

LE RICETTE

BISCOTTI NATALIZI AL CIOCCOLATO

Gli ingredienti

- 250 g farina
- 120 g zucchero
- ½ bustina lievito per dolci
- una bacca di Vaniglia
- un uovo medio
- 120 g burro
- 90 g Perugina® GranBlocco Fondente Extra 50%

Procedimento:

1. Versate in una ciotola capiente la farina, lo zucchero, il lievito, i semi della bacca di vaniglia, l'uovo e infine il burro.
2. Amalgamate bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
3. Formate un panetto, copritelo con la pellicola e lasciatelo raffreddare in frigorifero per almeno 30'.
4. Riprendete l'impasto dal frigorifero, ponetelo su una spianatoia infarinata e con il mattarello tirate la pasta ad uno spessore di 3-4 millimetri.
5. Create dei biscotti con dei stampini o tagliapasta della forma che preferite e posizionateli sulla teglia ricoperta di carta da forno.
6. Ponete in forno già caldo a 175°C per 8-10 minuti o fino a quando i bordi dei biscotti non saranno leggermente dorati quindi lasciateli raffreddare fuori dal forno.

Decorazione: 1. Sciogliete a bagnomaria o al microonde 90 g di Perugina® GranBlocco Fondente Extra 50%.

2. Fate raffreddare il cioccolato mescolando fino a raggiungere circa 31°.
3. Riempite una piccola sac à poche con punta fine e decorate i biscotti.

PANDORO AL CIOCCOLATO

Gli ingredienti

- 200g di Perugina® GranBlocco Fondente Extra 50%
- 1 pandoro
- 200ml di panna fresca da montare
- 100g di ribes

Procedimento:

1. Prendete il Perugina® GranBlocco Fondente Extra 50% e fatelo fondere a bagnomaria oppure, se preferite, al microonde.
2. Successivamente montate la panna, fermandovi poco prima che diventi completamente solida e spumosa: dovrete, infatti, lasciarla piuttosto molle.
3. Adesso colate il cioccolato fondente che avete sciolto a filo sulla panna e mescolate continuamente con un mestolo per farla incorporare bene.
4. A questo punto trasferite tutto il vostro composto in una sacca da pasticciere.
5. Prendete il vostro pandoro e tagliatelo a fette, orizzontalmente, partendo dalla base, dallo spessore pari, circa, a quello di due dita, sull'ultima fetta ritagliate una stella, utilizzando l'apposito tagliapasta o un coltellino.
6. Cospargete ogni fetta con un velo di crema e impilate le fette tagliate una sopra l'altra, alternando le punte delle vostre fette, in cima posizionate la stella fissandola con la crema: l'effetto che dovrete creare, mettendo le fette di pandoro una sopra l'altra, sarà quello di un alberello di Natale.
7. A questo punto cospargete le punte esterne dell'albero, realizzato con le fette di pandoro, con la parte di crema che vi è avanzata. Fate dei mucchietti di crema sulle punte e guarniteli con i ribes: si creerà così l'effetto delle palline sull'albero. Il vostro dolce di Natale è pronto per essere sfoggiato sulla tavola: adesso potrete stupire parenti e amici.