

# Le ricette di Natale

**BRANDANI**<sup>®</sup>  
ITALIAN STYLE

## Colombo Tiziana per voi, Nonnapaperina



<https://www.nonnapaperina.it/colombo-tiziana/>

Questa sono io NonnaPaperina!

Mamma di tre splendidi figli, Roberta, Stefano e Paolo, e orgogliosa nonna di tre nipoti, con tre passioni: il mio pc, i viaggi e la mia cucina. In tanti mi conoscete come Nonna Paperina.

Sono io, Colombo Tiziana, fondatrice e presidente dell'associazione Il mondo delle Intolleranze.

Tutto nasce da una diagnosi di intolleranza al nichel, glutine e lattosio... e da un'immensa passione per la cucina.

Chi soffre di intolleranza alimentare lo ha vissuto sulla sua pelle: ti crolla il mondo addosso, all'improvviso le pietanze preferite, alimenti generalmente innocui, si trasformano in un percorso minato.

È così che ho iniziato a cercare ricette appetitose, immagini attraenti dalle quali trasparisse empatia verso le persone con le mie stesse difficoltà; idee per proporre dei piatti che tutti potessero condividere senza neanche rendersi conto che erano privi di nichel e lattosio. Soprattutto, ho cercato notizie, ad esempio sui prodotti che dovevo cominciare a mangiare (con nomi per me assurdi, come quinoa, amaranto...), risposte, consigli, saltando come una palla rimbalzina da un sito all'altro.



<https://www.nonnapaperina.it/produttore/brandani/>



**BRANDANI®**  
ITALIAN STYLE



# Natale con i tuoi

Ricette di Nonnapaperina  
Fotografie di Marco Mayer

## Indice ricette

- 5 ◆ Albero di Natale
- 7 ◆ Sfogliatine con patate e caviale
- 9 ◆ Tomini in crosta
- 11 ◆ Risotto con i fegatini di pollo
- 13 ◆ Raviolo aperto con ragù di cinghiale
- 15 ◆ Crema di castagne con bocconcini di capriolo
- 17 ◆ Anguilla in umido
- 19 ◆ Stinco con polenta
- 25 ◆ Torta soffice con ribes
- 27 ◆ Tartellette con ganache al cioccolato
- 29 ◆ Cheesecake al frutto della passione
- 31 ◆ Millefoglie con crema di nocciola
- 33 ◆ Torta di mele con farina di castagne e granella di pistacchi
- 35 ◆ Pasticcini al cocco
- 37 ◆ Biscottini a ferro di cavallo
- 39 ◆ Crostata con pasta di mandorle
- 41 ◆ Crostata con crema di nocciole
- 43 ◆ Crostata con confettura di cachi
- 45 ◆ Strudel con confettura di pere e fichi secchi
- 47 ◆ Gelato di castagne



# Albero di Natale



## Ingredienti per 4 alberi:

- ◆ 16 fette di pane bianco grande consentito,
- ◆ 150 gr. di prosciutto crudo,
- ◆ 150 gr. di salmone affumicato,
- ◆ 3 uova sode,
- ◆ q. b. di foglie di lattughino,
- ◆ 1 confezione di formaggio cremoso spalmabile Exquisa,
- ◆ 1 pezzettino di cheddar,
- ◆ 50 gr. di ribes.



**VASSOIETTO**  
ALLELUIA collection  
new bone china

## Preparazione

Per la preparazione dell'alberello di Natale iniziate facendo bollire le uova in un pentolino per 9 minuti (a partire dal bollore), poi fatele raffreddare e rimuovete il guscio. Potete raffreddarle anche passandole sotto l'acqua fredda. Ora lavate il lattughino, il ribes e asciugateli per bene. Ritagliate le fette di pane a forma di stella servendovi di un coppapasta, considerando che ogni alberello è formato da 5 stelle di dimensioni via via inferiori.

Sulla prima stella spalmate il formaggio cremoso Exquisa, poi il prosciutto crudo e il lattughino. Fate lo stesso con la seconda stella, ma aggiungete il salmone anziché il prosciutto crudo. La terza stella, invece, guarnitela con il formaggio cremoso, il lattughino e l'uovo. Condite la quarta stella come avete condito la prima. Infine, lasciate non condita l'ultima stella più piccola, piuttosto addobbatela con un "puntale" fatto con il cheddar. Decorate le punte delle stelle con il formaggio cremoso e il ribes, per simulare l'effetto delle palle dell'albero. Ripetete l'interno procedimento per gli altri alberelli. Conservate in frigo fino al servizio.



# Sfogliatine con patate e caviale



## Ingredienti per 6/8 persone:

- ◆ 2 rotoli di pasta sfoglia consentita
- ◆ q.b. purè
- ◆ una manciata di ribes

## Per il purè di patate:

- ◆ 1 kg di patate farinose
- ◆ 200 ml di latte intero consentito
- ◆ 3 cucchiaini di formaggio Parmigiano Reggiano
- ◆ 130 gr. di burro chiarificato
- ◆ q. b. di sale
- ◆ 1 pizzico di noce moscata (facoltativo)



**VASSOIETTO**  
SOTTOBOSCO collection  
porcellana

## Preparazione

Per cucinare il purè di patate dovete prima di tutto lavare le patate, tagliarle in quattro tocchetti di uguali dimensioni ed adagiarle in una pentola spaziosa. Ricoprite con abbondante acqua e mettete sopra un coperchio. Lasciate lessare per circa 15-20 minuti, verificando che si siano ammorbidite punzecchiandole con i rebbi di una forchetta.

Trascorso il tempo indicato, scolate le patate e finché sono ancora calde sbucciatele, gettando via la pelle; pur essendo calde, la pelle verrà via facilmente. Una volta sbucciate, schiacciate completamente le patate con uno schiacciapatate. È essenziale che non restino grumi, quindi in assenza di uno schiacciapatate adoperare semmai un passaverdure, ma non accontentatevi solo della forchetta.

Mettete la purea di patate in pentola ed insaporitela con sale, noce moscata e parmigiano.

Aggiungete il latte scaldato a filo, poco per volta, mescolando a mano con una frusta.

Tenete il fuoco basso fino a farla addensare poi aggiungete il burro e mantecate per circa 1 minuto. Srotolate la pasta sfoglia e ricavate 12 quadrati. Rivestitevi gli stampini imburrati e aggiungete il purè e cuocete in forno preriscaldato ventilato a 180° per 15-20 minuti. Lasciate intiepidire prima di togliere dagli stampi e servire con un cucchiaino di caviale e qualche chicco di ribes.



# Tomini in crosta



## Ingredienti per 8 persone:

- ◆ 2 rotoli di pasta sfoglia consentita
- ◆ 8 tomini il Boscaiolo (senza lattosio)
- ◆ 16 fette speck
- ◆ 1 uovo
- ◆ q.b. sale



**PIATTO**  
ALLELUIA collection  
porcellana

## Preparazione

Avvolgete ogni tomino con due fette di speck. Tagliate in otto quadrati la pasta sfoglia e “impacchettate” i tomini.

Spennellateli con l'uovo leggermente sbattuto, spolverizzateli con un pizzico di sale e infornateli a 200 °C nel forno ventilato per circa 20 minuti.

Sigillate i bordi, quindi insaporite la superficie con timo e pepe. Disponete i pacchetti di tomini su di una teglia rivestita di carta forno ed effettuate dei tagli leggeri sulla superficie.

Cuocete quindi per circa 25 minuti o fino a doratura in forno statico preriscaldato a 190°C.

Il tomino in crosta di sfoglia è pronto, servite subito!



# Risotto con i fegatini di pollo



## Ingredienti per 6 persone:

- ◆ 480 gr. riso Carnaroli
- ◆ 2 lt. di brodo di carne
- ◆ mix per soffritto (carota, sedano, cipolla)
- ◆ 300 g. di fegatini di pollo
- ◆ 70 gr. di burro chiarificato
- ◆ 60 grammi parmigiano
- ◆ 1 bicchiere di vino rosso
- ◆ 6 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- ◆ q.b. sale e pepe



**CIOTOLA**  
ALLELUIA collection  
porcellana

## Preparazione

Mondate e lavate le verdure per il soffritto. Tritare carote, sedano e cipolle e soffriggerli con l'olio. Aggiungere i fegatini, ben puliti e tritati grossolanamente. Rosolare per qualche minuto. Unire il riso e stolarlo, mescolando per circa un minuto. Versare il vino nella pentola e lasciarlo sfumare. Cuocere il composto per 10/18 minuti, aggiungendo il brodo ben caldo al bisogno. A cottura ultimata, mantecare con la noce di burro ed il parmigiano. Lasciar riposare un paio di minuti prima di servire.





# Raviolo aperto con ragù di cinghiale



## Ingredienti per 6 persone:

- ◆ 400 gr. di polpa di cinghiale
- ◆ 3 dl. di vino rosso
- ◆ 200 g. di sedano
- ◆ carote e cipolle
- ◆ 1 mazzetto di erbe aromatiche (rosmarino, salvia, alloro)
- ◆ 200 gr. di polpa di pomodoro
- ◆ q. b. di brodo vegetale
- ◆ 200 gr. di broccoli
- ◆ 10 gr. di acciughe dissalate
- ◆ 20 gr. di fave di cacao
- ◆ q. b. di olio extravergine di oliva
- ◆ q. b. di sale e pepe

## Per la pasta:

- ◆ 200 gr. di farina di castagne
- ◆ 300 gr. di farina di riso
- ◆ q. b. di xantano
- ◆ 4 uova
- ◆ 3 tuorli
- ◆ 20 gr. di olio extravergine di oliva

## Preparazione

Per la preparazione del raviolo aperto con ragù di cinghiale iniziate con la pasta. Unite le farine alle uova, ai tuorli e all'olio, poi manipolate fino ad ottenere un composto uniforme e dalla texture liscia. Coprite con la pellicola trasparente e fate riposare per un'ora o più nel frigo. Adagiate la carne di cinghiale in una ciotola abbastanza capiente, versate il vino rosso e conservate in frigo affinché venga marinata per circa 12 ore. Ricavate dei dadini dal sedano, dalle cipolle e dalle carote, poi imbidite il tutto in una pentola e aggiungete la carne di cinghiale (ben scolata dal liquido di marinatura e tagliata a cubetti). Fate rosolare leggermente e aggiungete le erbe aromatiche, la polpa di pomodoro, un po' di sale e di pepe. Abbassate la fiamma e fate andare per circa 2 ore; se notate che la carne si sta asciugando troppo, versate altro brodo. Ora lessate i broccoli in acqua salata e frullateli insieme alle acciughe e un po' di olio. Poi stendete la pasta fino a ricavare uno spessore di 2 mm e ritagliate dei quadrati da 10 centimetri di lato, che cuocerete leggermente in abbondante acqua salata. Adesso impiattate in questo modo: adagiate uno strato di pasta sui piatti, versate su di essi del ragù e applicate un altro strato di pasta, infine guarnite con la granella di fave di cacao e con la salsa di broccoli che avete preparato. Buon appetito!



**TAVOLA 18 PZ**  
CANTICO collection  
new bone china



# Crema di castagne con bocconcini di capriolo



## Ingredienti per 4 alberi:

- ◆ 200 gr. di castagne
- ◆ 400 gr. di patate
- ◆ 80 gr. di scalogno
- ◆ 50 gr. di prosciutto crudo
- ◆ 1 foglia di alloro
- ◆ q. b. di brodo vegetale
- ◆ 1 spicchio di aglio
- ◆ 1 rametto di rosmarino
- ◆ 500 gr. di carne di capriolo
- ◆ 1 dl. di vino bianco
- ◆ 1 melagrana
- ◆ q. b. di olio extravergine di oliva
- ◆ 1 mandarino
- ◆ q. b. di sale e pepe

## Preparazione

Per la preparazione della crema di castagne con bocconcini di capriolo iniziate applicando un taglio sulla parte bombata delle castagne, stando attenti a non intaccare la polpa. Immergetele completamente in acqua e lasciatele così per 10 minuti. Scolatele e adagiatele su un piatto piano, facendo in modo che non si toccano l'una con le altre e con il taglio verso l'alto. Riscaldare al microonde a 750-800 W per circa 5 minuti. A questo punto, la polpa emergerà da sola dalla buccia, e sarà facile sgusciarle. Poi mettete le castagne in un sacchetto per circa 5 minuti prima di rimuovere la buccia. Ora realizzate un trito con lo scalogno, poi fatelo imbondire in una casseruola con dell'olio caldo, il prosciutto crudo fatto a pezzi e l'alloro. Una volta imbondito lo scalogno, unite le castagne e le patate precedentemente tagliate in piccoli pezzi. Aggiunge il brodo, fino a coprire gli ingredienti, poi regolate di sale e di pepe. Cuocete fino a quando le patate non avranno iniziato a sfaldarsi, poi spegnete il fuoco e frullate il tutto. Ora tagliate la carne di capriolo a pezzi e rosolatela in una padella con l'olio d'oliva a fiamma sostenuta. Poi aggiungete l'aglio, il rosmarino e sfumate leggermente con il vino. Infine, regolate con un po' di sale, un po' di pepe e cuocete per un breve periodo di tempo affinché la carne rimanga rosata. Concludete adagiando la crema di castagne sui piatti di portata, poi mettete sopra la carne di capriolo e condite con pochissimo olio, un po' di scorza grattugiata di mandarino e qualche chicco di melagrana.



**PIROTTINE**  
SOTTOBOSCO collection  
porcellana



# Anguilla in umido



## Ingredienti per 4 alberi:

- ◆ 1,2 kg di anguilla
- ◆ 100 gr di cipolle bianche
- ◆ 400 gr di polpa di pomodoro
- ◆ 30 gr di farina di riso
- ◆ 1 foglia di alloro
- ◆ 1 mazzetto di basilico
- ◆ 1 mazzetto di prezzemolo
- ◆ 2 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva
- ◆ 1 peperoncino piccante
- ◆ q.b. sale e olio per friggere



**TAVOLA 18 PZ**  
CANTICO collection  
new bone china

## Preparazione

Sfilettate l'anguilla, private della pelle e tagliate a a pezzi. Passate nella farina di riso, salate e friggete in olio ben caldo.

Scolate su carta assorbente.

Lavate il basilico e scolate per bene prima di spezzettarlo. Lavate e tritate il prezzemolo.

Sbucciate, tagliate a julienne la cipolla e fate brasare in una casseruola con olio, alloro e peperoncino.

Aggiungete la polpa di pomodoro e il basilico e cuocete per 15 minuti.

Aggiustate di sale e aggiungete l'anguilla.

Completare la cottura. Ci vorranno circa 20 minuti.

Adagiate nei piatti, spolverizzate con del prezzemolo e servite con del pane tostato.



# Stinco con polenta



## Ingredienti:

- ◆ 4 stinchi di maiale
- ◆ 1 spicchio d'aglio
- ◆ qualche fogliolina di salvia
- ◆ un rametto di rosmarino
- ◆ 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- ◆ q.b. sale e pepe q.b.

## Ingredienti:

- ◆ 1 kg farina di mais
- ◆ 3 lt acqua
- ◆ q.b. sale grosso

## Preparazione

Lavate salvia e rosmarino e tritate finemente. Massaggiare gli stinchi di maiale con l'olio extravergine di oliva e spargere su tutta la superficie ben oliata salvia e rosmarino, sale e pepe. Adagiato gli stinchi in una teglia da forno aggiungendo lo spicchio di aglio e rosolare sul fuoco per qualche minuto da entrambi i lati in modo che i sughi rimangano all'interno della carne.

Successivamente riporre la teglia nel forno, preriscaldato a 180°, e lasciare cuocere per un'ora e mezza. A metà cottura degli stinchi iniziate a preparare la polenta. Mettete sul fuoco un paiolo abbastanza grande con l'acqua ed il sale; quando inizia a bollire versate a pioggia la farina e sempre rimestando con un cucchiaino di legno fatela cuocere per 40 minuti dopo questo tempo di cottura la polenta sarà pronta e si staccherà dalle pareti della pentola senza difficoltà. Quando la polenta è pronta versatela su di un piatto da portata e aggiungete gli stinchi bagnati con il liquido di cottura.



**CIOTOLA**  
TEMPO DI FESTA collection  
porcellana



## Cantico collection



TAVOLA 18 PZ  
CANTICO collection  
new bone china



**PIROTTINE**  
SOTTOBOSCO collection  
porcellana



**CUCCHIAINO**  
CANTICO collection  
old gold inox,  
c/manico in ceramica



**FORCHETTINA**  
CANTICO collection  
old gold inox,  
c/manico in ceramica



**LIBRO DI NATALE**  
c/led porcellana



**CARILLON**  
PAESAGGIO NATALIZIO  
rosso poliresina  
c/led, musica e movimento





**TRENO DI NATALE**  
c/led porcellana



**CARILLON**  
PALLA DI NEVE  
soggetti e colori ass. verde/rosso  
poliresina



**PORTASSAGGI**  
FIOCCO DI NEVE collection  
new bone china



**VASSOIETTO**  
CAMPANA  
FIOCCO DI NEVE collection  
new bone china



**VASSOIETTO**  
ALBERO  
FIOCCO DI NEVE collection  
new bone china

# Fiocco di neve collection



**TAZZINE CAFFÈ**  
FIOCCO DI NEVE collection  
new bone china



**MUG**  
FIOCCO DI NEVE collection  
new bone china



**CUCCHIAINO**  
FIOCCO DI NEVE collection  
rose gold inox





# Torta soffice con ribes



## Ingredienti per 4 persone:

- ◆ 120 gr. di farina di patate
- ◆ 150 gr. di zucchero semolato
- ◆ 4 uova
- ◆ q.b. di zucchero a velo
- ◆ 80 gr. di ribes
- ◆ q.b. coulis ai ribes



TAZZA THE  
TEMPO DI FESTA collection  
porcellana

## Preparazione

Lavate e asciugate il ribes.

Per la preparazione iniziate dividendo i tuorli dagli albumi, poi montate gli albumi a neve.

In una ciotola a parte, montate a lungo i tuorli e lo zucchero semolato utilizzando le fruste elettriche. Integrate in quest'ultima montata la farina di patate e lavorate il tutto con cura per qualche minuto, usando ancora una volta le fruste elettriche.

A questo punto aggiungete la montata di albumi. Infarinare leggermente i ribes e aggiungerli al composto, mescolate delicatamente.

Ora imburrate e coprite di farina uno stampo per dolci di circa 20 cm, distribuite l'impasto al suo interno e mettete nel forno (preriscaldato) per 40 minuti a 170 gradi.

Tuttavia, per verificare che la cottura sia giunta al termine, infilare uno stecchino, se appare umido, allora è necessario qualche altro minuto di cottura.

Quando la torta è cotta, aspettate qualche minuto prima di sfornarla, poi decorate con un bel po' di zucchero a velo, la coulis di ribes e qualche chicco di ribes.



# Tartellette con ganache al cioccolato



## Per la pasta frolla:

- ◆ 180 gr. farina di riso
- ◆ 75 gr. amido di riso
- ◆ 90 gr. di zucchero di canna bianco
- ◆ 75 gr. uova intere
- ◆ 170 gr. olio di riso
- ◆ la scorza di un limone grattugiata

## Per la ganache:

- ◆ 250 gr. cioccolato fondente
- ◆ 200 ml di panna fresca consentita
- ◆ 20 gr. burro chiarificato freddo

## Per la copertura finale:

q.b. di Granella di pistacchi e Granella di nocciole

## Per la frolla:

Setacciate e miscelate le farine, unite lo zucchero, le uova e la scorza di limone, aggiungete l'olio a filo fino a completo assorbimento. L'impasto deve essere liscio e compatto. Lasciate riposare la frolla in frigorifero per almeno 30 minuti, coperta con della pellicola per alimenti. Trascorso questo tempo, togliete la frolla dal frigorifero e, con un mattarello, stendetela all'altezza di mezzo  $\frac{1}{2}$  cm su una spianatoia leggermente infarinata. Con gli stampi da tartelletta (che devono avere un diametro di almeno  $\frac{8}{10}$  cm), coppate dei dischi di frolla. Stendete i dischi negli stampi da tartelletta che avrete imburattato precedentemente. Formate i bordi regolari. Bucherellate la pasta stesa sul fondo della teglia con i rebbi di una forchetta. Coprite con un foglio di pellicola per alimenti e lasciate riposare in congelatore per almeno 15 minuti. Al termine di questo tempo, cuocete in forno già caldo a  $180^\circ$  per circa 12 minuti. La frolla deve essere ben cotta e leggermente dorata, ma non troppo secca. Sformate e rovesciate le tartellette su una gratella, in modo che si raffreddino e perdano l'umidità in eccesso.

## Per la ganache:

Tritate il cioccolato. Scaldate la panna in una casseruola a bagnomaria. Quando la panna sarà ben calda, aggiungete il cioccolato tritato e, lavorando con un leccapentole, scioglietelo fino a formare un composto liscio, denso e cremoso. Togliete la casseruola dall'acqua e aggiungete il burro freddo. Fatelo sciogliere, sempre lavorando con il leccapentole. Trasferite la ganache in una tasca da pasticciere con già inserita una bocchetta liscia, piuttosto larga. Fate raffreddare in frigorifero fino a farla solidificare leggermente. Versa la ganache sulle tartellette e cuocete ancora in forno a  $150^\circ$  C per 10 minuti. Decora ogni dolce con un cucchiaino di granella di pistacchi e nocciole.



**ZUCCHERIERA**  
ALLELUIA collection  
porcellana



# Cheesecake al frutto della passione



## Ingredienti per uno stampo da 22 cm:

- ◆ 250 gr. di frollini o biscotti secchi consentiti
- ◆ 130 gr. di burro chiarificato
- ◆ 400 gr. di formaggio cremoso spalmabile
- ◆ 250 gr. di panna da montare consentita
- ◆ 100 gr. di zucchero
- ◆ 10 gr. di colla di pesce
- ◆ 1 cucchiaino di succo di limone
- ◆ per la copertura
- ◆ 4 frutti della passione
- ◆ 70 g di zucchero a velo
- ◆ 18 g di maizena
- ◆ 200 ml di acqua

## Per le stelline:

- ◆ 50 gr. di cioccolato fondente

## Preparazione

Prepariamo la salsa al frutto della passione che servirà per guarnire la superficie della cheesecake. Prendiamo i frutti della passione, laviamoli, tagliamoli a metà e con l'ausilio di un cucchiaino svuotiamo la parte interna raccogliendola in un colino a rete fine. Tenete da parte un cucchiaino di semini per la decorazione finale. Mettiamo la purea in un pentolino con lo zucchero a velo e cuociamo per qualche minuto. Sciogliamo la maizena nell'acqua e la uniamo in un pentolino al succo: mettiamo sul fuoco e mescolando facciamo addensare. Poi trasferiamo in un recipiente e lasciamo raffreddare a temperatura ambiente. Fate a piccoli pezzi il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria o nel microonde e temperato. Prendete una teglia ricoperta di carta forno. Prendete il cioccolato fondente un cucchiaino alla volta e versate un leggero strato uniforme di pochi millimetri in uno stampino cercando di livellarli bene. Lasciate raffreddare la teglia a temperatura ambiente per circa 5 minuti, poi mettete in frigo per minimo una mezz'oretta circa. Immergete la colla di pesce nell'acqua fredda e lasciatela in ammollo per 15 minuti. Trascorso questo lasso di tempo tiratela fuori dall'acqua, strizzatela e unitela alla panna, che nel frattempo avrete riscaldato. Mescolate fino a quando la colla di pesce non si sarà completamente sciolta e qualsiasi grumo sarà scomparso. Fondete il burro (a bagnomaria o al microonde), poi versatelo nel bicchiere del frullatore insieme ai biscotti. Frullate accuratamente e mettete tutto in una ciotola, poi mescolate con cura per ottenere un composto eterogeneo. Con questo composto formate la base della vostra cheesecake: ricoprite uno stampo con carta forno e adagiate sopra il composto, livellando per creare uno strato di circa 1 cm. Riponete lo stampo con la base preparata in frigorifero per 30 minuti. Nel frattempo occupatevi della farcitura. In una ciotola versate il formaggio cremoso, la panna montata e lo zucchero. Stendete la salsa di frutto della passione e livellate bene. Decorate con i semini tenuti da parte e fate riposare in frigo per altri 30 minuti. Molto delicatamente, una volta tolta la teglia dal frigo, staccate le stelline di cioccolato che si saranno indurite e adagiatele sulla cheesecake con qualche semino dei frutti tenuti da parte.



TAVOLA 18 PZ  
ALLELUIA collection  
porcellana



# Millefoglie con crema di nocciola



## Ingredienti:

- ◆ 2 rotoli di pasta sfoglia consentita
- ◆ 1 tuorlo
- ◆ 3 cucchiaini di latte intero consentito
- ◆ q. b. di zucchero a velo
- ◆ 200 gr. di crema alla nocciola
- ◆ granella di nocciole

## Ingredienti:

- ◆ 220 ml di caffè espresso
- ◆ 50 gr di zucchero
- ◆ 20 ml di acqua

## Preparazione

Bollite lo zucchero con l'acqua. Una volta effettuata questa operazione unire il caffè espresso e fare raffreddare completamente, quindi conservare in frigo. Aprite due rettangoli di pasta sfoglia e adagiateli in due teglie coperte da carta forno. Bucate la pasta con una forchetta e date un'abbondante spennellata di tuorlo mescolato al latte. Spolverizzate con lo zucchero a velo e cuocete al forno per 12- 14 minuti a 200 gradi.

Fate attenzione: se durante la cottura si formano delle bolle, pungetele con uno stecchino per sgonfiarle. Al termine della cottura, fate riposare la pasta sfoglia su una gratella (serve a non far trattenere l'umidità). Infine, fate raffreddare.

Adesso è il momento di montare il dolce.

Tagliate la pasta sfoglia a quadrati della dimensione desiderata. Distribuite la crema su uno strato di pasta sfoglia aiutandovi con una sac a poche. Aggiungete uno strato di sfoglia e spennellate con la bagna, poi spalmate sopra un altro po' di crema. Infine, aggiungete un ultimo strato di pasta sfoglia e completate con la granella di nocciole.



**PIATTO**  
ALLELUIA collection  
porcellana



# Torta di mele con farina di castagne e granella di pistacchi



## Ingredienti:

- ◆ 1 mela grattugiata
- ◆ 100 gr. di farina di cocco
- ◆ 100 gr. di farina di castagne
- ◆ 20 gr. di cacao
- ◆ 50 gr. di farina di mandorle
- ◆ 25 gr. di burro chiarificato ben ammorbidito a temperatura ambiente
- ◆ 10 gr. di zucchero
- ◆ 250 ml. di latte di mandorle

## Per il caramello:

- ◆ 100 gr di zucchero;
- ◆ 50 gr di burro chiarificato (ammorbidito a temperatura ambiente)
- ◆ 1 pizzico di sale
- ◆ 80 ml di panna fresca consentita

## Per guarnire:

- ◆ q. b. di granella di pistacchi

## Preparazione

Per la preparazione del caramello fate sciogliere lo zucchero in un pentolino a fuoco lento, mescolando in continuazione con una frusta. Una volta che lo zucchero è diventato liquido (deve essere anche un po' marrone), versate anche il burro chiarificato e il sale, continuando a mescolare. Non appena il composto sarà omogeneo, spegnete il fuoco e aggiungete la panna.

Mescolate il tutto per bene e fate raffreddare per 10 minuti. A questo punto il caramello è pronto.

In una terrina ampia, mettete la farina di cocco, la farina di castagne e quella di mandorle. Impastate con cacao, burro, zucchero, latte di mandorla ed una pera lavata e grattugiata. Mescolate tutti gli ingredienti assieme, dapprima con un cucchiaino in legno e poi con le mani, fino ad ottenere un composto omogeneo. Prendete una teglia, imburrate e infarinate.

Versate il composto nella teglia e livellate per bene. Posizionate il tutto nel freezer per circa 2 ore.

Trascorso il tempo indicato, il dessert potrà essere spostato dalla teglia al piatto da servizio e guarnito con il caramello e la granella di pistacchi.



VASSOIO  
ALLELUIA collection  
new bone china



# Pasticcini al cocco



## Ingredienti per 4 persone:

- ◆ 200 gr. cocco grattugiato
- ◆ 120 gr. zucchero a velo
- ◆ 2 nr. albumi d'uovo
- ◆ 20 gr. burro chiarificato



**ANTIPASTIERA**  
ALLELUIA collection  
*new bone china*

## Preparazione

Preriscaldare il forno a 200 gradi. Sciogliete il burro a bagnomaria. Dividete i tuorli dagli albumi e sbattete quest'ultimi. Mescolate con le mani in una terrina tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e formate delle palline.

Disponetele su una teglia ricoperta da un foglio di carta da forno e infornate per circa 5/6 minuti. Dopo tre minuti giratele per fare che si che dorino su tutte.



# Biscottini a ferro di cavallo



## Ingredienti circa 20 biscotti:

- ◆ 250 gr. di farina di riso finissima
- ◆ 80 gr. di zucchero di canna bianco grezzo
- ◆ 50 gr. di burro chiarificato
- ◆ 1 uovo
- ◆ q.b. di latte intero consentito
- ◆ ½ bustina di lievito per dolci
- ◆ cucchiaino di crema di vaniglia

## Ingredienti circa 20 biscotti:

- ◆ 200 g Cioccolato fondente da copertura
- ◆ 30 gr. di burro chiarificato



**VASSOIETTO**  
SOTTOBOSCO collection  
porcellana

## Preparazione

In una ciotola mettete la farina, lo zucchero, l'uovo e i semi del baccello di vaniglia, il lievito per dolci e il burro ammorbidito a pezzi. Lavorate gli ingredienti aiutandovi con un cucchiaino di legno, poi versate l'impasto su una spianatoia infarinata e lavoratelo velocemente con le mani.

Se necessario aggiungete ancora con un po' di latte, poi con l'impasto formate una palla, avvolgetela nella pellicola per alimenti e lasciatela riposare in frigorifero per 2 ore circa.

Trascorso il tempo di indicato riprendete l'impasto e stendere la frolla su un piano da lavoro infarinato e con un coppapasta a forma di ferro di cavallo ricavare dei biscotti.

Posizionare i biscotti ottenuti su placca da forno rivestita da carta forno e infornare a 180° per 12-13 minuti. Una volta sfornati e lasciati raffreddare, passate le punte nel cioccolato sciolto precedentemente a bagnomaria con il burro. Lasciateli asciugare su di una gratella sotto la quale avrete messo della carta forno per non sporcare.

A questo punto i vostri biscotti sono pronti!



# Crostata con pasta di mandorle



## Ingredienti per la frolla alle mandorle:

- ◆ 115 gr. di farina di riso
- ◆ 100 gr. di farina di mais bianco
- ◆ 130 gr di mandorle ridotte in purea
- ◆ 90 gr. di zucchero semolato di canna
- ◆ 80 gr. di albume
- ◆ 70 gr. di tuorlo
- ◆ 3 di lievito

## Per la pasta di mandorle:

- ◆ 250 g farina di mandorle
- ◆ 20 g zucchero a velo
- ◆ 9 g miele
- ◆ 90 g albume

## Per la finitura:

- ◆ Confettura a piacere
- ◆ Gelatina spray

## Preparazione

Per la preparazione della frolla alle mandorle iniziate frullando i tuorli insieme alle mandorle ridotte in purea, poi unite lo zucchero semolato e le farina già mescolate con il baking.

Lavorate con cura fino ad ottenere una massa granulosa ma uniforme. Integrate l'albume e completate il tutto ricavando così un composto simile a quello della normale frolla. Mettete in frigo per una notte.

Per la pasta di mandorle versate in un mixer e azionare per 2 minuti lo zucchero e la farina di mandorle.

Mettere in planetaria con il miele e azionare. Aggiungere poco per volta l'albume, fino ad ottenere una pasta morbida da lavorare con la sac a poche. Non deve essere troppo dura, ma nemmeno molle, quindi procedere piano piano con l'albume.

Per la crema frangipane lavorate il burro morbido a pomata con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso, unite i tuorli leggermente sbattuti a filo nel composto e unite infine la farina di mandorle e la farina di riso.

Ungere con lo staccante una teglia da 28 cm con i bordi da 4/5 cm. Rivestire di pasta frolla dello spessore di 4 mm.

Bucherellare il fondo. Stendete uno strato di confettura e quindi la crema frangipane livellando per bene. Cuocere a 180° per circa 40 minuti. Far raffreddare. Spennellate la superficie ed i bordi con della confettura e decorare con la pasta di mandorla. Tenere in un luogo asciutto per circa una notte intera fino a che la pasta non si sia asciugata per bene. Toccando con le dita non deve attaccare. Ripassare in forno a 200° per circa 5/7 minuti, fino a far dorare.

Lucidate con la gelatina spray.



**VASSOIETTO**  
ALLELUIA collection  
porcellana



# Crostata con crema di nocciole



## Ingredienti per 4 persone:

- ◆ 1 rotolo di pasta sfoglia consentita
- ◆ 200 gr. di crema di nocciole consentita
- ◆ 40 gr. di granella di nocciole tostate
- ◆ 80 gr. di granella di nocciole



**VASSOIETTO**  
PEONIA collection  
porcellana

## Preparazione

Srotolate delicatamente il rotolo di pasta sfoglia rotondo, tenendo sotto la carta da forno e sistematelo in una tortiera rettangolare.

Fate aderire la sfoglia ai lati della teglia, eliminate la sfoglia in eccesso e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta. Riempite con legumi secchi, un trucchetto affinché l'impasto mantenga la forma a mano a mano che si cuoce.

Infornate a 200 gradi per circa un quarto d'ora.

Dopo 10 minuti, però, togliete i legumi, in modo che anche la base possa cuocersi per bene.

Fate raffreddare ed adagiate il composto su un piatto piano e ampio, farcite infine con la nutella e decorate il bordo con la granella di nocciole tostate e l'interno con granella di nocciole.



# Crostata con confettura di cachi



Ingredienti per 6/8 persone:

Per la frolla:

- ◆ 115 gr. di farina di avena consentita
- ◆ 100 gr. di farina di mais bianco
- ◆ 130 gr. di arachidi ridotti in purea
- ◆ 90 gr. di zucchero semolato
- ◆ 80 gr. di albume
- ◆ 70 gr. di tuorlo
- ◆ 3 gr. di lievito consentito
- ◆ 150 gr. di confettura di cachi per la farcitura



**MUG**  
ALLELUIA collection  
porcellana

Preparazione

Per la preparazione della frolla al burro di arachidi iniziate frullando i tuorli con le arachidi fatte a purea (potete trattarli in prima persona o acquistarli già sotto questa forma). Poi integrate lo zucchero semolato e le farine (di mais bianco e di avena) già mescolate al lievito.

Mescolate con cura fino ad ottenere un composto dalla struttura leggermente granulosa, ma uniforme.

Infine unite l'albume e impastate fino ad avere un impasto simile a quello della normale pasta frolla.

Stendete al matterello i due terzi della pasta, ad uno spessore di 3-5 millimetri, e foderatevi uno stampo per crostata dal diametro di 24 centimetri.

Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e riempitelo con la confettura di cachi, livellando con il dorso di un cucchiaino.

Stendete la pasta restante e con una rotella dentata ricavatene tante stelle con le quali decorare la superficie della crostata. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti.

Fate raffreddare completamente la crostata di cachi prima di toglierla dallo stampo e servirla.



# Strudel con confettura di pere e fichi secchi



## Ingredienti:

- ◆ 1 rotolo di pasta sfoglia consentita
- ◆ 3 pere
- ◆ 150 gr. di fichi secchi
- ◆ 100 gr. di confettura di pere e pepe rosa
- ◆ 1 uovo
- ◆ 60 gr. di amaretti consentiti
- ◆ scorza grattugiata di un limone
- ◆ 1 cucchiaino di cannella in polvere
- ◆ 2 cucchiaini di zucchero semolato
- ◆ 2 cucchiaini di zucchero a velo
- ◆ 40 gr. di pinoli di cedro



**FORCHETTINA**  
TEMPO DI FESTA collection  
inox/manico in ceramica

## Preparazione

Lavate le pere, rimuovete la buccia e i semi interni, poi tagliate la polpa a dadini. Versate i dadini di pera e i fichi tagliati a pezzi medi in una ciotola molto grande. Aggiungete anche lo zucchero semolato, i pinoli, la cannella polverizzata e la scorza di limone grattugiata.

Mescolate accuratamente poi fate riposare il tutto per una ventina di minuti.

Con gli amaretti realizzate un trito, mentre i fichi rimasti tagliateli a cubetti. Stendete la pasta sfoglia, adagiate la confettura, poi disponete sopra gli amaretti tritati e il composto realizzato di pere e fichi. Arrotolate la pasta sfoglia, spennellate le estremità con un po' di uovo sbattuto e sigillatele per bene.

Sulla superficie del "fagotto" realizzate dei tagli e date una spennellata di uovo.

Coprite con la carta forno una teglia, adagiatevi sopra lo strudel e cuocete in forno a 180 gradi per 25 minuti, fino a quando la superficie non avrà acquisito una bella doratura.

Quando la cottura è terminata, sformate lo strudel, fatelo intiepidire e date una sventagliata abbondante di zucchero a velo a mo' di decorazione.

Servite lo strudel tagliandolo a fette quando è ancora tiepido.



# Gelato di castagne



## Ingredienti:

- ◆ 500 g di Castagne
- ◆ 100 g di zucchero a velo
- ◆ 250 g di panna consentita
- ◆ 50 g di latte intero consentito
- ◆ 1 pizzico di sale



**CIOTOLINA**  
ALLELUIA collection  
porcellana

## Preparazione

Togliete la buccia alle castagne, mettetele in una casseruola coprendole con acqua e lessatele con un pizzico di sale. Appena cotte, scolatele, spellatele e passatele al setaccio; poi rimettetetele nella casseruola, aggiungetevi il latte e lo zucchero e fate addensare la purea sul fuoco a fiamma moderata.

Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare la preparazione poi aggiungete la panna e mettetela nella gelatiera per 30 min. A piacere aggiungete nella coppa del gelato del caramello morbido e granella di nocciole.

# BRANDANI®

---

ITALIAN STYLE

BRANDANI GIFT GROUP S.R.L.  
Via Caravaggio, 1 Z.I. Loc. Macchie di San Piero  
51012 Pescia (PT) Italy  
tel. +39 0572 45971 - fax +39 0572 459743  
servizioclienti@brandani.it - brandani@brandani.it

[www.brandani.it](http://www.brandani.it)

