



Melissa Forti

NATALE

*I dolci
delle feste
come
piacciono
a me*

♡

Guido Tommasi Editore



Pretty Christmas to you

Sono seduta alla mia scrivania, di fronte al computer, in una mattina invernale italiana di brutto tempo.

Oggi i miei due gatti se ne stanno qui accanto a me: fuori piove e fa freddo, e loro amano accoccolarsi alla ricerca di un posto caldo. Io mi gusto una fetta di torta e una tazza di caffè caldo, naturalmente.

Di solito faccio una colazione dolce. Come è dolce anche questo periodo dell'anno... Si avvicina il Natale! Quando mi è stato proposto di scrivere un libro sui dolci natalizi, sono stata travolta dall'entusiasmo! Non c'è momento migliore per accendere il forno e preparare dolci come se non ci fosse un domani! E così ho rispolverato subito il mio personale quaderno dei dolci, dove scrivo tutte le ricette per le Feste, ed ero pronta a parlare allegramente e senza sosta di ingredienti come scorze di agrumi, bacche, bastoncini di cannella, liquori, ecc. Poi mi sono fermata un attimo e ho capito che non volevo semplicemente scrivere un libro di ricette natalizie. Per questo c'è internet, e sono certa che anche voi avrete la vostra buona dose di fantastiche ricette. Crescendo, mi trovo alla ricerca di significati più profondi. Ecco perché, prima di condividere con voi le mie ricette, vorrei fermarmi un attimo a pensare qual è per me il significato del Natale, e forse anche per alcuni di voi.

La parola "Natale" è legata al termine "nascita". Che si guardi o meno al Natale da un punto di vista religioso, questa festività è anche un momento in cui ci si ritrova per celebrare la vita, la famiglia, gli amici, il passato, il presente e il futuro. In un certo

senso, siamo tutti uniti, con lo stesso scopo: passare del tempo insieme e resettare ciò che sentiamo di dover resettare. È come se il tempo si bloccasse per un momento: ci fermiamo, ci riuniamo, condividiamo, e speriamo in un nuovo inizio. Da nord a sud, da est a ovest, prepariamo e sforniamo dolci seguendo le antiche tradizioni e creandone di nuove.

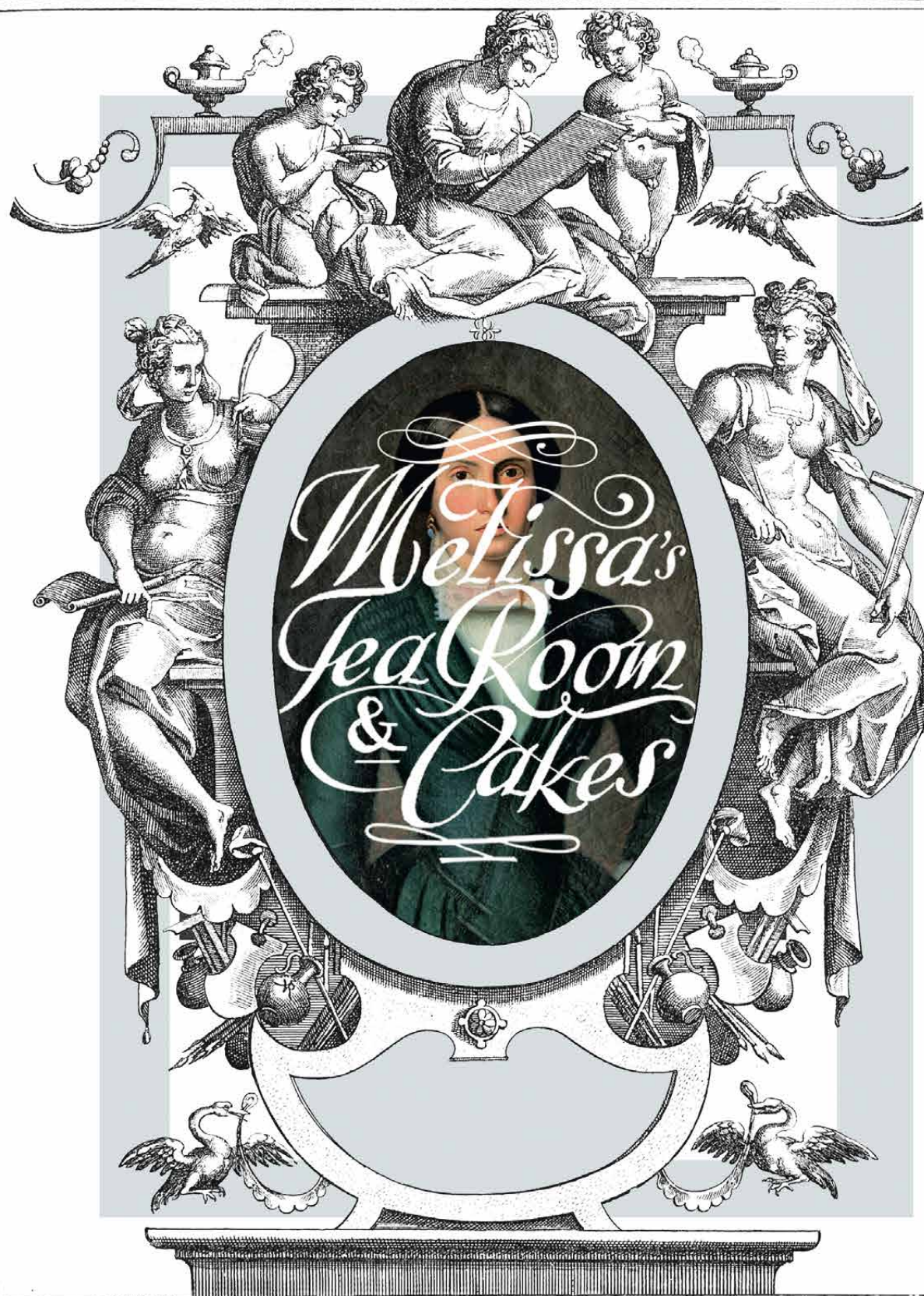
Come ormai probabilmente saprete, sono alla ricerca di un modo per misurarmi con il grande patrimonio mondiale della pasticceria, oltre a voler reinventare ricette esplorando nuovi territori.

Questa è la parte divertente del mio lavoro. Vi presento alcune delle migliori ricette delle Feste che ho preparato, creato e assaggiato durante tutto il mio personale viaggio di vita, dai classici preferiti di tutti i tempi a ricette che potreste leggere per la prima volta. Desidero rendere i miei più umili e rispettosi omaggi alla vasta tradizione dei dolci italiana, oltre che presentare la mia versione delle ricette internazionali, in modo che possiate prepararli per chi amate, esplorando le tradizioni di altri Paesi e magari raccontandone le storie. Almeno a Natale ci si può sentire come se fossimo tutti seduti allo stesso tavolo, dove conta solo una cosa: stare insieme.

Buon Natale!

Con affetto,

Melissa



Melissa's Tea Room & Cakes

Torte & dolci scenografici

<i>Galette des Rois</i>	16	<i>Red Velvet Cake</i>	52
<i>Pavlova natalizia</i>	20	<i>Torta alla crema di nocciole</i>	54
<i>Zuccotto fiorentino</i>	22	<i>Torta al curd di mandarino</i>	58
<i>Croquembouche all'italiana</i>	24	<i>Torta invernale al cocco</i>	60
<i>Torta di datteri e caramello</i>	28	<i>Torta al cioccolato e vino rosso</i>	64
<i>Tronchetto di Natale al tiramisù</i>	30	<i>Torta verticale alle clementine</i>	66
<i>Paris-Brest</i>	34	<i>Torta di Natale</i>	
<i>Mont Blanc</i>	38	<i>e compleanno per Charis</i>	68
<i>Torta al profumo di Natale</i>	40	<i>Baked Alaska a modo mio</i>	72
<i>Semifreddo alle nocciole pralinate</i>	42	<i>Torta al cioccolato e birra scura</i>	74
<i>Torta a strati all'eggnog e arancia</i>	46	<i>Trifle al cioccolato e arancia</i>	78
<i>Bavarese al doppio cioccolato</i>	48	<i>Biancomangiare all'Amaretto</i>	82

Dessert, dolcetti & Co.

<i>Ricciarelli di Siena</i>	86	<i>Budino di ricotta alla romana</i>	132
<i>Pudding al vapore delle Feste</i>	88	<i>Torta albero di Natale</i>	134
<i>Praline al mascarpone</i>	90	<i>Crema al brandy</i>	136
<i>Biscotti allo zenzero</i>	92	<i>Il mio strudel alla ricotta e cioccolato</i>	138
<i>Addormenta suocere</i>	96	<i>Torta bonissima</i>	140
<i>Florentines</i>	100	<i>Polvorones</i>	144
<i>Marshmallows vegani</i>	102	<i>Torta di zucca speziata</i>	146
<i>Calissons</i>	104	<i>Gelatina allo champagne</i>	148
<i>Quadrotti golosi al cioccolato</i>	108	<i>Torta chiffon al cacao</i>	152
<i>Springerle</i>	110	<i>Torta allo Sherry</i>	154
<i>Eggnog</i>	112	<i>Torta di castagne e cioccolato</i>	158
<i>Sbrisolona di Mantova</i>	114	<i>Pan d'arancio</i>	160
<i>Gianduiotto</i>	116	<i>Torta all'arancia e mais</i>	162
<i>Torrone al cioccolato</i>	120	<i>Biscotti di Natale vegani</i>	164
<i>Bonnet</i>	124	<i>Mostaccioli di Napoli</i>	166
<i>Marquise au chocolat</i>	126	<i>Espresso freddo</i>	168
<i>Mandorlaccio di Altamura</i>	128		

Lievitati natalizi e altre bontà

<i>Brazadela</i>	172	<i>Gubana friulana</i>	188
<i>Popovers per la colazione di Natale</i>	174	<i>Panini di Maiorca</i>	190
<i>Torta delle rose mantovana</i>	176	<i>Milk pan del Molise</i>	194
<i>Panforte di Siena</i>	178	<i>Panettone</i>	198
<i>Torta al rum</i>	182	<i>Ghirlanda di Natale</i>	202
<i>Babà</i>	184	<i>Mini pandori</i>	206
<i>Veneziana</i>	186	<i>Panini di Natale</i>	208

Tronchetto di Natale al tiramisù



Nel mio primo libro, “Il senso di Melissa per le torte”, ho proposto una torta che è diventata molto popolare. Non potrei essere più grata a chi sceglie di fare la mia ricetta per le Feste! E così, visto che l’abbinamento di caffè, mascarpone e cacao si è rivelato uno dei più amati di sempre, ora vi presento la mia versione del tronchetto di Natale, che è un altro buon modo per gustare il tiramisù in qualsiasi periodo dell’anno! Ovviamente la preparazione è diversa da quella della mia famosa torta a strati, ma è comunque di una bontà straordinaria. Assicuratevi di inzuppare bene il pan di spagna in modo che l’aroma di caffè sia ben presente. E siccome voglio facilitarvi la vita, ho deciso ancora una volta di non usare uova crude per il ripieno, quindi non c’è bisogno di temperarle. Presumo che ne abbiate già abbastanza di preparare e sfornare dolci durante le Feste, giusto? Quindi questa ricetta richiede poco sforzo, ma il successo è assicurato. Inoltre, non essendoci uova crude, è una ricetta che va bene anche per le future mamme!

Ingredienti

Per 6/8 porzioni

Per la torta

- 110 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito chimico
- ¼ di cucchiaino di sale
- 5 uova biologiche grandi (tuorli e albumi separati)
- 110 g di zucchero
- 1 cucchiaino di pasta o estratto di vaniglia

Per il ripieno al mascarpone

- 250 g di mascarpone, preferibilmente sodo e freddo
- 40 g di zucchero a velo
- 250 ml di panna fresca da montare
- 35–40 ml di caffè espresso freddo
- Cacao amaro per decorare

Procedimento

Scaldare il forno a 180°C e rivestire una teglia di carta forno. Bagnare d’acqua la carta, poi strizzatela e stendetela di nuovo sulla teglia.

Preparare il pan di spagna in una ciotola grande. Setacciare due volte la farina, poi unire il lievito e il sale e setacciare ancora.

In una planetaria con la frusta, montare i tuorli con lo zucchero a media velocità finché triplicano di volume.

Montare gli albumi a neve ferma con uno sbattitore elettrico in una ciotola grande. Incorporarli ai tuorli con movimenti

molto delicati, dal basso verso l’alto. Unire il composto con la farina con lo stesso metodo, fino ad amalgamare. Incorporare delicatamente la vaniglia.

Usando una spatola angolare, stendete con delicatezza l’impasto su tutta la superficie della teglia preparata. Infornate per circa 10 minuti o finché il pan di spagna sarà leggermente dorato sui bordi. Fate raffreddare a temperatura ambiente sulla teglia.

Bagnate e strizzate un secondo foglio di carta forno, poi stendetelo sopra il pan di spagna. Con la carta utilizzata durante la cottura, capovolgete su un piano di lavoro, quindi staccate la carta. Partendo dall’estremità più corta, arrotolate il pan di spagna in un tronchetto e avvolgetelo in un canovaccio appena inumidito. Fate raffreddare del tutto.

Preparate il ripieno al mascarpone in una ciotola media, mescolando il mascarpone e lo zucchero a velo fino ad amalgamarli.

In una planetaria con la frusta o con uno sbattitore elettrico, montate la panna a neve mediamente ferma. Incorporate la panna al composto di mascarpone, quindi metteste a rassodare in frigo per 10 minuti.

Srotolate il pan di spagna su un piano di lavoro, togliendo il canovaccio e la carta rimasta. Versate il caffè freddo su tutta la superficie e lasciatelo assorbire per circa 3 minuti. Spalmate della crema al mascarpone su tutta la superficie del pan di spagna e, iniziando dal lato più corto, arrotolatelo e disponetelo su un piatto da portata. Spalmate la restante crema al mascarpone sulla superficie esterna con una forchetta, poi spolverate con il cacao. Decorate con frutti di bosco o vischio (se volete) e servite.



Biscotti allo zenzero



Ingredienti

Per circa 20 biscotti medi

- 2 cucchiaini di zenzero grattugiato fresco
- 175 g di burro a temperatura ambiente
- 60 g di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di pasta o estratto di vaniglia
- 2 tuorli di uova biologiche grandi
- 300 g di farina
- 2 cucchiaini e ½ di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- ¼ di cucchiaino di noce moscata in polvere
- 3 chiodi di garofano frantumati

Questi biscotti non hanno nulla a che vedere con i biscotti di pan di zenzero che tutti noi conosciamo. Hanno una consistenza burrosa e friabile e io li trovo buonissimi. Non sono una super fan dei biscotti di pan di zenzero, ma questi mi ricordano più un tipo di biscotto di pasta frolla con la piacevole nota piccante dello zenzero. Lasciate che i biscotti si raffreddino del tutto prima di sollevarli, perché si rompono facilmente.

Procedimento

Mettete in una ciotolina lo zenzero grattugiato fresco con 3 cucchiaini d'acqua. Riponete in frigorifero per circa 30 minuti o finché sarà molto freddo. Filtrate l'acqua con un piccolo colino e mettetela da parte; eliminate lo zenzero.

In una planetaria con il gancio a foglia, lavorate il burro con lo zucchero di canna a velocità media finché è leggero e spumoso. Unite la vaniglia, poi un tuorlo alla volta, sbattendo dopo ogni aggiunta.

In una ciotola media, mescolate la farina con lo zenzero in polvere, la cannella, la noce moscata e i chiodi di garofano.

Con la planetaria a bassa velocità, unite gradualmente il composto con la farina, mescolando finché è del tutto incorporato. Versate a filo l'acqua fredda allo zenzero e mescolate fino a incorporarla appena.

Su un piano di lavoro leggermente infarinato, stendete l'impasto con un mattarello a circa 4 mm di spessore. Coprite con la pellicola e trasferite su una teglia, poi fate raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore, preferibilmente per una notte.

Scaldate il forno a 180°C e rivestite una teglia di carta forno.

Ricavate i biscotti nelle forme desiderate e disponeteli sulla teglia. Infornate per 10–12 minuti (in base alle dimensioni) o finché saranno appena dorati.

Potete prepararli in anticipo e conservarli in un contenitore a chiusura ermetica fino a 5 giorni.



Quadrotti golosi al cioccolato



Il Natale è tutta una questione di preparazione: dalla preparazione del cibo all'incartare i regali, dall'addobbare la casa al pianificare i numerosi incontri richiesti dalle festività. Quando serve un dolcetto semplice, veloce e straordinariamente buono, questa ricetta è proprio quello che ci vuole. Questi quadrotti si possono incartare o mettere in una scatola e regalare ad amici o colleghi di lavoro, ma disposti su un'alzata hanno un aspetto trionfale, soprattutto se cosparsi di glitter commestibili per un effetto super festoso! Se li regalate, tenete presente che contengono panna fresca, quindi non durano a lungo ed è meglio tenerli in frigorifero. Per renderli ancora più speciali, potete anche aggiungere gli ingredienti che preferite!

Ingredienti

Per circa 25 quadrotti

- 200 g di cioccolato fondente di buona qualità tritato finemente
- 140 g di cioccolato al latte di buona qualità tritato finemente
- 225 ml di panna fresca da montare
- 1 cucchiaino di liquore alla nocciola, tipo Frangelico, o un altro liquore a scelta
- 15 g di burro
- Cacao amaro per decorare

Procedimento

Rivestite di carta forno una teglia quadrata di 20 cm, premendo lungo la base e i lati per assicurarvi che la carta aderisca completamente senza incresparsi.

In una casseruola media su fuoco medio-basso, portate a lieve bollore la panna. Appena compaiono le prime bolle, togliete

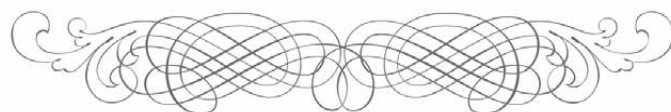
dal fuoco. Unite il cioccolato fondente e quello al latte, fate riposare per 1 minuto, quindi mescolate delicatamente con una spatola finché il cioccolato sarà sciolto del tutto. Unite il burro. Date al composto un'ultima mescolata con una frusta, avendo cura di non sollevarla, o si formeranno delle bolle d'aria. Aggiungete il liquore e mescolate fino ad amalgamare. Versate nella teglia rivestita di carta forno e congelate per almeno 4 ore, preferibilmente per una notte.

Quando siete pronti a servire, capovolgete la teglia su un foglio di carta forno appoggiato sul piano di lavoro e sollevate la teglia per sformare. Riempite d'acqua bollente una caraffa, immergetevi un coltello lungo e lasciatelo scaldare un po'. Asciugate la lama e iniziate a tagliare il cioccolato a quadrotti. Continuate a tagliare, riscaldando il coltello nell'acqua e asciugandolo in base alla necessità per fare tagli netti e definiti.

In una ciotola grande, passate i quadrotti in un po' di cacao fino a ricoprirli. Fate riposare sul piano di lavoro per qualche minuto, poi serviteli o metteteli nella scatola o nel sacchetto che avete scelto se volete regalarli.



Torta allo Sherry



Ingredienti

Per la torta

- 195 g di farina setacciata
- 2 cucchiaini di lievito chimico
- Un pizzico di sale
- 100 ml di latte intero
- Il succo spremuto fresco di 1 limone biologico
- 90 g di burro a temperatura ambiente
- 220 g di zucchero
- 1 cucchiaino di pasta o estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di cardamomo in polvere
- 3 uova biologiche grandi
- 150 ml di Sherry

Per la glassa

- 80 g di zucchero
- 60 ml di Sherry
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Mi considero una ragazza moderna con un gusto all'antica. Amo la tecnologia, ma vado pazza anche per tutte le cose di un tempo! Mi piace anche riscoprire e dare nuova vita a ingredienti che sembra siano stati dimenticati. Lo Sherry è uno di questi, insieme al brandy. Per fortuna, il Natale è un momento in cui questi due eleganti liquori riguadagnano la celebrità internazionale! Le signore del passato bevevano lo Sherry mentre si scaldavano davanti al fuoco dopo aver fatto una passeggiata in campagna. E i gentiluomini tradizionalmente bevevano brandy dopo cena, fumando un sigaro e parlando di politica e di vita. Che meraviglia! Questo è il mio contributo per aiutare lo Sherry a diventare un ingrediente di base delle vostre avventure con i dolci! Per me i bundt sono sinonimi del Natale, ma scegliete lo stampo che preferite, purché contenga 2 litri di impasto.

Procedimento

Scaldare il forno a 160°C. Imburrate e infarinate uno stampo che contenga 2 litri di impasto.

Setacciate insieme in una ciotola grande la farina, il lievito e il sale.

In una ciotolina, mescolate il latte con il succo di limone.

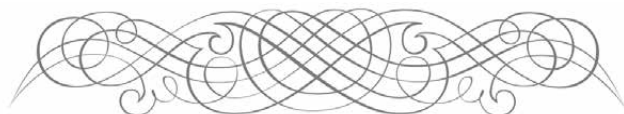
Lavorate il burro con lo zucchero in una planetaria con il gancio a foglia finché è chiaro e spumoso. Aggiungete le uova e lavorate fino a incorporare. Unite poi la vaniglia e il cardamomo e sbattete per amalgamare. Unite i composti con la farina e il latte in 3 riprese, iniziando e terminando con la farina, e sbattete fino a incorporare appena. Aggiungete lo Sherry e mescolate a mano con una spatola. Versate nello stampo e infornate per circa 1 ora o finché uno stecchino inserito al centro ne esce pulito. Lasciate raffreddare nello stampo mentre preparate la glassa.

Preparate la glassa in un pentolino su fuoco medio. Metteteci lo zucchero, lo Sherry e la vaniglia e cuocete finché lo zucchero sarà completamente sciolto.

Mentre la torta è ancora calda, capovolgela su un piatto da portata o su un'alzata. Versate la glassa su tutta la torta, poi tagliatela a fette e servite.



Ghirlanda di Natale



Ingredienti

Per 6/8 porzioni

- 7 g di lievito secco attivo
- 80 ml d'acqua tiepida
- 120 ml di latte tiepido
- 60 g di burro fuso fatto raffreddare a temperatura ambiente
- 2 tuorli di uova biologiche grandi
- 500 g di farina
- 50 g di zucchero
- 3 g di sale
- Zucchero a velo per spolverare
- 1 uovo biologico grande sbattuto per spennellare

Per il ripieno

- 150 g di burro a temperatura ambiente
- 50 g di zucchero
- 1 cucchiaino e ½ di cannella in polvere (o di più se vi piace)
- La scorza grattugiata di 1 limone biologico grande
- 1 cucchiaino di pasta di vaniglia o i semi raschiati di 1 baccello
- 100 g di mirtilli rossi secchi

Come molte mie ricette, questa è una buona base per sperimentare diverse combinazioni di sapori. Ultimamente le ghirlande di Natale commestibili si trovano dappertutto, su internet o sui libri di cucina. Sono belle, divertenti da fare e, onestamente, abbastanza semplici. Per chi non ha familiarità con gli impasti lievitati, o per chi ha il timore di provare a farli: questo è per voi. Seguite accuratamente i passaggi e non sbaglierete. Questa ricetta vi conquisterà, sarà un'iniezione di fiducia e penso proprio che vorrete farla e rifarla! Potete giocare con ingredienti diversi per una versione pasquale da portare a un picnic, per esempio. Perché no? Ma per ora, atteniamoci al Natale e prepariamo quella che vi farà meritare il titolo di "pasticcere ufficiale delle Feste!".

Procedimento

Mescolate il lievito e l'acqua in una ciotolina finché il lievito è del tutto sciolto. Tenete da parte. Versate la farina, lo zucchero e il sale in una ciotola grande e mettete da parte.

Mettete il latte, il burro fuso freddo e i tuorli in una planetaria con il gancio per impastare. Con la planetaria a bassa velocità, lavorate gli ingredienti fino ad amalgamarli del tutto. Incorporate il composto con il lievito e l'acqua. Unite la farina, lo zucchero e il sale. A bassa velocità, lavorate per circa 4 minuti o finché l'impasto è liscio e non si attacca più alle pareti della ciotola.

Fermate la planetaria, rovesciate l'impasto sul piano di lavoro e formate una palla. Mettetelo in una ciotola capiente leggermente infarinata, coprite con la pellicola e fate riposare in un luogo caldo per 1 ora. Nel frattempo, preparate il ripieno: mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola media con una spatola o un cucchiaino fino ad avere un composto cremoso, liscio e ben amalgamato. Mettete da parte.

Rivestite una teglia di carta forno e mettetela da parte. Togliete l'impasto dalla ciotola e stendetelo su un piano di lavoro leggermente infarinato in un rettangolo di 56 x 30 cm. Stendete il ripieno in modo uniforme sull'impasto steso, fino ai bordi.

Con il lato lungo rivolto verso di voi, arrotolate la pasta in modo da formare un salsicciotto lungo. Girate il rotolo in modo che il lato con la chiusura sia rivolto verso l'alto. Prendete un coltello affilato e tagliate il salsicciotto lungo la chiusura.

Unite le estremità superiori, sollevate delicatamente e trasferite sulla teglia. Spennellate con l'uovo sbattuto le estremità che avete unito per sigillarle. Intrecciate le due metà. Spennellate un'estremità intrecciata con altro uovo sbattuto e formate una ghirlanda, pizzicando insieme l'estremità spennellata e infilando l'altra sotto. Coprite con la pellicola e fate riposare per un'altra ora in un luogo caldo.

Scaldare il forno a 180°C e infornate per circa 40 minuti o finché la ghirlanda è dorata. Fate raffreddare e spolverate di zucchero a velo appena prima di servire.





A Natale si celebrano la vita, la famiglia, gli amici, il passato, il presente e il futuro... Si può festeggiare in tanti modi ma mai senza un dolce.

Melissa Forti ha raccolto in questo libro alcune delle sue migliori ricette delle Feste. Le ha preparate, create e assaggiate durante il suo personale viaggio di vita, dai classici preferiti di tutti i tempi a ricette che potreste leggere per la prima volta. Alcune prendono vita dalla tradizione italiana, altre hanno un respiro più internazionale, esplorano le tradizioni di altri Paesi e ne raccontano le storie... Perché non c'è momento migliore del Natale per accendere il forno, preparare dolci buonissimi e ascoltare una storia.



30 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 307 7



9 788867 533077



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it