

**Lo Conte**

**CON TE** a Natale



• RACCOLTA RICETTE N°2 •



**RICETTARIO**



## ZUCCOTTO di Natale

Difficoltà: **Facile** \* Dosi: **6** \* Preparazione: **30 minuti** \* Costo: **Basso**

### Ingredienti

150 g farina di carote Le farine Magiche  
75 g uva sultanina Decori  
1/2 cucchiaino cannella in polvere Decori  
125 g carote grattugiate  
125 g patate grattugiate  
200 g zucchero  
100 g frutti rossi disidratati  
120 g burro  
1/2 cucchiaino di noce moscata  
1 cucchiaino bicarbonato  
1 pandoro

### Preparazione

- In una ciotola mescolare uva sultanina Decori e frutti rossi e due cucchiaini di farina di carote Bio Le Farine Magiche.
- In un'altra ciotola creare un composto mescolando le carote, le patate, la farina e lo zucchero.
- Per finire, il burro morbido.
- Unire la frutta secca infarinata e mescolare.
- Rivestire una ciotola di vetro con delle fette di pandoro, creando gli incastrati con la forma a stella tipica del pandoro.
- Versare il composto preparato e cuocere nella vaporiera per 3 ore.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO





## BRIOCHE *panettone*

Difficoltà: **Media** \* Dosi: **8** \* Preparazione: **60 minuti** \* Costo: **Basso**

### Preparazione

- Sciogliete il lievito in un cucchiaino di acqua e iniziate con la preparazione del water roux.
- Fate scaldare lentamente latte e farina, fino a quando il composto si staccherà dalle pareti del pentolino e assumerà una consistenza gelatinosa.
- Lasciate intiepidire e iniziate a formare l'impasto: mescolate la farina con il lievito, il latte e il water roux.
- Unite l'uovo, lo zucchero ed infine il sale e il burro morbido. Per ultimo le gocce di cioccolato Decorì.
- Quando l'impasto risulterà incordato, coprite e fatelo lievitare fino al raddoppio. Riprendetelo e versatelo in uno stampo da panettone o in uno simile, ma in silicone. Fate lievitare per 1 ora e 30'. Infornare a 170° per 40 minuti. Decorare con una spolverata di zucchero a velo ed un bel nastro rosso.



### Ingredienti

- Per l'impasto:**
- 360 g** farina Manitoba Le Farine Magiche
  - 6 g** lievito di birra Decorì
  - 150 g** gocce di cioccolato Decorì
  - 50 g** zucchero di canna
  - 30 g** burro
  - 100 g** water roux
  - 1** uovo
  - 120 ml** latte intero
  - 1/2** cucchiaino di sale
- Per il water roux:**
- 20 g** farina tipo "0"
  - 120 g** latte intero



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO



## BISCOTTI *di Natale*

Difficoltà: **Facile** \* Dosi: **6** \* Preparazione: **30 minuti** \* Costo: **Basso**

### Preparazione

- Con una frusta elettrica sbattere il burro unito allo zucchero e l'amido.
- Aggiungere il lievito e la farina. Lasciare riposare in frigorifero per mezz'ora.
- Trasferire l'impasto negli stampi in silicone a forma di stella di natale, oppure stendere l'impasto e ricavare delle forme con degli stampini di natale.
- Cuocere a 180° per 16 minuti.

### Ingredienti

- 60 g** amido di mais Le farine Magiche
- 60 g** zucchero a velo Decorì
- 1** cucchiaino di lievito per biscotti Decorì
- 180 g** farina
- 160 g** burro morbido



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO



# ❄️ PANDORINI ❄️

## con mousse al cioccolato

Difficoltà: **Facile** ❄️ Dosi: **6** ❄️ Preparazione: **20 minuti** ❄️ Costo: **Basso**

*Ingredienti per la mousse:* **150 g** gocce di cioccolato Decorì, **300 g** panna liquida.

- Sciogliere il cioccolato a bagno maria.
- Montare leggermente la panna. Unire al cioccolato sciolto 4 cucchiaini di panna semi montata.
- Mescolare energicamente e poi trasferire il composto di cioccolato e panna nella ciotola con la restante panna montata.
- Versare nei bicchierini e lasciar riposare in frigorifero fino a che non raffredderanno.
- Servire dopo aver lasciato la mousse a temperatura ambiente per 30 minuti, o finché non si sarà ammorbidita leggermente.
- Tagliare a strati il pandorino e farcirlo con la mousse, precedentemente versata in una sac a poche.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO



## CORONA di profiteroles

Difficoltà: **Media** ❄️ Dosi: **8** ❄️ Preparazione: **30 minuti** ❄️ Costo: **Basso**

### Ingredienti

#### Ingredienti per i bignè:

**150 g** di farina dolci soffici Le Farine Magiche,  
**120 g** di acqua,  
**120 g** di latte intero,  
**100 g** di burro,  
**1/2** cucchiaino di sale,  
**1** cucchiaino di zucchero,  
**220 g** di uova.

#### Ingredienti per la crema pasticcera:

**22 g** di amido di mais Le Farine Magiche,  
**22 g** di farina di riso Le Farine Magiche,  
**1/2** baccello di vaniglia Decorì,  
**250 g** di latte intero,  
**50 g + 25 g** di zucchero semolato,  
**50 g** di tuorli.

### Preparazione

- **Per i bignè:** Versare in un pentolino acqua, latte, sale, zucchero e burro. Portare ad ebollizione e lasciare bollire per 2 o 3 secondi;
- Rimuovere dal fuoco, aggiungere tutta la farina, mescolare velocemente e riporre il pentolino sul fuoco.
- Aggiungere le uova sbattute all'impasto e mescolare vigorosamente.
- Versare l'impasto in una sac à poche e formare i bignè.
- Scaldare il forno a 220°. Infornare per 15 minuti. Poi abbassare a 180° per 20-25 minuti. Infine abbassare la temperatura a 160°, sfornarli, bucare il fondo dei bignè con uno stecchino e infornare nuovamente, con lo sportello del forno aperto.
- **Per la crema:** Lavorare i tuorli con zucchero, farina, latte bollente, semi di vaniglia e amido di mais.
- Cuocere la crema mescolando finché non si sarà addensata. Versare in una ciotola e coprire con la pellicola. Lasciar raffreddare. Farcire i bignè con la crema e disporli uno sopra l'altro così da creare una corona.
- **Per decorare:** preparare una ghiaccia mescolando quattro cucchiaini di zucchero a velo con un cucchiaino di acqua. Spargere la glassa sui bignè e completare con la granella di riso.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO





## CUPCAKE *allo strudel di mele*

Difficoltà: **Facile** \* Dosi: **6** \* Preparazione: **40 minuti** \* Costo: **Basso**

### Preparazione

- Immergere l'uva sultanina nel Calvados, almeno una notte prima. Preriscaldare il forno a 175 ° C e allineare due vassoi per muffin da 12.
- Unire le uova, lo zucchero, il sale e la scorza di limone in una ciotola e mescolare immediatamente ad alta velocità fino a ottenere un volume leggero, soffice e raddoppiato. Mantenendo la velocità in alto, versare gradualmente l'olio nella miscela sbattendo continuamente per ottenere un'emulsione liscia.
- Aggiungere le mele e le nocciole e piegare leggermente. Setacciare gli ingredienti secchi rimanenti nella miscela e piegare delicatamente fino a quando combinato.
- Usando una sac à poche o un cucchiaino, riempire le casse fino a tre quarti. Cuocere per 20-22 minuti
- Per la crema al formaggio, sbattere tutti gli ingredienti con un frullino elettrico per 5 minuti a massima velocità. Decorare le cupcakes con la crema e un pizzico di cannella in polvere.

### Ingredienti

- 75 g Uva Sultanina Decorì
- 25 g brandy, 3 uova medie
- 250 g zucchero, 1 presa sale
- 1 buccia di limone, 110 ml olio di semi
- 400 g mele, 80 g nocciole tritate
- 280 g farina 00, 1/2 bustina lievito Decorì
- 40 g farina di nocciole
- 1+1/2 cucchiaino Mix di cannella in polvere Decorì
- 1/2 cucchiaino chiodi di garofano tritati
- 1/2 cucchiaino noce moscata in polvere
- zenzero in polvere 1 pizzico
- Per la crema al formaggio
- 425 g zucchero a velo Decorì
- 250 g crema di formaggio, 250 g burro g,
- 1+1/2 cucchiaino cannella



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO



## PANDORO *con biscotti Pan di Zenzero*

Difficoltà: **Media** \* Dosi: **6** \* Preparazione: **30 minuti** \* Costo: **Basso**

**Ingredienti per i biscotti di Pan di Zenzero:** 600 g di farina Dolci Soffici Integrali Le Farine Magiche, 2 cucchiaini di cannella Decorì, 225 g di zucchero, 150 g di miele, 120 g di acqua, 1 cucchiaino di zenzero in polvere, 1 cucchiaino di chiodi di garofano macinati, 226 g di burro, 1 + 1/2 cucchiaino di bicarbonato, 1/4 di sale.

**Ingredienti per la crema mascarpone:** 30 g di zucchero a velo Decorì, 125 g di mascarpone, 15 g di panna liquida, 2 cucchiaini di timo fresco, zenzero in polvere q.b.

- In un pentolino sciogliere zucchero, miele o melassa, acqua, zenzero, cannella e chiodi di garofano in polvere.
- Portare ad ebollizione fino a che lo zucchero non sarà sciolto.
- Rimuovere dal fuoco ed unire il burro
- Mescolare finché il burro non sarà sciolto ed incorporato agli altri ingredienti. Lasciar raffreddare per 15 minuti.
- In una ciotola mescolare e setacciare farina, sale e bicarbonato. Unire questo composto a quello preparato precedentemente e fatto raffreddare.
- Mescolare con un cucchiaino di legno finché l'impasto non sarà bello omogeneo. Versarlo in un foglio di carta da forno, adagiarsi sopra un altro foglio e poi schiacciare con le mani così da appiattirlo un pò. Lasciar riposare. Con un stampino a forma di omino pan di zenzero, tagliare i biscotti.
- Cuocerli a 190° per 15 minuti.

Per la crema al mascarpone:

- In una ciotola sbattere tutti gli ingredienti per 3 minuti, finché non sarà bella densa e spumosa.
- Aggiungere lo zenzero a piacere. Comporre il dolce in una ciotola trasparente adagiando lungo i lati i biscottini, uno strato di crema e dei pezzetti di pandoro. Continuare creando vari strati del dolce. Completare con una spolverata di zucchero a velo.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO





## CORONA di pandoro

Difficoltà: **Facile** \* Dosi: **6** \* Preparazione: **30 minuti** \* Costo: **Medio**

### Ingredienti

#### Per la mousse al cioccolato:

**100 g** di gocce cioccolato fondente Decorì

**200 g** cioccolato fondente

**400 g** di panna liquida

#### Per la decorazione:

gocce di cioccolato fondente Decorì q.b.  
pandoro q.b.

frutti di bosco q.b.

decorazioni di cioccolato q.b.

### Preparazione

- Preparare la mousse montando leggermente la panna ed unendovi il cioccolato sciolto a bagnomaria. Mescolare energicamente unendo le gocce.
- Posizionare un anello da torta (di circa 20 cm) sul piatto da portata e adagiare alla base uno strato di fette di pandoro alto 1 cm. Versare sopra la mousse e livellare. Riporre in freezer.
- Una volta indurita, eliminare l'anello da torta e ricoprire i bordi con le fette di pandoro, le gocce di cioccolato ed i frutti di bosco.
- Terminare con le decorazioni di cioccolato.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO



## ALBERELLI cioccolato e lenticchie

Difficoltà: **Media** \* Dosi: **6** \* Preparazione: **30 minuti** \* Costo: **Basso**

### Preparazione

- In una ciotola versare le uova e lo zucchero.
- Frullare a massima potenza finché il composto non sarà chiaro e spumoso.
- Aggiungere gli ingredienti secchi: la farina ed il cacao setacciati, il sale ed il caffè.
- Aggiungere il burro fuso mescolando delicatamente il composto.
- Versare il composto in una teglia rettangolare 15 cm x 20 cm.
- Cuocere per 35 minuti a 160°.
- Con uno stampo biscotti a forma di alberello tagliare i brownies.
- Preparare una ghiaccia reale mescolando due cucchiaini di zucchero a velo con mezzo cucchiaino di acqua e versarla in una sac à poche.
- Decorare gli alberelli con delle strisce di ghiaccia reale sopra le quali faremo cadere gli zuccherini.

### Ingredienti

#### Per i brownies:

**5** uova

**500 g** di zucchero

**120 g** di farine di lenticchie

**100 g** di cacao amaro in polvere

**1** cucchiaino di sale

**250 g** di burro fuso

#### Per la decorazione:

zucchero a velo q.b.

acqua q.b.

zuccherini q.b.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

# TORTA di meringhe natalizia

Difficoltà: **Media** \* Dosi: **8** \* Preparazione: **30 minuti** \* Costo: **Basso**

**Ingredienti per la meringa:** 150 g di zucchero a velo Decori, 150 g di albumi, 150 g di zucchero semolato.

**Ingredienti per la crema chantilly:** 22 g amido di mais Le Farine Magiche, 22 g farine di riso Le Farine Magiche  
1/2 bacca di vaniglia Decori, 250 g latte intero, 400 g panna liquida da montare, 50 g di tuorli,  
5+25 g zucchero semolato, frutti di bosco q.b.

- Rivestire una teglia con carta da forno e accendere il forno a 115°C.
- Mescolare insieme gli zuccheri. Versare metà composto dentro la ciotola delle uova e montare a neve ben ferma usando possibilmente una planetaria o in alternativa un frullino elettrico.
- Aggiungere gli zuccheri rimasti setacciandoli man mano sopra la ciotola e amalgamando delicatamente con una spatola in silicone.
- Trasferire la meringa in una sac à poche e utilizzarla per creare una sorta di ciambella sulla carta da forno. Cuocere per 90 minuti.
- Scaldare il latte con 50 gr di zucchero e i semi di vaniglia. A parte, in una ciotola, mescolare i rossi con il restante zucchero e gli amidi.
- Versare 1/3 del latte caldo sopra il composto di uova, mescolare energicamente e poi versare il contenuto della ciotola aggiungendo il restante latte. Cuocere la crema mescolando continuamente finchè non si sarà addensata.
- Versarla in una ciotola e coprirla con la pellicola.
- Lasciala raffreddare. Monta la panna liquida ed incorporala alla crema pasticcera.
- Decorare la corona di meringa con la crema ed aggiungere i frutti di bosco freschi.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

REALIZZA ANCHE TU  
una ricetta con uno dei nostri prodotti.

Le migliori creazioni saranno ricondivise  
sui nostri social.



Fatte bene, per far bene.



Ingredienti preziosi

VUOI RICEVERE ULTERIORI INFORMAZIONI?

Contattaci al 0825 876121 | [servizioclienti@loconte.org](mailto:servizioclienti@loconte.org) | [www.decoridolci.it](http://www.decoridolci.it)

SEGUICI SU

