungete la miscela di latte e le uova, uno alla volta, sempre continuando a mescolare. Unite poi la farina con il cardamomo ed impastate dai 5 ai 7 minuti, fino all'incordatura.
Ungete leggermente un'ampia terrina, mettetevi l'impasto, sigillate con pellicola trasaprente e lasciate lievitare fino al raddoppio (circa un'ora).

Nel frattempo, preparate il ripieno ai cranberries: versate i cranberries in una casseruola, aggiungete dell'acqua (deve coprirli per un dito) e portate a bollore. Abbassate il fuoco e lasciate sobbollire per 20 minuti. Scolateli e tenete da parte 30 ml di liquido. Frullateli assieme a tutti gli altri ingredienti e ammorbidite il tutto con il liquido tenuto da parte.

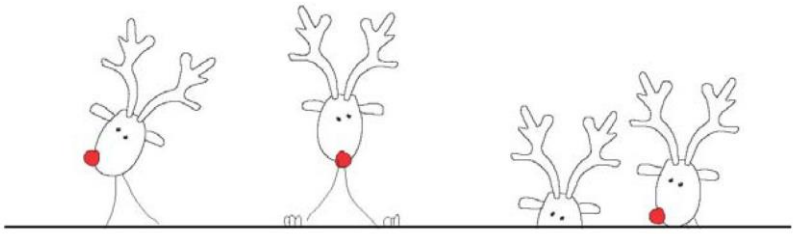
Sgonfiate l'impasto della brioche sul piano di lavoro leggermente infarinato e stendetelo con il mattarello in un rettangolo di 30 x 60 cm circa.
Spalmatelo con il ripieno di cranberries, lasciando circa 1 cm di bordo, ai 4 lati. Cospargete il ripieno con le scorze di limone candite.
Partendo dal lato lungo, arrotolateloe sigillate i bordi.

Trasferite il vostro rotolo su una teglia rivestita di carta da forno e, con un coltello affilato, tagliatelo a metà per il lungo, lasciando attaccata solo una estremità. Tenendo la parte con il taglio rivolta verso l'alto, intrecciate le due parti e poi chiudete a ghirlanda, sigillando il punto di raccordo.



Lasciate riposare per circa 30 minuti, coperto con un telo.

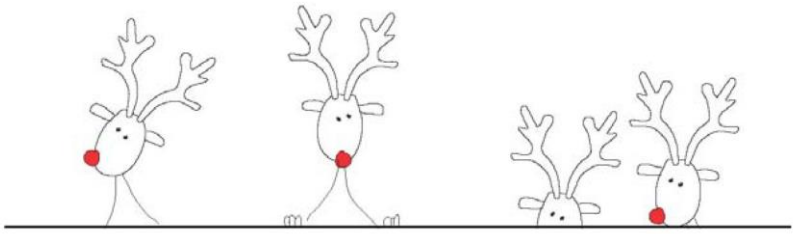
Accendete il forno a 180° C in modalità statica.
Infornate la ghirlanda e fate cuocere per 40 minuti circa (la temepratura interna dovrà essere di 49 °C).
Sfornate, fate raffreddare e glassate con la glassa alla vaniglia, che preparerete mescolando tutti gli ingredienti e utilizzandola immediatamente.



# FINNISH JOULULIMPPU

Di Antonella Eberlin – cucinoio.blogspot.it
Da Bake from Scratch

96 g di uva passa
80 g di acqua
80 g di Grand Marnier
30 g più 5 g di succo d'arancia
85 g più 42 g di melassa
3 g di semi di finocchio
1,5 g di semi di cumino
300 g di latte intero
345 g di farina
150 g di farina di segale
6 g di lievito di birra
3 g di sale
57 g di burro tagliato a cubetti
85 g di arancia candita



In una casseruola mettete l'uva passa, l'acqua, il Grand Marnier e un cucchiaio di succo d'arancia. Portare a ebollizione a fuoco medio fino a ridurre fino il liquido di tre quarti e l'uva passa è gonfia: ci vorranno circa 20 minuti. Scolare e lasciar raffreddare completamente.
In un altro pentolino mettete 80 g di melassa, i semi di finocchio e i semi di cumino e lasciare sobbollire a fuoco medio. Togliere dal fuoco e aggiungere il latte, rimettere sul fuoco e finché raggiunge la temperatura di 50- 54 °C.

In un recipiente mescolare le farine e il lievito di birra con il sale. Aggiungere il burro a pezzi e mescolare. Aggiungere l'uva passa e l'arancia candita e impastare fino a ottenere una massa elastica e morbida.
Mettere in un contenitore coperto con pellicola e lasciare in un luogo tiepido a lievitare per un'ora circa o fino al raddoppio.
Riprendere l'impasto e arrotolarlo su un foglio di carta da forno, ottenendo un cilindro lungo circa 20 cm.
Formare un cerchio e tagliare l'impasto longitudinalmente ma non del tutto, in modo da ottenere dei pezzi che somiglino a delle foglie. Coprire con pellicola e lasciare lievitare ancora per mezz'ora.

Riscaldare il forno a 180 °C e cuocere per 40 minuti circa.

Lasciare raffreddare su una gratella e spennellare con due cucchiai di melassa e il succo di arancia rimasto.
Si conserva per 4 giorni a temperatura ambiente in una scatola a chiusura ermetica.