



Bontà natalizie





Mezzelune profumate

Ingredienti:

Per l'impasto: 350 g farina bianca - 125 g Zucchero al Velo vanigliato
PANEANGELI setacciato - 1 fialetta di Aroma Vaniglia PANEANGELI - 1 presa di sale
- 150 g mandorle spellate, macinate finemente - 1 chiara d'uovo
- 1/2 busta di Lievito PANE DEGLI ANGELI - 250 g burro freddo di frigorifero.
Per decorare: 150 g zucchero - 1 busta di Vanillina PANEANGELI.

Setacciare la farina sul piano del tavolo. Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero al velo vanigliato, aroma vaniglia, sale, mandorle, chiara d'uovo e, per ultimo, il PANE DEGLI ANGELI setacciato. Lavorare gli ingredienti con una forchetta incorporando parte della farina, fino a formare un impasto denso. Quindi aggiungere il burro freddo tagliato a pezzettini ed incorporare la farina rimanente. Impastare rapidamente il tutto fino ad ottenere una pasta liscia.

Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti.

Formare tanti rotolini d'impasto della grossezza di un dito e lunghi 5-6 cm, arrotolarli in modo da assottigliarne leggermente le estremità, curvarli a mezzaluna e disporli, non troppo vicini, sulla lastra del forno foderata con carta da forno.

Cuocere nella parte superiore del forno preriscaldato a 180-200° per 7 minuti circa.

Togliere i biscotti dal forno, attendere 2 minuti, quindi passarli delicatamente nello zucchero mescolato con la vanillina e lasciarli raffreddare su una gratella. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto, avendo l'avvertenza di lasciare raffreddare completamente la lastra del forno prima di disporvi altri biscotti.





Panettone

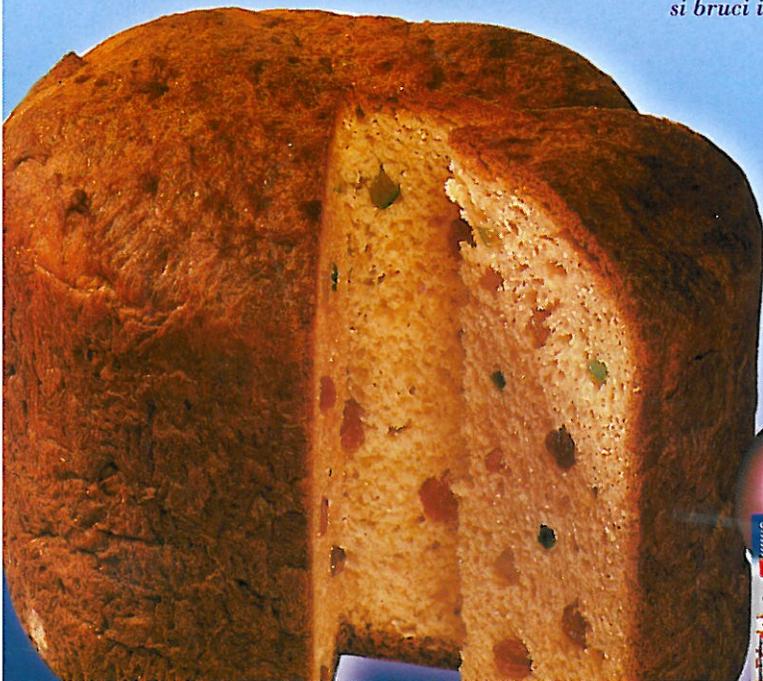
Ingredienti:

- 650 g farina bianca - 2 buste di Lievito di birra **Mastro Fornaio PANEANGELI**
- 150 g zucchero - 2 buste di Vanillina **PANEANGELI** - scorza grattugiata di 1 limone
- 1 cucchiaino raso di sale - 5 tuorli d'uovo - 200 g burro liquefatto
- 200 ml latte tiepido (37-40°) - 125 g uvetta - 70 g Cedro candito **PANEANGELI**
- 70 g Arancia candita **PANEANGELI**.

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il **Mastro Fornaio**.

Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vanillina, scorza di limone, sale, tuorli e burro liquefatto tiepido. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte tiepido. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora e mezza circa).

Rilavorare l'impasto ben lievitato, incorporandovi uvetta lavata ed asciugata, cedro ed arancia canditi, quindi metterlo in uno stampo a sponde alte o in una pentola (diametro 18 cm) imburattati ed infarinati. Porre a lievitare una seconda volta in luogo tiepido per 60 minuti. Cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 200° per 70 minuti circa. Dopo 15 minuti di cottura coprire la superficie del panettone con un foglio d'alluminio, in modo che non si bruci in superficie.





Tronchetto di Natale

Ingredienti:

Per l'impasto: 3 uova - 120 g zucchero - 1 busta di Vanillina PANEANGELI
- 1 presa di sale - 75 g farina bianca - 50 g Frumina PANEANGELI
- 1/2 busta di Lievito PANE DEGLI ANGELI.

Per farcire e decorare: 2 buste di Preparato per Crema Pasticcera PANEANGELI
- 500 ml latte a temperatura ambiente - 200 g burro a temperatura ambiente
- 75 g cacao amaro - 8 cucchiaini di rum - 50 g zucchero
- fiorellini di zucchero PANEANGELI.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere gradatamente 80 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima con lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina ed infine il PANE DEGLI ANGELI. Incorporare delicatamente il tutto. Distribuire l'impasto sulla lastra del forno (30x40 cm) foderata con carta da forno e cuocere nella parte media del forno preriscaldato (180-200°C) per 15-20 minuti. Sforare il dolce, capovolgerlo su un canovaccio cosperso di zucchero, staccare la carta, tagliare via i bordi del dolce (1 cm circa), arrotolarlo dal lato più lungo e lasciarlo raffreddare. Preparare la crema pasticcera con il latte nel modo indicato sulla confezione. Lavorare il burro a crema ed aggiungere a cucchiainate la crema pasticcera, il cacao setacciato e 3 cucchiaini di rum, mescolando fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Portare ad ebollizione 5 cucchiaini di acqua con 50 g di zucchero, lasciare raffreddare e aggiungere 5 cucchiaini di rum. Srotolare il dolce, bagnarlo con lo sciroppo al rum, spalmarvi la metà della crema e riarrotolarlo. Tagliare in sbieco le due estremità del rotolo (serviranno per la decorazione). Con una tasca da pasticciere con bocchetta grande a stella ricoprire di crema il tronco più lungo, appoggiare ai suoi lati le due estremità tenute da parte e ricoprirle con la crema rimanente. Lasciare riposare il tronchetto in frigorifero per 2-3 ore prima di servire, in modo che la crema si solidifichi. Prima di servire, guarnire il tronchetto con i fiorellini di zucchero. Si consiglia di tagliare le singole fette del tronchetto con l'aiuto di un coltello di volta in volta immerso in acqua calda ed asciugato.

