

10.0 Torte delle Feste

-

Torte Natalizie

Tronchetti

Sommario

| | |
|--|------------|
| Torte Natalizie | 706 |
| IDEA PER DECORARE UN PANETTONE di Sale | 706 |
| LE CALZE DELLA BEFANA di MarisaC..... | 706 |
| PANETTONE DECORATO di Marialetizia | 707 |
| PAPRIK BREST NATALIZIO di Paprika..... | 708 |
| TORTA 2006 di Memè..... | 708 |
| TORTA BABBO NATALE di Memè | 708 |
| TORTA BABBO NATALE di Sandra..... | 708 |
| TORTA BUON NATALE di Rossanina | 709 |
| TORTA CANDELA DI NATALE di Rossanina | 709 |
| TORTA CAPODANNO di Mariantonietta | 709 |
| TORTA DI NATALE di Barbara | 710 |
| TORTA DI NATALE di Marialetizia | 710 |
| TORTA DI NATALE di Mariantonietta | 710 |
| TORTA DI NATALE di MarisaC | 710 |
| TORTA DI NATALE di Porzia..... | 711 |
| TORTA INNEVATA di Daniela | 712 |
| TORTA NATALIZIA di Concettina | 713 |
| TORTA NATALIZIA di Margi1961 | 713 |
| TORTA NATALIZIA di Paola Balestrini..... | 713 |
| TORTA PAESAGGIO NATALIZIO di Rossanina | 714 |
| TORTA PUPAZZO DI NEVE di Memè..... | 714 |
| TORTA SCARPONE DI NATALE di MarisaC..... | 714 |
| TORTA STELLA DI NATALE di Marcy..... | 714 |
| TORTA STELLE DI NATALE di Zia Rosa | 715 |
| TORTE NATALIZIE di Soleva | 716 |
| Tronchetti | 717 |
| ROTOLO CIOCCOLATO E FRAGOLA di RosalbaF | 717 |
| ROTOLO DI BISCOTTI E NUTELLA di Stefanì | 717 |
| TRONCHETTO AI MARRONI di Serena | 717 |
| TRONCHETTO AL CIOCCOLATO di Betti | 718 |
| TRONCHETTO AL CIOCCOLATO di MarisaC..... | 718 |
| TRONCHETTO BIANCO di DanielaF | 719 |
| TRONCHETTO CIOCCOLATO E ARANCIO di Vivix..... | 720 |
| TRONCHETTO DI NATALE AL CAFFÈ di Oumyousuf | 721 |
| TRONCHETTO DI NATALE ALLE CASTAGNE di Numberone..... | 722 |
| TRONCHETTO DI NATALE di Carme | 723 |
| TRONCHETTO DI NATALE di Dottora Nico | 723 |
| TRONCHETTO DI NATALE di Gabriella M..... | 724 |
| TRONCHETTO DI NATALE di Micky | 724 |
| TRONCHETTO DI NATALE di Pina56..... | 725 |
| TRONCHETTO DI NATALE di Rossanina | 725 |

TORTE NATALIZIE

IDEA PER DECORARE UN PANETTONE di Sale

L'ho farcito con una crema chantilly e decorato con panna montata.



IL CALENDARIO DELL'AVVENTO di Pinella
Questo è un regalo fatto a Massimo, un amico di quelli cari. Gli ho preparato un calendario dell'Avvento, ma poiché ero abbastanza in ritardo, al posto dei giorni, gli ho scritto i mesi. Quelli dell'anno a venire.



LE CALZE DELLA BEFANA di MarisaC





PANETTONE DECORATO di Marialetizia





PAPRIK BREST NATALIZIO di Paprika



TORTA 2006 di Memè

Torta delizia che ho preparato per il capodanno del 2006.



TORTA BABBO NATALE di Memè



TORTA BABBO NATALE di Sandra

PDS farcito con 1° strato di crema al cioccolato di ML e 2° strato di crema pasticcera. La torta è stata bagnata con alchermes e decorata con panna montata colorata (coloranti in polvere) e scaglie di cioccolato colorate.

TORTA BUON NATALE di Rossanina

(Pasta di zucchero)



TORTA CANDELA DI NATALE di Rossanina

(Pasta di zucchero)



TORTA CAPODANNO di Mariantonietta

(Grazie ML, Ross e consulenti vari)
Pasta di zucchero.



TORTA DI NATALE di Barbara



TORTA DI NATALE di Marialetizia

Per la torta devo ringraziare Ripaola che ha risposto tempestivamente ad un sos-colorante e Rossanina per la testa dell'alce.



TORTA DI NATALE di Mariantonietta



TORTA DI NATALE di MarisaC

TORTA DI NATALE di Porzia

Pan di spagna:

Zucchero g.150
Farina g.150
Uova 4

Crema:

Latte cl.350 litro
Zucchero g.70
Farina g.35
Rossi d'uovo 2
Scorzetta di limone o vanillina

Pasta frolla per albero:

farina g.250
miele g 60
burro g.70
zucchero g.60
1 rosso d'uovo
1 pizzico di vaniglia
1 pizzico di cannella

Per decorare:

panna g.250
zucchero a velo
coloranti per alimenti
confettini colorati e argentati
pasta di mandorla
cioccolato di copertura
rum g.50+100 di acqua e 1 cucchiaio di zucchero per bagnare il pan di spagna

Pan di spagna:

Montare molto bene le uova con lo zucchero, unire la farina setacciata un po' alla volta per non smontare il composto, imburrare e infarinare una teglia del diametro di cm.26, versare il composto e far cuocere per 20 minuti in forno a 180°.

Crema:

In un tegame mettere i rossi d'uovo con lo zucchero, la farina e la vanillina, mescolare aggiungendo il latte a filo, mescolare bene, porre sul fuoco e cuocere fin quando si è addensata.

Pasta frolla:

Sciogliere il miele con il burro e lasciar raffreddare, unire agli altri ingredienti e preparare la pasta frolla.

Stenderla fra due fogli di carta forno e ritagliare la sagoma dell'albero 1 intero e 4 a metà.

Porre in forno a 180° per 15 minuti.



Lasciar raffreddare e dipingerli con una glassa preparata con zucchero a velo, poca acqua e colorante verde, disporre qualche confettino colorato mentre è ancora bagnato.

Lasciar asciugare, poi fondere un po' di cioccolato di copertura, versarne 1 cucchiaio su un po' di carta forno e assemblare l'albero.

Con 2 cucchiaini di zucchero a velo e pochissima acqua, preparare la glassa bianca e stenderla sulle punte e sulla cima dell'albero.

Colorare la pasta di mandorla in vari colori e preparare i pacchetti regalo.

Montare la panna con 1 cucchiaio di zucchero.

Tagliare in due dischi il pan di spagna, bagnarlo con lo sciroppo, farcirlo con la crema, stendere sulla superficie un velo di panna montata e con una tasca da pasticceria decorare intorno alla torta.

Sistemare ora al centro l'alberello preparato e disporre tutt'intorno i pacchetti

TORTA INNEVATA di Daniela

(Daniela di Milano)

(Reportage fotografico di DanielaF)

Preparare una ciambella alla panna di Marisa (ovviamente non a ciambella). Preparare una ganache con 300 ml di panna fresca e 500 g di cioccolato bianco, lasciarla raffreddare e poi montarla (non fate come me che venerdì sera alle 10 ho messo la ciotola del kitchen aid sul davanzale della finestra nella speranza che la ganache sganasciata si rapprendesse un po'). Per gli alberi: sciogliere del cioccolato bianco (io ne ho usato circa 100 g) e con una sac a poche usa e getta disegnare qualcosa che somigli a degli abeti su un foglio di carta forno.



Tagliare la base a metà, spennellarla con del succo d'arancia e farcirla con un po' di ganache.

Ricoprire la torta con la rimanente ganache cercando di non lisciarla troppo. Poco prima di servire piantare gli alberi (mi sono aiutata con il manico di un cucchiaino) e spolverare con zucchero a velo.



TORTA NATALIZIA di Concettina

Per natale, pan di spagna rotondo e uno a forma di plum cake che poi ho tagliato a triangoli e applicato intorno per fare la stella.

TORTA NATALIZIA di Margi1961

La torta è un normalissimo pan di spagna faticato con crema pasticcera : lateralmente c'è granella di cioccolato bianco e poi una scritta "Buon Natale" che ha fatto il pasticciere ; gli agnellini sono in marzapane. La casetta l'abbiamo fatta col cioccolato fondente mentre il verde è fatto con pan di spagna sbriciolato e colorato con del colorante verde liquido.

La base del fiore è una pallina di marzapane mentre i petali sono fatti con pasta fluida



TORTA NATALIZIA di Paola Balestrini



TORTA PAESAGGIO NATALIZIO di Rossanina

(Pasta di zucchero)



TORTA PUPAZZO DI NEVE di Memè

Il pupazzo di neve, è praticamente una bettitorte colorata .Il trucco per il pupazzo è lo stampo in silicone. Ho aggiunto i vari coloranti alla glassa.



TORTA SCARPONE DI NATALE di MarisaC



TORTA STELLA DI NATALE di Marcy

La ricetta è la torta al limone di betti ..farcita con crema pasticcera al limone (2 tuorli 75 g di zucchero 25 g di farina e 250 g di latte e buccia di limone + 2 cucchiari di limoncello).

Quindi una volta farcita la torta la si ricopre con glassa fondente bianca (vedi ricetta di Rossanina nella rubrica decorazione)

Con una parte di glassa tenuta appositamente da parte faccio 3 parti (una piccolissima da colorare di giallo) e le altre due da colorare di rosso e verde.

Prendi un foglio di carta da forno e disegna le foglie di due misure.



stendi la glassa rossa e ritaglia con la forbice le foglie rosse grandi e piccole. Stessa cosa fai per quelle verdi. L'ideale sarebbe avere una stella di natale vera, lavare le foglie vere e stenderle sopra la glassa cosicché rimangano anche le venature ...che io ho fatto con il coltello.

poi con un po' di acqua e un pennellino si applicano le foglie sulla torta.

Volendo per incurvarle leggermente preparare le foglie il giorno prima e farle asciugare sul

mattarello. Io non ne avevo il tempo...e sono venute piatte. Poi con il giallo preparare le palline piccine da mettere al centro.

Con glassa rossa avanzata, allungata con un po' di acqua ho fatto la scritta Buon Natale. Allungarla con poche gocce alla volta. Si deve ottenere una consistenza fluida ma non liquida né troppo soda se no fa fatica a scendere dalla sacca da pasticciare.

TORTA STELLE DI NATALE di Zia Rosa



TORTE NATALIZIE di Soleva



100 g mandorle tritate

100 g amaretti tritati

100 g burro morbido

180 farina00 setacciata con mezza o una bustina di lievito

3uova grandi o 4 piccole

3 cucchiari di amaretto di saronno

200 g zucchero

(personalmente faccio così)

metto tutti gli ingredienti nell' impastatrice,meno le uova che incorporo uno alla volta come si fa per i bignè;inizio a mettere uno quando tutti gli altri ingredienti sono ben mescolati. Lascio ,dopo l'ultimo uovo girare l'impastatrice a velocità media finché l'impasto fa le bolle.

Stendo una sfoglia da 250 g in una teglia di 30 cm.

In forno già caldo a 200gradi per circa un ora

TRONCHETTI

ROTOLO CIOCCOLATO E FRAGOLA di RosalbaF



ROTOLO DI BISCOTTI E NUTELLA di Stefani

300 g di biscotti tipo oro saiwa

100 g di zucchero

2 cucchiaini di cacao amaro

1 bicchiere di caffè

1 bicchiere di nutella

30 g di burro

macinare i biscotti e metterli in una terrina con lo zucchero, il cacao, il burro fuso, impastare con il caffè.

stendere il tutto sopra della carta forno, fino a 1 cm di altezza, ricoprire con nutella, arrotolare e tenere in frigo almeno 3 ore, poi affettare.

TRONCHETTO AI MARRONI di Serena

per 8 persone

Pasta Biscotto:

120 g zucchero semolato

70 g farina bianca

50 g amido frumento (frumina)

40 g burro

3 uova

miele-sale-burro e farina per la placca

Per la **Crema**

350 g marmellata di castagne

180 g burro

150 g zucchero semolato

100 g albumi

80g zucchero a velo

Maraschino-aroma per dolci al Rum

Per Completare

cacao in polvere-zucchero a velo- 5 marron glacés

Versare su una placca, coperta di carta speciale da cucina e poi imburrata e infarinata, un composto ottenuto montando le uova con lo zucchero, 1/2 cucchiaino di miele, un pizzico di sale e amalgamandovi la farina precedentemente setacciata con la frumina, e il burro fuso e freddo.

Livellare bene il composto e passare in forno a 200° per 10'.

Togliere dal forno e sformare su un canovaccio, togliere la carta da cucina e far raffreddare la pasta distesa.

Intanto in una ciotola immersa in un bagnomaria tiepido, montare a neve ben soda gli albumi con lo zucchero semolato e a parte lavorare a crema il burro con lo zucchero a velo.

Mescolare in modo omogeneo la crema, profumata con l'aroma al rum, con gli albumi montati a neve e tolti dal bagnomaria. Infine amalgamare il tutto alla marmellata di castagne.

Inumidire con mezzo bicchiere di Maraschino, diluito con 2 cucchiaini di acqua, la pasta, divisa in 2 pezzi (uno il doppio dell'altro); spalmare i pezzi con 1/3 della crema e avvolgerli su se stessi formando 2 rotoli. Comporre il tronchetto, dopo aver spuntato alle estremità il rotolo più grande, e rivestirlo con la crema rimasta con l'aiuto di una tasca di tela con la bocchetta spezzata. Decorare il dolce con i marron glacés e una spolverata di zucchero a velo e cacao in polvere.

TRONCHETTO AL CIOCCOLATO di Betti

della Gioietta (che è la mia mamma)

Unire a 3 rossi d'uovo 3 cucchiaini di zucchero e dopo averli un po' montati unire 3 cucchiaini di cacao. Montare le chiare a neve e unirle delicatamente al tutto. Ungere col burro un foglio di carta da forno, stendervi l'impasto e cuocere in forno per circa 7 minuti. Togliere dal forno e stendere sopra un tovagliolo bagnato. Voltare e togliere la carta.

Cospargere di panna montata, arrotolare e coprire ancora con panna montata. Decorare a piacere: con codette di cioccolato, riccioli di cioccolato fondente ecc, e mettere in frigo.

TRONCHETTO AL CIOCCOLATO di MarisaC

(da Cucina Italiana Dicembre 1996)
per 8

Pasta

80g farina

80g zucchero

2 uova

buccia grattugiata di un'arancia

farina burro per la placca
sale

farcia e decoro:

crema all'arancia 250g
panna fresca 150g
cioccolato fondente 80g
cacao
scaglie di cioccolato
Grand Marnier

Pasta:

montare le uova con lo zucchero un pizzico di sale, incorporare la farina setacciata e gli aromi.

Stendere l'impasto sulla placca rivestita di carta forno e infornare a 180° per 15 minuti.

Sformarla su un canovaccio bagnatela con Grand Marnier misto ad acqua quindi spalmatela di crema all'arancia avvolgete emettete in frigo.

Intanto tritate il fondente mettete in un pentolino con la panna e fate sciogliere a bagnomaria, fate freddare e montate.

Rifilate il rotolo ai lati decorate con le scaglie di cioccolato a mo di corteccia spolverate di cacao e decorate a piacere con fettine a spicchietti e striscine di scorzetta d'arance chicchi d'uva brinati.

TRONCHETTO BIANCO di Daniela F

Per il rotolo

3 uova
100 g di farina OO
100 g di zucchero

Montate bene ed a lungo i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina, setacciata ed in fini a mano gli albumi montati con un pizzico di sale.

Versate in uno stampo imburrato o foderato con carta forno, io ho usato ma teglia 35 x 24 cm, cuocere nel forno statico già caldo 180° per 20 minuti.

Appena cotto togliete il dolce dallo stampo e avvolgetelo, dando la forma del rotolo, in uno strofinaccio umido e lasciare raffreddare.



Ripieno

150 g cioccolato bianco
80 g di burro
Un po' di rum
1 dl di panna fresca
2 albumi
2 cucchiaini di zucchero

Farina di cocco

Ho steso il rotolo ben freddo, ho bagnato un po' di rum mischiato ad uno sciroppo di zucchero ed acqua.

Ho fatto sciogliere il cioccolato bianco nel Mo con il burro ed un cucchiaino di rum e l'ho steso sul rotolo.

Ho montato al panna, gli albumi dove ho aggiunto un po' di zucchero sciolto in un goccio d'acqua calda, ho messo insieme albumi montati alla panna ed ho steso il composto dentro il rotolo, lasciando una parte per l'esterno, ho aggiunto delle scagliette di cioccolato bianco e delle scorzette di arancio, "cristallizzate".

Arrotolato tutto con delicatezza e ho passato uno strato di panna e albumi all'esterno ho rotolato nella farina di cocco.



Il ripieno può essere fatto anche con una semplice ganache la cioccolato bianco aromatizzata.

Il ripieno può essere fatto anche con una semplice ganache la cioccolato bianco aromatizzata.

TRONCHETTO CIOCCOLATO E ARANCIO di Vivix

(variante ricetta tratta da Cavolettodibruxelles)

per la **pasta biscuit**: uova 3, zucchero 150g, farina 90g, lievito per dolci 1 cucchiaino, cacao amaro 2 cucchiaini, sale una presa

per lo **sciropo**: zucchero 50g, cointreau 2 cucchiaini

per la **crema all'arancio**: buccia di arancia candita 80g, cointreau 2 cucchiaini, burro 150g, zucchero a velo 150g, farina di mandorle 125g, panna fresca 15cl



per la **ganache**: cioccolato fondente 70% 100g, panna fresca 7,5cl, zucchero a velo 25g

Macerare le bucce d'arancia candite a dadini nel Cointreau.

Per lo sciroppo: scaldare 10cl di acqua, aggiungere lo zucchero e portare a ebollizione. Spegnerlo, lasciar raffreddare e aggiungere il Cointreau.

Per la crema: montare il burro a temperatura ambiente e lo zucchero. Aggiungere la farina di mandorle e la buccia d'arancio macerata. Montare la panna e incorporarla delicatamente.

Per la pasta biscotto: lavorare i tuorli con lo zucchero e 2 cucchiaini di acqua. Aggiungere la farina, il cacao e il lievito setacciati, mescolare bene. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e incorporarli delicatamente, poco a poco, all'impasto. Stendere questo impasto in uno strato sottile, aiutandosi con una

spatola, in una teglia di 35x20cm ricoperta di carta da forno. Infornare a 180° per 15 minuti. Nel frattempo bagnare e strizzare per bene un telo su cui rovesciare il dolce appena sfornato, e un altro per coprirlo ed evitare che la pasta si asciughi.

Montare il dolce distribuendo lo sciroppo sul biscotto, e spalmando poi uniformemente la crema sulla pasta biscuit. Arrotolare il tutto e mettere in frigo.

Preparare la ganache: far sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungere la panna portata brevemente a ebollizione e infine lo zucchero e mescolare bene fino a ottenere una ganache liscia. Far rapprendere al frigorifero per qualche minuto.

DECORAZIONE BY VIVIX

Tagliare in obliquo il rotolo per ricavarne una parte un po' più lunga che sarà il tronco, e una più corta che sarà il ramo. Sistemare il ramo così creato poggiando il taglio obliquo al lato del tronco.

Aiutandosi con una spatola, spalmare la ganache sul rotolo, ricoprendolo tutto, tagli compresi, e plasmandola mano a mano per perfezionare il tronchetto. Immediatamente, prima che il cioccolato solidifichi, "rigare" la superficie con i rebbi di una forchetta per realizzare le venature del legno; sui tagli invece creare dei cerchi concentrici con la punta di uno spilucchino. Riporre ancora in frigo. Quando la ganache sarà completamente rappresa, distribuire dello zucchero al velo con la punta delle dita (non con il colino!) in modo irregolare, come fosse neve, e dei pistacchi in polvere come fosse muschio.

Infine poggiare delle figurine di marzapane o di pasta di zucchero.

TRONCHETTO DI NATALE AL CAFFÈ di Oumyousuf

Per 8/10 porzioni

- per la **pasta biscuit**: 75 g di zucchero al velo; 75 g. di farina; 20 g di burro fuso freddo + 10 g per lo stampo; 4 tuorli; 3 albumi; 1 teglia rettangolare a bordo basso; carta da forno

- per la **crema**: 300 g di burro; 2 cl di estratto di caffè (io ci metto il caffè forte); 60 g di zucchero; 20 cl di latte; 2 tuorli

- per lo **sciroppo**: ¼ di litro d'acqua; 125 g di zucchero

- per **decorare**: pasta di mandorle verde, vermicelli di cioccolato, palline rosse e argento

Coprire il fondo della teglia con la carta da forno, spennellarlo di burro (anche i bordi). Accendere il forno a 220° C.

Preparare la pasta biscuit: sbattere i tuorli con 60 g di zucchero fino a formare un nastro. Montare gli albumi a neve ed aggiungere alla fine i 15 g di zucchero restanti. Incorporare delicatamente ai tuorli, aggiungendo il burro fuso e raffreddato e la farina a pioggia. Fare attenzione a non smontare la preparazione.

Con una spatola spalmare uniformemente la preparazione sulla teglia imburata. Far cuocere a forno caldo 5/6 minuti. Coprire con un panno pulito e inumidito per evitare che si asciughi.

Preparare una crema inglese: sbattere 2 tuorli con 60 g di zucchero. Aggiungere il latte bollente. Far addensare sul fuoco (non deve bollire), togliere e lasciar raffreddare.

Ammorbidire il burro con la frusta in una scodella capiente. Aggiungere a poco a poco la crema inglese appena raffreddata e l'estratto di caffè.

Far bollire l'acqua con lo zucchero per ottenerne uno sciroppo. Far raffreddare, poi servirsene per intridere il biscuit (usare un pennello)

Spalmare uniformemente la pasta biscuit con 2/3 della crema al caffè, riservando il resto per la decorazione. Arrotolare stretto e mettere al fresco per 1 o 2 ore. Tagliare le estremità in sbieco e sistemare gli scarti sul rotolo per simulare i nodi. Con una tasca munita di imboccatura scanalata da una parte e piatta dall'altra decorare il rotolo con la crema restante, come se fosse la corteccia. Si può anche spalmare la crema sul rotolo e decorare con i rebbi di una forchetta. Guarnire a piacere con la pasta di mandorle sagomata a forma di foglia, i vermicelli di cioccolato, le palline o altro. Tenere in fresco fino al momento di servirlo.

Vino consigliato: uno champagne maturo e "vinoso". Evitare il blanc de blanc.

TRONCHETTO DI NATALE ALLE CASTAGNE di Numberone



Si prepara un composto con 1 kg e mezzo di castagne lessate, pulite e passate, 150 g di cacao, 2 bicchierini di cognac, 200 g di zucchero a velo e 250 g di mascarpone.

Si dispone questo impasto, steso a rettangolo, su un tovagliolo bagnato. Al centro del rettangolo si spalma una crema al burro (60 g burro e 60 g zucchero a velo, la ricetta richiede anche un tuorlo d'uovo, che io non metto).

Ancora al centro infine si dispongono, nel senso della lunghezza, 6 savoiardi intinti nel

caffè forte. Si arrotola tutto, si taglia una parte del ramo e si modella per bene e si ricopre con cioccolato fondente, con una piccola aggiunta di panna liquida per scioglierlo a bagnomaria. Prima che si rassodi si riga con una forchetta e si finisce con una lieve spolverizzata di zucchero a velo.

TRONCHETTO DI NATALE di Carme



TRONCHETTO DI NATALE di Dottora Nico

per 8 persone:

75 g farina, 80 g zucchero, 4 uova, vanillina.

montare i tuorli con lo zucchero, la vanillina e un pizzico di sale. aggiungere la farina setacciata e gli albumi a neve.

versare il composto in una teglia foderata con carta forno imburrata e infarinata. stenderlo uniformemente. cuocere in forno caldo a 200° per 10-12 minuti al massimo, è importante tirarlo fuori quando è appena dorato, non deve cuocere troppo. inumidire un canovaccio, versarvi sopra la pasta senza la carta forno, e arrotolare subito nel telo. tenere in frigo arrotolato, per un'oretta.

mentre stava in frigo ho preparato la crema alle nocciole, con una ricetta che ha postato fata qualche tempo fa:

CREMA ALLE NOCCIOLE

5 tuorli di uova,

100 g di zucchero,

50 g di farina,

½ l. di latte,

1 bustina di vanillina,

80 g di nocciole sgusciate (se si trovano già tostate è meglio, perché si otterrà una crema più saporita),

2 dl. di panna.

Far scaldare il latte senza farlo bollire.

Far tostare leggermente in forno pre-riscaldato a 180°C le nocciole. Toglietele dal forno e privarle della pellicina che le ricopre strofinandole con un canovaccio pulitissimo. Tritarle finemente, riducendole in polvere. Mettere in una terrina i tuorli con lo zucchero, mescolarli con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato. Aggiungervi, poco alla volta, la farina setacciata insieme alla vanillina. Versarvi a filo attraverso un passino il latte bollente, mescolando in continuazione per evitare che si formino grumi.



Versare il composto in una casseruola, metterla sul fuoco moderato e portare ad ebollizione, mescolando spesso. Coprire la casseruola, abbassare la fiamma al minimo e continuare la cottura per 7-8 minuti, mescolando di tanto in tanto. Togliere la crema dal fuoco, aggiungervi le nocciole tritate e mescolate. Far raffreddare la crema. Montare la panna e incorporarla alla crema raffreddata. Conservate la crema in frigorifero fino al momento di utilizzarla.

la copertura è fatta con 200 g di cioccolato fondente fatto sciogliere con 100 g di burro, e lavorato con una forchetta per dare l'idea del legno. sopra zucchero a velo, et voilà!!



TRONCHETTO DI NATALE di Gabriella M.

E' un rotolo di pan di spagna riempito con crema di castagne e ricoperto con la glassa di burro al cioccolato.

TRONCHETTO DI NATALE di Micky

Dosi per 10-12 porzioni

Pan di spagna sottile:

Uova 3

Zucchero 65 g

Farina 00 65 g

Sale

Buccia di limone

Montare molto bene le uova con lo zucchero e poca buccia di limone grattugiata.

Aggiungere la farina setacciata ed il sale.

Mettere della carta da forno nella teglia grande del forno e stendervi l'impasto senza pressarlo troppo per non farlo smontare.

Cuocerlo a 220° per circa 7-8 minuti.

Appena sfornato coprirlo con un canovaccio per ammorbidirlo con l'umidità.

Una volta raffreddato rovesciarlo e togliere la carta.

Farcitura:

Crema Chantilly (crema pasticcera ½ litro + panna montata ½ litro)

Nutella o cacao amaro

Bagna al rum

Bagnare leggermente il pan di spagna con la bagna al rum.
 Aggiungere un paio di cucchiainate di nutella o cacao a piacere a metà dose di chantilly e spalmarla sul PdS
 Arrotolarlo aiutandosi con la carta da forno e metterlo in congelatore per almeno 5-6 ore.
 Tagliare il tronchetto alle estremità per ottenere i due rametti e posizionarli.
 Decorare con la rimanente chantilly e con decorazioni in cioccolato e marzapane.

TRONCHETTO DI NATALE di Pina56



TRONCHETTO DI NATALE di Rossanina

Per la **pasta biscotto**:

5 uova (tre intere e due tuorli) a temperatura ambiente
 g.100 zucchero
 g.100 farina setacciata due volte
 estratto di vaniglia (un cucchiaino)
 g 10 burro fuso

Lavorare le uova con lo zucchero molto bene (calcolate con le fruste elettriche almeno 10 minuti), aggiungere poco per volta la farina e incorporarla con un movimento dal basso verso l'alto, con molta delicatezza.

Per fare questo lavoro io preferisco usare la frusta a mano: la faccio scendere nel composto in modo che scorra sulla ciotola partendo dalla parte a me opposta e venendo verso di me. Mentre faccio questo movimento, con molta delicatezza giro la frusta su se stessa.

Una volta ben incorporata la farina, metto su una teglia (a cucchiainate, sempre con molta delicatezza) che avevo precedentemente rivestito di carta forno e spennellato con il burro fuso.

Metto in forno (NON VENTILATO) a 180°C per 15 minuti.

Mentre cuoce, prendo un panno di lino bianco, rigorosamente lavato in acqua bollente senza detersivo e lo bagno. Lo strizzo con cura e lo metto sopra la tavola.

Quando la pasta biscotto è cotta, la rovescio sul panno (in modo che la carta forno mi guardi..).

Tolgo velocemente la carta forno, prendo il panno e ci chiudo dentro il dolce, poi lo arrotolo lungo la parte lunga (scusate il gioco di parole).

Lo lascio lì a freddare.

Bagna

per la bagna prendo circa 100g. di acqua, 100 di zucchero e liquore a piacere (per il tronchetto di cui stiamo parlando o Crème Cacao o un liquore al caffè) nella dose preferita. Dovrebbe essere di almeno 50g.

Mettete acqua e zucchero in un pentolino. Fate sciogliere lo zucchero.

Se il dolce sarà mangiato anche da bambini, versate il liquore e fate bollire per almeno 5 minuti, in modo che l'alcol evapori. Altrimenti fate come preferite.

Fate freddare.

Per le **creme**:

8 uova (solo i tuorli)

150g. di zucchero

latte intero (possibilmente fresco) mezzo litro

caffè liofilizzato (io uso Nescafé Espresso o nescafé decaffeinato, che dopo vari tentativi sono risultati i migliori) un bel cucchiaino (aggiungetene un po' per volta a gusto vostro)

cacao in polvere (io uso il Bensedorp, quello nella lattina rossa. E' il migliore tra quelli che ho sperimentato), due/tre cucchiaini belli colmi (come per il caffè, modificate voi la dose)

500g. burro. Qui non risparmiate. Un burro che sa di rancido vi rovinerebbe indissolubilmente il dolce. Non ho marche da consigliarvi: fino a ieri usavo un burro tedesco, ma ho sentito dire alla tv che avrebbero trovato tracce di mucca pazza anche nel burro tedesco. NON HO PAROLE.. MA NON SI ERA DETTO CHE NEL LATTE NON PASSAVA? MAH!

Mettete il latte a bollire. Lavorate i tuorli con lo zucchero e versateci a filo il latte bollente. Lavorate bene. Riportate al fuoco. Mescolate e tenete sul fuoco fino a quando la salsa non napperà il cucchiaino di legno (se passate un dito sulla patina che la crema lascia sul cucchiaino si dovrà vedere il segno). STATE ATTENTI CHE LA TEMPERATURA NON SUPERI gli 80°C o vi ritroverete con una bella frittatina.

Togliete immediatamente dal fuoco e mescolatela bene. Versatela in due ciotole: in una aggiungete il caffè liofilizzato, nell'altra il cacao in polvere. Fate passare le creme da un colino a maglie fitte e mettetele a bagnomaria nel ghiaccio.

Lasciatele freddare e mescolate di quando in quando.

shhhh... non si dovrebbe dire, ma se aggiungete un pochino di farina, la crema non sarà più crema inglese, ma c'è meno rischio che impazzisca...

Lavorate bene il burro con le fruste elettriche fino a quando non sarà ben montato. Dividetelo in due parti: ad una aggiungete la crema al caffè, all'altra quella al cacao.

Srotolate la pasta, bagnatela, con l'ausilio di un pennello, con la bagna a vostra scelta. Farcitela con la farcia al caffè. Arrotolate il dolce, aiutandovi con il panno.

Rivestite l'esterno con l'altra farcia, senza decorare.

Dividete mentalmente il dolce in quattro per la lunghezza. Fate un taglio obliquo all'altezza di un quarto.

Spostate il pezzo lungo (che fungerà da tronco principale) sul piatto da portata, aggiungete il pezzetto piccolo sul lato (in modo che sembri un rametto secondario) in modo che la parte a contatto con il dolce NON sia quella che è stata a contatto con la lama del coltello (la sezione visibile, insomma, dovrebbe essere quella più bella).

Sistamate la farcitura sopra in modo che non vi siano vuoti e con una forchetta fate delle rigature sulla superficie che ricordino il disegno di un tronco. Fate cadere un po' di zucchero a velo sopra, mettete magari qualche funghino di meringa, e conservate in frigo.