



Gluten
Free
Travel & Living

Dolci Natale dal Mondo

senza glutine

glutenfreetravelandliving.overblog.com



Natale, la più bella sentita e amata festa dell'anno.

Nonostante il consumismo, nonostante le frenesia dei giorni che lo precedono, nonostante il cinismo e la crisi.

Perché il **Natale** è la festa delle luci, della promessa della primavera, della nascita e della vita. Non per nulla è una festa carica di simboli e significati che vanno oltre al credo cristiano.

A **Natale** si intrecciano riti religiosi e pagani.

Per questo il **Natale** piace a tutti e in tutto il mondo, e per questo che la redazione di **Gluten Free Travel & Living** ha pensato di regalarvi le più famose ricette della tradizione natalizia in Italia e nel mondo.

Ogni Paese ha usi e costumi legati al **Natale** e noi non potevamo non interessarci di quelle culinarie.

I dolci, in particolare, rappresentano una delle portate più importanti: piacciono ai bambini e agli adulti golosi, colorano la tavola e addolciscono gli animi. Non rappresentano soltanto la portata finale di pranzi o cene ricche, ma possono anche essere regalati o consumati durante le giornate di festa per rendere magici i momenti di convivialità.

Abbiamo raccolto le ricette più rappresentative e ne abbiamo preparato appositamente altre.

Vi porteremo lungo la nostra penisola cominciando dal morbidissimo pandoro e poi andremo in Germania, Austria, Francia, Inghilterra, Spagna sino agli Stati Uniti, l'Argentina e l'Australia.

Vi sveleremo le ricette e i trucchi per realizzare senza glutine i grandi dolci della tradizione delle feste natalizie nel mondo.

SIETE PRONTI PER QUESTO NUOVO VIAGGIO GLUTEN FREE?

Scoprite i *Kougelhopf*, lo *stollen*, i *gingerbread* e la *gallette des rois*, il *fruit cake*, l'*egg nog* e tanti altri buonissimi dolci.

Sono ricette che a volte prevedono pazienza e amore, il tepore della casa e grande generosità come insegna lo spirito del Natale.

Non ci resta altro che farvi sfogliare questa raccolta e augurare:

BUONE FESTE A TUTTI!

La redazione di GFT&L.

Tutti gli ingredienti di questo ricettario sono, ovviamente, senza glutine. L'inserimento dei marchi delle farine non è a scopo pubblicitario. Le farine senza glutine hanno particolari caratteristiche e una non è sempre sostituibile con un'altra. Proprio per questo abbiamo deciso di segnalare le farine utilizzate.

Queste ricette sono state selezionate dalla redazione di **“Gluten Free Travel and living”**, cercando tra i nostri blog. Ognuna di noi sperimenta in cucina, prova nuovi ingredienti o si ispira alle ricette di altri bloggers. Per motivi di spazio non possiamo citare tutte le amiche che ogni giorno ci aiutano a diffondere le informazioni sulla cucina senza glutine, provando ricette sempre nuove e gustose. Alcuni dei mix utilizzati sono quelli di Emanuela ed Olga di "Un cuore di Farina senza glutine". A loro va il nostro più sentito ringraziamento.

Vi rimandiamo pertanto ai nostri blog, che trovate indicati in ciascuna ricetta, lì troverete tutti i riferimenti e i link.

Alcune ricette oltre a essere senza glutine non contengono lattosio, uova o zucchero.

*N.B.: Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo * sono alimenti a rischio per i celiaci e per essere consumati tranquillamente devono presentare sulla confezione la scritta SENZA GLUTINE, il simbolo della spiga barrata, oppure essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

**Dolci di
Natale dal
Mondo** senza glutine

glutenfreetravelandliving.overblog.com

ITALIA



PANETTONE

di Anna Lisa

senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

Il panettone è il dolce del Natale per eccellenza, rappresenta la tradizione come nessun altro dolce.

È nato in Lombardia, ma è diffuso in tutta la penisola.

Il Panettone a Biga senza glutine è una geniale trovata delle autrici del blog "Un cuore di farina senza glutine" che hanno reso più dolce e più verosimilmente tradizionale il nostro Natale.

INGREDIENTI

Per la biga (da preparare 12 ore prima di impastare il panettone)

100 g di Mix di farine naturali per impasti lievitati (mix con 290 g di farina di riso finissima, 50 g di amido di tapioca sostituibile con maizena 80 g di fecola)*;
100 g di acqua appena tiepida;
1 g di lievito di birra;

Per l'impasto completo

200 g di Mix di farine naturali per impasti lievitati*;
100 g di latte in polvere (0-6 mesi);
2 cucchiaini di xanthano;
130 g di zucchero a velo fatto in casa*;
2 uova;
2 tuorli;
la scorza di un limone biologico;
1 cucchiaino di estratto puro di vaniglia bourbon o i semini di una stecca;
160 g di burro fuso;
100 g di latte;
13 g di lievito di birra fresco;
a piacere uvetta oppure canditi oppure gocce di cioccolato*.
Se si sceglie l'uvetta, metterla a bagno per 30 minuti in acqua e rum.
2 stampi da panettone di carta da 300 g.

PROCEDIMENTO

Preparare la biga 12 ore prima di impastare il panettone considerando che fra lievitazione e cottura finale vi serviranno circa 4/6 ore. Per preparare la biga mescolare gli ingredienti previsti con una forchetta e lasciar riposare in una ciotola coperta in luogo riparato.

Trascorse le 12 ore preparare tutti gli ingredienti previsti per l'impasto finale e fondere il burro lasciandolo intiepidire un pochino. Sciogliere il lievito nel latte tiepido e lasciarlo agire.

Nella ciotola della planetaria con la frusta K montata (*la foglia*) inserire le farine, il latte in polvere, lo xanthano e lo zucchero a velo mescolando il tutto. Aggiungere, con la frusta in funzione a velocità bassa, le uova e i tuorli uno per volta, la vaniglia, la buccia di limone, il burro e il latte con il lievito. Una volta amalgamati questi ingredienti unire tutta la biga e lavorare ancora.

Infarinare intanto i canditi o il cioccolato o l'uvetta (prima strizzata e asciugata) e unirli all'impasto continuando a lavorare per 5 minuti a velocità media. Raccogliere a metà tempo con la spatola e continuare a lavorare. Versare l'impasto in maniera equa in entrambi gli stampi. Pareggiare la superficie con una spatola e trasferire entrambi nel forno spento sul secondo ripiano partendo dal basso. Lasciar lievitare per minimo 3 ore prima di controllare se il contenuto sia arrivato a circa un centimetro dal bordo dello stampo. In quel momento i panettoni saranno pronti per la cottura. Senza spostare i panettoni, accendere in modalità "statico" a 150° C e cuocere per circa un'ora.

I tempi di cottura dipendono molto dal vostro forno ma sarà sempre possibile effettuare la classica prova stecchino tenendo presente che la preparazione è abbastanza alta e quindi conserva un certo grado di umidità al suo interno. Spegner il forno e lasciare per un massimo di 5 minuti i panettoni all'interno del forno spento. Prelevarli e infilarli con un robusto stecchino di legno da spiedini da lato a lato. Il panettoncino si capovolgerà e voi dovrete solo lasciarlo appeso fra due estremità (*per esempio due alte pentole o due pile di libri*).

Farlo raffreddare così capovolto per tutta la notte. Si mantiene morbido e profumato in bustine di cellophane per almeno 5 giorni.

PANDORO 2.0

di Anna

ilricettariodianna.com

Il pandoro è il dolce natalizio della tradizione veronese, ma dalle lontane origini viennesi. La sua forma ricorda una stella, il suo colore l'oro.

Viene servito semplicemente ricoperto di zucchero ed è particolarmente amato dai bambini. La sua preparazione richiede molte ore.

INGREDIENTI

635 g di farina senza glutine (mix con 300 g di farina Glutafin, 200 g di farina Farmo, 135 g di Pandea)*;
250 g di zucchero a velo*
260 g di burro;
150 g di panna;
190 g di acqua;
6 tuorli + 1 uovo;
80 g di cioccolato bianco*;
16 g di lievito di birra fresco;
11 g di sale;
1 cucchiaino di miele;
1 stecca di vaniglia;
estratto di vaniglia;

PROCEDIMENTO

Per realizzare questo pandoro è necessario un robot da cucina con il gancio tradizionale e il gancio a foglia.

La sera prima impastare 150 g di acqua, 75 g di farina, 6 g di lievito e la raschiatura di mezza stecca di vaniglia. Porre in frigo per circa 12 ore (è opportuno che la temperatura del frigo si aggiri intorno ai 5° C). Al mattino tirare fuori l'impasto dal frigo. Preparare una biga sciogliendo 10 g di lievito ed il miele in 40 g d'acqua tiepida (non calda, attenzione!), unire 80 g di farina ed infine un tuorlo d'uovo. Coprire ed aspettare che raddoppi (circa un'ora). Mettere i due lieviti nella ciotola dell'impastatrice, aggiungere 150 g di farina, avviare con il gancio a foglia lentamente e portare a vel. 2 finché l'impasto non si staccherà dalle pareti della ciotola (la cosiddetta incordatura).

Riportare a vel. 1 ed aggiungere un tuorlo, 35 g di zucchero e ripetere fino alla successiva incordatura. Unire l'altro tuorlo con altri 35 g di zucchero e incordare ancora. Montare l'altro gancio e rivoltare l'impasto nella ciotola. Avviare e serrare l'incordatura. A vel. 1,5 inserire 80 g di burro ammorbidito. Lasciare girare fino a che non diventa un impasto elastico. Coprire fino al raddoppio. In un bagnomaria tiepido unire 100 g di burro, 50 g di panna, il cioccolato e la raschiatura della rimanente mezza stecca (attenzione che non sia troppo caldo!).

Mettere nella ciotola la panna rimanente, l'albume dell'uovo intero, 2/3 della farina rimanente ed avviare con il gancio a foglia. Mettere a vel. 2 e incordare. Rallentare ancora, inserire i tuorli uno alla volta (con il primo aggiungiamo il sale, con i rimanenti lo zucchero e la farina, meglio se in tre volte), facendo incordare tra un tuorlo e l'altro. Quando l'impasto è bene incordato, rallentare, aggiungere l'emulsione (tiepida e fluida) un cucchiaino alla volta fermandosi di tanto in tanto per serrare l'incordatura. Montare il gancio ed inserire il burro rimanente (consistenza morbida) a vel. 1.5. Aggiungere l'estratto di vaniglia. Lavorarlo, rovesciarlo un paio di volte fino ad ottenere la consistenza ottimale. L'impasto dovrà presentarsi liscio e lucido. Mettere l'impasto nello stampo e lasciare lievitare.

Una volta lievitato, mettere in forno caldo a 180° e dopo una decina di minuti, abbassare a 170°. A metà cottura coprire con un foglio di alluminio se si colora troppo. Per valutare la cottura dopo circa 30 minuti fare la prova dello stecchino. Lasciar raffreddare, avvolgere il pandoro in un panno di lino e conservare in un sacchetto di plastica ben chiuso. Si conserva soffice per circa 5 giorni.



RICCIARELLI

di Anna Lisa

senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

I ricciarelli sono dolci tipici senesi dall'impasto simile al marzapane. La storia li rimanda perfino alle crociate e al cavaliere Ricciardetto della Gherardesca. Particolarmente apprezzati se accompagnati da vini liquorosi. In Italia sono tutelati e riconosciuti dal marchio IGP.

*È SENZA LATTOSIO, SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA.

INGREDIENTI

330 g di mandorle pelate;
300 g di zucchero;
2 albumi;
qualche goccia di aroma alle mandorle;
zucchero a velo*.

PROCEDIMENTO

Accendere il forno a 180° C ventilato

Tritare le mandorle in un mixer. Unire tutti gli altri ingredienti e lavorare a velocità media

Preparare un piatto con dello zucchero a velo e foderare di carta da forno 2 leccarde.

Prelevare delle piccole quantità di impasto grandi quanto una noce e passarle nello zucchero a velo schiacciandole un po'. Infornare per circa 10 minuti o finché saranno appena dorati.

Raffreddare su una gratella e cospargere di zucchero a velo.



PURCIDDUZZI

di Anna Lisa

senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

I purcidduzzi sono dolci tipici pugliesi, ma anche molto diffusi in Basilicata. Devono il loro profumo in particolare al miele da cui sono ricoperti. Ricordano molto gli gnocchetti, qualcuno dice dei porcellini, da lì il nome, che viene declinato diversamente nelle regioni in cui viene preparato.
*È SENZA LATTOSIO E SENZA LATTE VACCINO.

INGREDIENTI

350 g di farina senza glutine (Mix di farine naturali per torte salate e biscotti con 230 g di maizena, 220 g di farina di riso finissima, tipo Vital Nature o Nutrifree, 65 g di fecola di patate consentita, 8 gr di xantano)*;
70 ml di olio extravergine di oliva;
1 uovo medio;
50 ml di vino bianco;
mezza bustina di lievito per dolci*;
il succo di 1 arancia;
1 pizzico di sale;
olio per friggere (io di oliva);
1 o 2 cucchiaini di mandorle tostate;
1/2 vasetto di miele di acacia o millefiori (circa 250 g).

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolare la farina con l'olio, l'uovo, il succo d'arancia, il sale e il vino bianco.

Amalgamare il tutto e aggiungere il lievito quindi, lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Se, in base alla grandezza dell'uovo e dell'arancia, l'impasto vi sembrasse troppo morbido potete aggiungere ancora poca farina. Staccare dei piccoli pezzi di impasto e lavorarli fino ad ottenere dei bastoncini. Ricavare dei piccoli tocchetti come si fa per gli gnocchi di patate e, se possibile, dargli una forma concava con un dito o con una forchetta. Scaldare in un pentolino alto, abbondante olio per friggere e calarvi i "purcidduzzi" scolandoli man mano su carta da cucina assorbente. Una volta fritta tutta la pasta, porre il miele in una pentola su fuoco basso fin quando non compariranno delle piccole bollicine sul fondo. A questo punto versarvi i purcidduzzi e le mandorle e spegnere il fuoco continuando a mescolare con un cucchiaino di legno e delicatamente, finché tutto sarà ben amalgamato.

Versarli in un piatto e lasciarli raffreddare. Si mantengono benissimo per diversi giorni.

ZELTEN

di Gaia

lagaiaceliaca.blogspot.com



Lo zelten è un dolce trentino ricco di frutta secca. Nonostante sia un dolce tipico natalizio, fa parte della tradizione culinaria trentina.

È presente in molti paesi e ogni area geografica firma la variante del dolce, caratterizzandolo con ingredienti o forme diverse.

La sua ricetta era nota sin dal 1700.

INGREDIENTI

380 g mix senza glutine per impasti lievitati (150 g farina di riso, 100 g di farina di grano saraceno, 80 g di fecola di patate, 50 g di fecola di tapioca) * ;
100 g zucchero;
125 g burro;
1/2 dose di lievito * ;
2 uova;
3 cucchiaini di miele;
300 g fra noci e nocciole (già sbucciate);
250 g fichi secchi * ;
70 g pinoli;
75 g uva passa;
qualche mandorla sbucciata;
1 bicchierino brandy;
la buccia di un arancia grattugiata;
1/4 l latte;

PROCEDIMENTO

Sbattere il burro molto a lungo, finché diventa una crema e a questo punto aggiungervi le uova e lo zucchero. Passare al setaccio la farina insieme al lievito, amalgamarla al composto insieme ad un pizzico di sale, al latte ed al miele.

Triturare finemente le noci, le nocciole, i pinoli, l'uva passa ed i fichi secchi lasciando da parte qualche gheriglio di noce intero e le mandorle sbucciate, che serviranno per la decorazione.

Aggiungere alla frutta secca tritata la buccia dell'arancio grattata ed il bicchierino di brandy. Amalgamare bene la frutta secca all'impasto, metterla in una teglia precedentemente imburrata e cosparsa di pangrattato e decorare con le noci e le mandorle avanzate. Cuocere in forno ben caldo per 40 minuti circa.

BUCCELLATI

di Valentina, Rossella, Federica, Elisa
spuntiespuntinisenzaglutine.blogspot.com

I buccellati, o nel dialetto siciliano cucciddati, è un dolce siciliano a base di pasta frolla inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Viene preparato in tanti modi nelle diverse province dell'Isola. Gli ingredienti di base sono i fichi, le mandorle e i canditi di zucca e scorza d'arancia.

INGREDIENTI

(circa 30-40 biscotti)

Per la marmellata di fichi e per il ripieno

1 kg di fichi;
350 g di zucchero;
Cioccolato fondente tagliato al coltello*;
Mandorle e nocciole tostate;
canditi di zucca;
uva passa ammorbidita;
cacao in polvere*;
cannella*;
scorza di mandarini sminuzzata.

Per l'impasto dei biscotti

1 kg di farina senza glutine (sfornagusto Bi-aglut da 500g)*;
250 g di strutto;
1 bustina di lievito*;
2 bustine di vanillina*;
15 g ammoniaca;
350 g zucchero;
latte q.b

Per la glassa

2 albumi;
zucchero a velo q.b.*;
Codette di zucchero per decorare*.

PROCEDIMENTO

Per prima cosa preparare la marmellata di fichi. Pulire i frutti, privarli della buccia e della parte dura in basso. Far cuocere con zucchero, mescolando finché la marmellata non sarà abbastanza densa. Lasciar raffreddare e mescolare con tutti gli altri ingredienti fino ad avere un composto morbido ma compatto.

Impastare i biscotti mettendo assieme tutti gli ingredienti secchi. Poco per volta aggiungere lo strutto ammorbidito con le mani. Impastare e aggiungere il latte, un po' per volta, finché non si avrà un impasto liscio e abbastanza morbido (la consistenza non deve essere troppo morbida, quindi attenzione nel versare il latte!).

Con l'impasto formare delle palline e stendetele con il mattarello. Riempire con l'impasto e chiudere a mezzaluna.

Con le mani lavorare per dare la forma "a pesciolino". Con un coltellino o una lametta fare dei taglietti sulla superficie. Infornare in forno preriscaldato a 200° C per circa 15 minuti (finché non saranno ben dorati).

Nel frattempo, preparare la glassa montando a neve gli albumi e aggiungendo poco per volta lo zucchero a velo. Sarà pronta quando avrà un colore bianco brillante e una consistenza quasi densa.

Spennellare sui biscotti una volta cotti e decorare con codette di zucchero (facendo attenzione che siano consentite).

Lasciar riposare qualche ora finché la glassa non si sarà indurita.



**INGREDIENTI**

1 cubetto di lievito di birra;
1/2 kg di farina senza glutine*;
acqua q.b.;
sale q.b.;
olio per friggere.

PROCEDIMENTO

Sciogliere il lievito con un po' d'acqua a temperatura ambiente. Aggiungere il sale e lentamente in una ciotola molto capiente cominciare a versare la farina. Iniziate a mescolare utilizzando una mano con forza per qualche minuto aumentando l'intensità e la velocità, alternando la farina all'acqua. Il composto deve essere compatto, non troppo liquido né troppo denso. Una volta che avrete creato la vostra pastella, potete iniziare a preparare le sfince. Versare in una padella con olio caldo un cucchiaio pieno di pastella e far dorare. Passeranno due minuti e una volta che si sarà formata la pallina, potete aiutarvi con una spatola per girarla da entrambi i lati e farla dorare bene. Le sfince possono essere guarnite con dello zucchero a velo, della cannella o del cioccolato in polvere.

Gli sfinci (o sfince) di San Giuseppe sono delle gustose e morbide frittelle di origine palermitana, coperte di una delicata crema di ricotta e gocce di cioccolato, pistacchi tritati, ciliegie e scorze d'arancia candite.

A Natale vengono preparate nelle famiglie numerose senza essere condite con cioccolato o ricotta, ma semplicemente ricoperte di zucchero per garantire un dolce goloso spendendo poco.



Li viriciddati sono biscotti dell'area nissena farciti con un ripieno a base di farina di mandorla o di fichi e decorati con glassa e codette di cioccolato colorate. Sono preparati sia per il Natale sia per la Pasqua e si differenziano dai cugini palermitani buccellati sia nella forma sia nella decorazione (i buccellati sono più ricchi di farcia, più finemente decorati e non vengono decorati con le codette di cioccolato).

Ogni famiglia ha la sua ricetta ed è ancora oggi diffusa l'abitudine di prepararne in gran quantità per consumarli per tutta la durata delle festività.

INGREDIENTI**Per l'impasto**

1 kg di farina senza glutine
(*Biaglut pacco da 1 kg per pane e lievitati*)*;
200 g di burro;
250 g di zucchero;
250 g di latte;
scorza d'arancia;
2 bustine di lievito*;
4 uova;

Per il ripieno

500 g di fichi secchi*;
cannella;
chiodi di garofano;
500 g di farina di mandorle*
150 g di marmellata di arance;
sciroppo di cannella;

Per la decorazione

1 albume;
200 g di zucchero a velo*;
gocce di limone;
codette colorate*.

PROCEDIMENTO

Mettere i fichi secchi in una pentola piena d'acqua e cuocere finché non si ammorbidiscono. Macinare con un macina carne. Riporli in una ciotola e condarli con cannella e chiodi di garofano in polvere. Mescolare. In un'altra ciotola mescolare la farina di mandorle con la marmellata di arance, la cannella e lo sciroppo comune preparato precedentemente (100 g di acqua e 100 g di zucchero). In un'altra ciotola capiente sabbare la farina con il burro a temperatura ambiente. Nel frattempo, sbattere le uova con metà dello zucchero e aggiungerle alla farina e il latte caldo (ma non troppo) nel quale abbiamo fatto sciogliere l'altra metà dello zucchero. Lavorare il tutto finché non abbiamo un impasto liscio e uniforme.

Coprire e lasciare lievitare. Tagliare dei pezzi di impasto e sfilarli con la macchina per la pasta, come per la pasta fresca. Prima a 1 poi a 2 e poi a 4. Posizionarli su un tavolo e fare delle strisce di 16 x 6 cm circa aiutandosi con una rotella tagliapasta. Riempire la sacca da pasticceria prima con il ripieno ai fichi e poi con le mandorle e disporlo su di un margine. Arrotolate la striscia in modo che la parte dentellata venga all'esterno e richiuderla formando un cerchio e schiacciando lievemente i bordi per sigillare. Posizionate tutti i biscotti su una teglia da forno ricoperta da carta forno e infornarli a 180° per 13' - 15'. Fare raffreddare i biscotti e preparare la glassa. In una ciotola versare l'albume e piano piano lo zucchero a velo mescolando con una frusta. Aggiungere qualche goccia di limone oppure un paio di gocce di vaniglia e lavorare finché non si avrà un composto simile al dentifricio, ben lucido e piuttosto compatto. Spalmarlo su ogni biscotto e decorare con codette colorate. Si conservano in un luogo asciutto anche per un mese.



ANELLO DI MONACO

di Sonia

lacassataceliaca.blogspot.com

L'Anello di monaco è un dolce tipico mantovano, preparato da pasticceri e fornai nel periodo natalizio.

È un dolce che trae spunto da una ricetta tedesca.

Nel 1798 la famiglia di Putscher offrì ai mantovani quella che si ritiene essere una derivazione del Gugelhupf, tipico dolce alto a ciambella.

INGREDIENTI

450 g di farina senza glutine (mix con 250 g di *Farmo Fibrepan Low Protein*, 120 g di *Aglutèn miscela per pane e pizza*, 80 g di *Pandea*, 2 misurini di latte in polvere senza glutine e 1 cucchiaio di miele)*;
35 g di lievito*
125 g di uova;
140 g di burro (o strutto);
1 cucchiaio e mezzo di zucchero;
240 g di latte;
un pizzico di sale;
Per la farcia:
270 g di crema di nocciole*;
per la decorazione:
125 g di zucchero a velo*;
acqua.

PROCEDIMENTO

Versare le farine e il latte in polvere nella ciotola dell'impastatrice. Aggiungere lo zucchero, il miele e far azionare la macchina con l'accessorio gancio per impastare. Versare a poco a poco il latte nel quale è stato sciolto il lievito e appena è stato assorbito versare poco per volta le uova.

Lasciare che l'impasto diventi più omogeneo e liscio e incorporare poco per volta lo strutto semifuso con il sale. Impastare almeno 15/20" perché la pasta diventi liscia, setosa e assorba tutto il grasso. Lasciare lievitare fino al raddoppio, almeno. Appoggiare la pasta lievitata su un piano infarinato con farina di riso finissima e lavorarla perché diventi un panetto liscio.

Stendere la pasta con il mattarello in un largo rettangolo sottile.

Pareggiare i bordi tagliando l'eccesso e spalmare la crema di nocciole su tutta la superficie, lasciando solo 1 cm vuoto su tutto il perimetro. Arrotolare la pasta, chiuderla ad anello e adagiarla delicatamente in uno stampo per ciambella antiaderente.

Lasciare ancora lievitare fino al raddoppio. Infornare in forno freddo e portare la temperatura a 200° C. Dopo 25" abbassare la temperatura a 180° C e cuocere ancora 15" o finché la superficie diventa ben colorita. Lasciare intiepidire e togliere l'anello dallo stampo. Versare lo zucchero a velo in una ciotola e inumidirlo con un paio di cucchiai di acqua, aggiungendone a goccia a goccia finché non si ottiene una glassa non troppo liquida. Versare la glassa sul dolce freddo.



FRANCIA, BELGIO e PAESI BASSI



BOUCHE DE NOEL

di Sonia

lacassataceliaca.blogspot.com

Il Bûche de Noël, comunemente noto come tronchetto di Natale, è un dolce tipico della tradizione natalizia francese.

Riprende nella forma un ceppo di legno di grosse dimensioni che viene conservato nelle famiglie del Nord Europa e messo ad ardere solo alla vigilia di Natale come a riscaldare il Bambin Gesù.

INGREDIENTI

Per il pan di Spagna

(ricetta di Luca Montersino):
43 g di tuorli;
110 g di uova intere;
110 g di zucchero semolato + 15 g;
70 g di albumi;
35 g di maizena*;
35 g di fecola*;

Per la crema:

500 g di mascarpone
160 g di latte condensato
2 cucchiaini pasta di pistacchi;
4 cucchiaini cacao amaro*;

Per la decorazione:

marzapane*;
colori alimentari in polvere*

PROCEDIMENTO

Per la base:

Montare bene i tuorli con le uova intere e i 110 g di zucchero e montare bene gli albumi con i 15 g di zucchero.

Aggiungere delicatamente le farine setacciate alla massa di tuorli e zucchero e poi gli albumi.

Stendere una metà dell'impasto in uno strato sottile su di una placca da forno ricoperta di carta forno e cuocere per 5 min. a 250° C. Ripetere l'operazione con l'altra metà. Nel frattempo preparare la crema lavorando con le fruste il mascarpone e il latte condensato (*se volete potete aggiungere di più o di meno in base ai vostri gusti*).

Dividere i due parti la crema e aggiungere rispettivamente la crema di pistacchi e il cacao amaro setacciato. Tagliare i bordi del pan di Spagna pareggiandolo e farcire uno strato con la crema al pistacchio. Arrotolare con cura i due pan di Spagna e ricoprirli completamente con la crema al cacao, aiutandosi con una spatola.

Fare le striature sulla superficie con i rebbi di una forchetta o con la spatola apposita. Colorare il marzapane e creare delle decorazioni a piacere.

Conservare in frigo.



GALETTE DES ROIS

di Sonia

lacassataceliaca.blogspot.com

La Galette des Rois è un dolce tipico della Francia del Nord. La Tradizione dei Saturnali voleva che una fava venisse nascosta in un dolce e colui che la trovava venisse insignito "Re del giorno" ed esaudire tutti i suoi desideri. Preparato con della sfoglia cotta in forno e servita con delle confetture, ha assunto con il tempo consistenze più ricche e golose. Oggi la si trova ripiena di crema frangipane o confettura e decorata con una corona dorata in cartoncino. Lo stesso dolce, nella Francia del sud è una brioche a forma di corona profumata con essenza di fiori d'arancio e decorata con frutta candita.

INGREDIENTI

Per la sfoglia:

150 g farina senza glutine
(Biaglutpacco da 1 kg per
pane e paste lievitate)*;
150 g di burro/margarina;
70 g di acqua fredda;

Per la crema frangipane:

100 g di zucchero a velo*;
100 g di farina di
mandorle*;
100 g di burro/margarina;
2 uova;
2 cucchiari rum
(facoltativo);



PROCEDIMENTO

Inserire in un mixer la farina, il burro freddo a pezzi e sabbiare. Versare l'acqua e quando la pasta è ben omogenea spegnere il mixer. Lavorare brevemente la pasta sul piano di lavoro e stenderla con un mattarello in una striscia rettangolare. Piegare i lembi della striscia verso il centro e chiudere a libro piegando la pasta su se stessa. Girare la pasta di 90° C e stenderla ancora col mattarello ripetendo l'operazione. Rifare il procedimento ancora una volta a riporre in frigo, avvolgendola in pellicola trasparente.

Nel frattempo preparare la crema lavorando il burro morbido con lo zucchero a velo e incorporando un uovo alla volta. Versare la farina di mandorle e il rum e mescolare per bene.

Per l'assemblaggio: Dividere la pasta sfoglia in due parti uguali. Stendere le due parti in due cerchi non troppo sottili di circa 18/20 cm. Versare la frangipane in una sacca da pasticceria, poggiare un disco di sfoglia su di una placca ricoperta da carta forno e coprire tutta superficie del disco con la frangipane, lasciando un dito di bordo libero. Coprire con il secondo disco di sfoglia, premendo molto bene sui bordi. Fare un piccolo foro in cima.

Battere un tuorlo con un goccio di panna e dorare la superficie del dolce. Se si dispone di un anello da pasticceria in acciaio di 20 cm, usarlo per contenere il dolce in cottura e permettergli di sviluppare in altezza.

Con un coltello fare delle decorazioni sulla superficie e cuocere a 200° C per 10' e a 180° C per altri 20'. Lasciare completamente raffreddare prima di servire.

Il dolce è molto più buono il giorno dopo.

Gli speculoos, i Kruidnoten e i Pepernoten sono i dolcetti tipici della festa di San Nicola.

Sinterklaas (San Nicola) è per i bambini Olandesi e Belgi un po' come Babbo Natale per quelli Italiani. Sinterklaas si festeggia il 6 Dicembre ma già dalla metà di Novembre iniziano i riti legati a questa festa. Sinterklaas viene raffigurato come un vecchio con barba e capelli lunghi e bianchi, la mitria in testa, il vestito rosso da vescovo; spesso il giro fra la folla viene effettuato sul suo bianco destriero.

Nella serata del 5 Dicembre i bambini lasciano vicino ai camini uno zoccolo o uno scarpone con una carota per il cavallo di Sinterklaas, dei frutti per ringraziare i Pieten e la classica lista dei desideri. Secondo la leggenda, durante la notte gli Zwarte Pieten si calano giù dai camini delle case e lasciano i doni ai bambini buoni, invece, i bambini cattivi non ricevono alcun regalo ma vengono portati in Spagna dal Santo nei sacchi dei doni che sono ormai vuoti (questa storia non sempre si racconta ai bambini!). Il mattino successivo Sinterklaas e il suo seguito ritornano in Spagna sul battello.

*I KRUIDNOTEN SONO SENZA LATTOSIO E SENZA LATTE VACCINO.

SPECULOOS

di Raffaella

unaceliacaincucina.blogspot.com

INGREDIENTI

400 g di mix di farine senza glutine (mix con 260 g di farina per pane-pizza-focaccia Farno e 140 g di farina per pane e paste lievitate BiAglut)*;
100 g di nocciole tostate, pelate e macinate finemente;
160 g di burro;
150 g di zucchero di canna;
2 cucchiaini di scorza d'arancia grattugiata;
2 cucchiaini (a seconda dei propri gusti) di spezie per panpepato*;
2 cucchiaini di lievito in polvere*;
2 uova*;
un pizzico di sale.

PROCEDIMENTO

Sono necessari degli stampini per biscotti con forme Natalizie

Tritare finemente le nocciole. Impastare tutti gli ingredienti velocemente come per la pasta frolla poi lasciare riposare in frigo un'oretta. Suddividere l'impasto in 4-5 pezzi e stendere ciascuna pallina a 1 cm circa di altezza, ritagliare con gli stampini, mettere la carta forno sulla teglia.

Infornare in forno già caldo e cuocere per 10-12 minuti a 180° C. Se si infornano più teglie contemporaneamente, usare la funzione aria ventilata.

PEPERNOTEN

di Raffaella

unaceliacaincucina.blogspot.com

INGREDIENTI

200 g di farina senza glutine per dolci setacciata*;
1/2 cucchiaino di lievito*;
1/2 cucchiaino di polvere di semi di anice*;
2 cucchiaini di spezie per panpepato*;
160 g di sciroppo di zucchero di canna;
1 pizzico di sale.

PROCEDIMENTO

In una ciotola versare tutti gli ingredienti secchi (*ricordarsi di setacciare la farina*) e mescolarli con un cucchiaino.

Aggiungere lo sciroppo di zucchero di canna e con una spatola amalgamare il tutto fino a ottenere un composto uniforme ma un po' appiccicoso, far riposare l'impasto un'ora in frigo coperto con pellicola, stendere tra due fogli di carta forno con il mattarello oppure spargendo un po' di farina senza glutine sul piano di lavoro e sul mattarello fino a uno spessore di un dito.

Ricavare con la lama di un coltello delle strisce e poi ritagliare ciascuna di esse in pezzi più o meno uguali come dimensioni, schiacciarli fra le dita fino a ottenere dei piccoli cubi (più sono irregolari, meglio è).

Mettere la carta forno sulla teglia e disporre questi dadi irregolari, infornare in forno preriscaldato a 180° C e cuocere per circa 10-15 min, non devono bruciare ma restare ancora morbidi quando si tolgono dal forno.

KRUIDNOTEN

di Raffaella

unaceliacaincucina.blogspot.com

INGREDIENTI

200 g di farina senza glutine per dolci autolievitante (Orgran)*;
100 g di margarina vegetale*;
125 g zucchero di canna;
1 uovo
pizzico di sale
spezie miste per panpepato a piacere*
cannella q.b.

PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno a 170° C. Impastare nella ciotola della planetaria tutti gli ingredienti con il gancio fino a ottenere una bella palla di impasto. Far riposare l'impasto in frigo per almeno 1 ora. Formare dei cordoni e ricavare poi delle palline, porle sulla teglia coperta di carta forno a pochi centimetri di spazio le une dalle altre.

Infornare in forno caldo e cuocere circa 20 minuti. Non devono cuocere troppo, seccare o bruciare (sono pronti quando, prendendoli in mano non si sbriciolano), far raffreddare bene e poi staccarli dalla teglia, si conservano in un contenitore di latta ben chiuso. Devono bruciare ma restare ancora morbidi quando si tolgono dal forno.

AUSTRIA



KUGELHOPF

di Simonetta

glu.fri.com

Kugelhopf o Kugelhupf o kougelhumpf è un dolce lievitato buonissimo di origine alsaziana e di cui si trovano svariate versioni anche in Austria e Germania. Pare che in Francia sia arrivato con Maria Antonietta, ma forse è una leggenda, perché sicuramente si faceva già da prima. Il dolce è buono, morbido e ha la consistenza di un panettone leggero. Farlo senza glutine è semplice dato che si cucina in uno stampo bellissimo, alto e decorato e in questo modo si evitano problemi con l'impasto molliccio.

INGREDIENTI

Per il lievito

(primo impasto)
120 g di farina senza glutine (MIX B Schar)*;
2 g di lievito secco (o 10 di lievito di birra)*;
50 ml di latte;
70 ml di acqua.

Per l'impasto

60 g di uvetta sultatina;
30 ml di rum;
8 g di lievito secco;
40 g di lievito di birra;
150 ml di acqua;
50 ml di latte;
1 cucchiaio di miele;
300 g di farina senza glutine (MIX B Schar);
3 tuorli;
1 cucchiaino di sale;
la buccia grattugiata di mezza arancia (o limone);
50 g di burro;
50 g di mandorle;
zucchero a velo*.

PROCEDIMENTO

Per il lievito: unire tutti gli ingredienti, formare un impasto piuttosto umido e lasciarlo lievitare in un posto tiepido coperto per almeno un'ora, un'ora e mezza. Deve più che raddoppiare il volume.

Nel frattempo mettere a bagno l'uvetta nel liquore. In un contenitore unire il latte e l'acqua tiepidi (37°) aggiungere il miele e sciogliervi il lievito. In una ciotola versare la farina, lo zucchero e i liquidi e il lievito precedentemente lievitato e impastare con un mixer o a mano in modo da ottenere una massa piuttosto appiccicosa e unita. In un'altra ciotola mescolare i tuorli con il burro, il sale e la buccia grattugiata di arancia. Unire questa preparazione poco a poco all'impasto, impastando sino a che si integri completamente. Aggiungere le uvette e mescolare.

Lavorate l'impasto per un paio di minuti sino a che i liquidi si integrino bene. Il composto sarà piuttosto e appiccicoso. Se volete fare due dolci dividere l'impasto in due, ma consiglio di fare un solo dolce grande. Lasciar lievitare coperto con una pellicola per almeno un'ora. Deve più che raddoppiare di volume, nel mio caso ce ne sono volute quasi due.

Imburrare gli stampi (o lo stampo). Mettere una o due mandorle in ogni scanalatura dello stampo e poi, con l'aiuto di una spatola, trasferirvi l'impasto, avrà una consistenza compatta ma molliccia, con la spatola livellatelo bene tutto attorno al tubo dello stampo.

Rimettere il dolce a lievitare sino a che arrivi al bordo dello stampo (nel mio caso avendone fatti due è arrivato "quasi" al bordo).

Per fare l'ultima lievitazione ho acceso il forno a 50° C e poi l'ho fatto raffreddare un po' e ho messo gli stampi in modo da far lievitare bene il kugelhopf al caldo. Dopo quasi quaranta minuti era ancora più che raddoppiato. Scaldare il forno a 180° C e cuocere il kugelhopf per 30 minuti, sino a che sia leggermente dorato. Non fatelo dorare troppo altrimenti si secca, meglio coprirlo con carta forno eventualmente. La prova stecchino è sufficiente, appena esce asciutto dopo averlo inserito nel dolce significa che è pronto. Sformarlo e metterlo su una gratella a raffreddare. Spolverarlo con zucchero a velo.



LINZ BISCUITS

di Raffaella

nuvoletta-bianca.blogspot.it

I Linz biscuits o Linzer sablés prendono il nome della città di Linz, biscotti classici della tradizione austriaca, ungherese, svizzera, tedesca, tirolese e vengono mangiati a natale.

E' una ricetta antica che risale dal 1696.

INGREDIENTI

250 g di farina di riso*;
125 g di farina di mandorle*;
125 g di zucchero;
125 g di margarina vegetale*;
Spezie miste (cannella, chiodi di garofano, noce moscata)*;
1 uovo;
1/2 bustina di lievito per dolci*;
1 pizzico di sale;
marmellata ai frutti di bosco.

PROCEDIMENTO

Setacciare la farina con il lievito e la farina di mandorle.

Aggiungete l'uovo, la margarina vegetale, lo zucchero le spezie e il pizzico di sale. Impastate velocemente, formate una palla e adagiate in frigo per un'ora.

Una volta passata l'ora, con il mattarello tirate la pasta e ritagliate i biscotti con un taglia biscotti rotondo (alla metà di questi fare un buco al centro, come fossero delle ciambelle).

Adagiate sulla placca da forno e infornate a 180° C per circa 10 minuti. Farcire con la marmellata i biscotti ancora caldi e ricoprire con quelli a forma di ciambella.

Lasciarli raffreddare e poi spolverizzare con zucchero a velo a piacere.

GERMANIA



KRISTOLLEN

di Simonetta

glu.fri.com

Lo stollen è un dolce di Natale tedesco di cui esistono varie versioni con o senza marzapane. Spesso si prepara in uno stampo semi triangolare apposito.

Lo stollen di Dresda è il più noto ed ha una denominazione di origine. Non ha marzapane e si prepara senza stampo, l'impasto, una volta lievitato si piega su stesso e deve ricordare un bebè avvolto nelle fasce.

Questa è una versione senza glutine per preparare mini stollen che si conservano meglio. Si possono congelare una volta cotti e si riscaldano al forno prima di mangiarli.

INGREDIENTI

250 g di farina senza glutine (mix con 75 g di farina di riso, 75 g di fecola di mandioca, detta anche tapioca, o di patate, 100 g di amido di mais, 10 g di xantano)*;
50 g di farina di mandorle*;
1 cucchiaino di sale;
100 ml di latte;
125 g di burro a temperatura ambiente (pomata);
50 g di lievito di birra o una bustina da 10 g di lievito di birra in polvere*;

1 cucchiaino di cardamomo in polvere;
1/2 cucchiaino di cannella in polvere;
2 uova;
60 g di zucchero;
15 g di miele;
80 g di uva passa;
40 g di mandorle;
40 g di scorza di arancia candita (o se si preferisce albicocca disidratata);
50 ml di rum;
Burro per spennellare;
Zucchero a velo;

PROCEDIMENTO

Tritare le mandorle e la scorza di arancia (o le albicocche secche) e metterle a bagno con l'uvetta nel rum.

Sciogliere il lievito nel latte tiepido (37°) e lasciare sfumare. In una ciotola mescolare metà della farina, le spezie, il sale e lo zucchero. Unire il latte con lievito, le uova e il miele e mescolare fino a ottenere un impasto e lavorarlo qualche minuto. Aggiungere il burro a temperatura ambiente e la restante farina. Lavorare ancora qualche minuto fino a ottenere un impasto liscio. Coprire e lasciare lievitare in un luogo tiepido.

Quando è raddoppiato schiacciare l'impasto eliminando il gas allargarlo su una superficie leggermente infarinata con farina senza glutine e aggiungere la frutta secca e candita scolata dal rum. Impastare nuovamente formando una palla. Coprire e fare lievitare nuovamente. Quando avrà raddoppiato il volume dividere l'impasto in 4 porzioni uguali.

Formare dei panetti e poi schiacciarli fino a ottenere una ovale di due centimetri di spessore piegarli per il lungo e schiacciare leggermente i bordi. I pasticceri tedeschi dicono che deve sembrare un bimbo avvolto nelle fasce. Metterli in una placca da forno imburrata e infarinata e lasciarli lievitare altri 20 minuti. Spennellarli con la parte liquida del burro sciolto e infornarli in forno caldo a 180° C per 30 minuti circa.

Togliere dal forno e spennellarli nuovamente con il burro, spolverarli con lo zucchero a velo. Si conservano in frigo per 15 giorni.

ADVENTAPFEL

di Valentina, Rossella, Federica, Elisa

spuntiespuntinisenzaglutine.blogspot.com

Letteralmente mele dell'Avvento, è un piatto tipico tedesco che si cucina durante il periodo natalizio, ricco di frutta secca e aromi autunnali: arancia, cannella, uvetta ecc. È una ricetta molto semplice da preparare e un modo davvero raffinato per presentare la frutta per il pranzo di Natale.

*È SENZA UOVA.

INGREDIENTI

4 Mele Royal;
4 Cucchiaini di marmellata di fragole;
80 g di uva sultanina;
3 Cucchiaini di miele;
50 g di mix di pinoli, noci e mandorle caramellate;
20 g di mandorle pelate
50 g di burro;
1 e 1/2 bicchiere di vino bianco;
Scorza d'arancia;
Cannella in polvere.



PROCEDIMENTO

Lavare le mele e con un attrezzo da cucina idoneo privarle della parte centrale in modo da creare un foro largo almeno due dita. Versare in acqua quasi bollente l'uva sultanina e lasciare in ammollo per circa 5 minuti. Tagliare le mandorle bianche a bastoncini e praticando delle piccole fessure con un coltello nelle mele, inserire i bastoncini di mandorle.

In una terrina mettere la marmellata e il miele; se troppo densi lasciare scaldare per qualche secondo al microonde. Aggiungere l'uva sultanina scolata e strizzata, un po' di cannella in polvere, la scorza d'arancia tagliata a listarelle sottili e il mix di frutta secca. Imburrare abbondantemente degli stampini di alluminio monoporzione per una mela, di modo che possa poggiare ai bordi dello stampino (o anche una pirofila capiente per 4 mele).

Mettere le mele negli stampini, riempire con il composto di marmellata e frutta secca. Versare negli stampini il vino, coprendo metà mela (anche meno!). Riporre in forno a 200° C per circa 40 minuti. Verificare la cottura con una forchetta. Non appena sembrerà abbastanza morbida, sarà pronta.



BUCHTELN

di Gaia

lagaiaceliaca.blogspot.com

I Buchteln sono dei dolcetti tirolesi farciti con marmellata e accompagnati da diverse salse (ogni area geografica ha la sua tradizione).

La leggenda vuole che il luogo d'origine di queste deliziose focaccine sia la Boemia (Repubblica Ceca), ma la sua paternità è contesa da diverse nazioni.

INGREDIENTI

per i buchteln

250 g di mix per lievitati dolci senza glutine (140 g di farina senza glutine Coop, 60 g di farina Glutafin Select, 50 g di Agluten per pane)*;
145 ml latte;
40 g di strutto;
10 g di burro;
un pizzico di sale;
40 g di zucchero;
1 cucchiaino di miele;
1 uovo + 1 tuorlo;
7 g di lievito di birra secco;
scorza grattata di un limone bio e non trattato;
1 barattolo di marmellata di albicocche*
100 g di burro*

per la crema inglese

250 ml di latte;
3 tuorli;
10 g di fecola di patate*
40 di zucchero;
1 stecca di vaniglia ;
scorza grattata di un limone bio e non trattato.

PROCEDIMENTO

Per i Buchteln: Sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido insieme al cucchiaino di miele. Aggiungere pian piano la farina, precedentemente setacciata, e cominciare ad impastare.

Unire l'uovo intero e lo zucchero, al quale è stata unita la scorza di limone grattata, impastare finché sia ben amalgamato, quindi il tuorlo ed il pizzico di sale. Impastare di nuovo finché l'uovo non sia perfettamente assimilato all'impasto. Unire quindi lo strutto e il burro a temperatura ambiente, non tutti insieme, ma in tre passi, amalgamando perfettamente ogni dose di grasso all'impasto prima di aggiungere la successiva.

Il tutto, alla fine dei salmi, sarà una massa terribilmente appiccicosa e morbida. Continuate ad impastare con decisione per una decina di minuti buoni, poi coprirlo e lasciarlo lievitare al calduccio, anche un paio d'ore, e comunque fino al raddoppio. Quando è raddoppiato sarà più lavorabile! Formare un salsicciotto, da cui si taglieranno delle pezzi di circa 30g l'uno, con cui si formano delle palline.

Schiacciare le palline, fino ad ottenere un cerchio di qualche mm di spesso, mettere nel mezzo un cucchiaino di marmellata abbondante, e richiudere a formare un sacchettiino. Immergere le palline una ad una nel burro precedentemente fuso, quindi metterle in una teglia (io 26 cm di diametro) imburata e infarinata (io con farina di riso), in modo che non si tocchino, e far rilievitare un altro po' (io quasi due ore) nel forno con la sola lucina accesa, fino al raddoppio. A questo punto accendete il forno a 200° C, e infornare quando avrà raggiunto la temperatura. Si cuociono in una ventina di minuti scarsi. Servire preferibilmente tiepidi con abbondante crema inglese.

Per la crema inglese: Mettere a bollire il latte, meno una tazzina, insieme alla scorza grattata di limone, il baccello di vaniglia aperto e lo zucchero. Nel frattempo sciogliere la fecola nel latte freddo rimasto, e aggiungere i tre tuorli. Amalgamare. Quando il latte bolle filtrarlo e aggiungerlo a filo, mescolando, alla crema così ottenuta e far cuocere sul fuoco bassissimo finché la crema non vela il cucchiaio. Attenzione a non cuocerla troppo se no rischia di impazzire. Il risultato è una crema abbastanza liquida, perfetta per accompagnare dolci lievitati e torte di varia natura.

È buona sia calda che fredda.



GRAN BRETAGNA





CHRISTMAS CAKE

di Stefania

saporiesaporifantasia.blogspot.com

INGREDIENTI

250 g di burro;
270 g di zucchero;
50 g farina di riso integrale*;
25 g farina di riso sottilissima*;
20 g maizena*;
250 g di burro;
270 g di zucchero;
250 g di mandorle tritate;
5 uova;
scorza grattugiata di 2 limoni;
3 cucchiaini di limoncello;
30 g di mirtilli essiccati;
30 g di albicocche essiccate;
30 g datteri;
30 g fragole disidratate.

Esistono migliaia di versioni della Fruit Cake e della Christmas Cake, due dolci britannici tipici del periodo natalizio. La loro peculiarità, sta nel fatto che sono alcoliche (di solito di whisky) e ripiene di frutta disidratata e/o candita. Qui trovate due versioni innovative e veloci perché in realtà, la vera ricetta richiederebbe un mese, in cui ogni giorno dovrebbe essere imbibita di alcol.

Questi dolci, venivano preparati all'inizio di dicembre e serviti la notte fra il 5 e il 6 gennaio. All'interno, venivano nascosti un fagiolo e un pisello, perché l'uomo che trovava il fagiolo e la donna che trovava il pisello diventavano re e regina di quella notte. Oggi vengono sostituiti con un penny.



PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno a 170 ° C. Mescolare le farine con le mandorle tritate e mettere da parte. Utilizzando un miscelatore elettrico, o a mano, lavorare il burro a temperatura ambiente e lo zucchero per qualche minuto, fino a quando non diventa spumoso. Aggiungere le uova ad una ad una, e non inserirne un'altra se la prima non è ben incorporata. Aggiungere le mandorle e le farine e mescolare. Aggiungere la scorza di limone, il limoncello e la frutta disidratata. Foderare con carta forno uno stampo da plumcake e riempire con pastella. Cuocere per circa un'ora o fino a quando lo stecchino inserito non esca più pulito.

Suggerimenti: aumentate le dosi della frutta secca, perché ci sta benissimo. preferibilmente tiepidi con abbondante crema inglese. Per la crema inglese: Mettere a bollire il latte, meno una tazzina, insieme alla scorza grattata di limone, il baccello di vaniglia aperto e lo zucchero. Nel frattempo sciogliere la fecola nel latte freddo rimasto, e aggiungere i tre tuorli. Amalgamare. Quando il latte bolle filtrarlo e aggiungerlo a filo, mescolando, alla crema così ottenuta e far cuocere sul fuoco bassissimo finché la crema non vela il cucchiaio. Attenzione a non cuocerla troppo se no rischia di impazzire. Il risultato è una crema abbastanza liquida, perfetta per accompagnare dolci lievitati e torte di varia natura.

È buona sia calda che fredda.



INGREDIENTI

397 g di latte condensato (cioè il contenuto di una lattina);
150 g burro;
225 g uvetta di Corinto;
225 g uva sultanina;
175 g ribes;
175 g ciliegie candite tagliate grossolanamente;
150 g farina di riso super sottile*;
50 g fecola di patate;
25 tapioca;
10 g di lievito;
2 cucchiaino da tè di 4 spezie;
1 cucchiaino da tè di cannella;
2 uova, codice 0 o 1, grandi.

PROCEDIMENTO

Preriscaldate il forno a 150°C.

Mettete in un pentolino capiente il latte condensato, il burro, tutta la frutta, avendo avuto cura di mettere a mollo l'uvetta per un paio di minuti. Fate sciogliere il tutto e mescolate bene per amalgamare. Fate raffreddare un po' il vostro composto, prima di aggiungere alle farine e alle uova.

Mescolate fino a quando il composto non sarà ben amalgamato. Versate in una teglia da 22 cm coperta da carta forno e infornate per circa 1 ora e mezza. Fate la prova stecchino per vedere se è cotta.

FRUITCAKE DI DELIA SMITH

di Stefania

saporiesaporifantasie.blogspot.com



MINCE PIES

di Anna Lisa

senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

Le mince pies sono la versione monodose della famosa mince pie, dolce tradizionale inglese. Si dice che un tempo fosse ripieno di carne (oggi a è a base di frutti, ma viene chiamato mincemeat).

La leggenda vuole sia il dolce preferito di Babbo Natale. Sarà vero?

Provate a lasciarne due tortine accanto al camino.

INGREDIENTI

Per il Mincemeat

90 g di uva passa bianca;
55 g di uvetta sultanina;
100 g di mirtilli rossi secchi
90 g di strutto tagliato in piccoli pezzi;
125 g di zucchero bruno (ottenuto miscelando 100 g di zucchero + 1 cucchiaino di melassa o in alternativa usare zucchero di canna grezzo);
1/4 di cucchiaino di noce moscata grattugiata fresca;
1/2 cucchiaino di zenzero in polvere;
1/2 cucchiaino di cannella;
la scorza grattugiata di un limone bio;
la scorza grattugiata di mezza arancia bio;
1 piccola mela, non sbucciata e tagliata a tocchetti molto piccoli;
2 cucchiaini di Brandy.

Per le Pies

350 g di farina per pasta frolla senza glutine*;
1 pizzico di sale;
225 g di burro;
1 uovo leggermente sbattuto;
4 o 5 cucchiaini di acqua fredda;
per il ripieno
1 vasetto di Mincemeat
per decorare
2 cucchiaini di zucchero a velo senza glutine

PROCEDIMENTO

Preparare la Mincemeat almeno 1 settimana prima dell'utilizzo per permettere agli ingredienti di amalgamarsi e intridersi dei diversi sapori.

In una larga ciotola in pirex, mescolare tutti gli ingredienti previsti ad eccezione del liquore.

Coprire con un canovaccio pulito e lasciar riposare per tutta la notte. L'indomani, preriscaldare il forno a 100° statico, mescolare nuovamente gli ingredienti e cuocere per due ore e mezzo coprendo la ciotola con un foglio di carta alluminio. Lasciar raffreddare mescolando di tanto in tanto. Aggiungere il liquore e versare tutto in un vasetto di vetro a chiusura ermetica, precedentemente sterilizzato. Conservare in dispensa fino al momento dell'utilizzo (si può tenere svariati mesi) Preparare ora le Pies. Portare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente. Nella ciotola del Kenwood (o altro robot da cucina) disporre il burro a pezzetti con il sale e la farina. Lavorare con la frusta K fino a trasformare il composto in briciole. Unire l'uovo e l'acqua 1 cucchiaino per volta fino a quando il composto si raccoglierà in una palla. Richiudere l'impasto in pellicola alimentare e far riposare in frigo d 15 a 30 minuti. Trascorso questo tempo, riprendere l'impasto e infarinare con farina di riso finissima un piano di lavoro. Preriscaldare il forno a 190° ventilato per dolci. Stendere l'impasto con un mattarello ad uno spessore di mezzo millimetro. Con gli stampini prescelti ritagliare dei cerchi di pasta e prelevare quest'ultima appoggiandola nello stampino stesso. Non importa se non raggiunge il bordo dello stampino. Riempire per 2/3 ogni tortina con il Mincemeat e coprire con un disco di pasta più piccolo e leggermente più sottile. Praticare una croce sulla superficie per far uscire il vapore. Proseguire così fino ad esaurimento dell'impasto.

Cuocere in forno per circa 15/20 minuti (dipende anche dalla misura dello stampino scelto). Rimuovere dal forno e lasciar raffreddare quindi, cospargere di zucchero a velo.

I Mince Pies possono anche essere congelati una volta cotti e scongelati a temperatura ambiente.

Volendo si possono passare in forno e poi cospargere di zucchero a velo prima di servire.

USA e CANADA



GINGERBREAD

di Anna Lisa

senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

I gingerbread o pan di zenzero sono biscotti natalizi che accomunano le tradizioni del Nord America e del Nord Europa.

Il nome rimanda a uno dei suoi ingredienti principali: lo zenzero.

Sono decorati con glassa colorata, prendono la forma di omini, casette, giochi e quanto altro possa piacere ai bambini.

INGREDIENTI

350 g di farina senza glutine (*Mix per Crostate e Biscotti composto da 230 g di maizena, 220 g di farina di riso finissima, tipo Vital Nature o Nutrifree, 65 g di fecola di patate consentita, 8 g di xantano*)*;

1 uovo medio/grande;

2 cucchiaini di cannella in polvere;

2 cucchiaini di zenzero in polvere;

1/2 cucchiaino di chiodi di garofano;

1 pizzico di noce moscata;

1 pizzico di sale;

140 g di zucchero;

150 g di miele o 100 g di melassa;

150 g di burro;

mezzo cucchiaino di bicarbonato di sodio;

Glassa reale per decorare.

PROCEDIMENTO

Setacciare gli ingredienti secchi e sabbiarli con il burro nella planetaria (o a mano).

Unire l'uovo e lavorare con il gancio K fino ad ottenere una palla. Raccogliere in un foglio di pellicola alimentare (no pvc!) e riporre in frigo a riposare per una o due ore. Riprenderla e lavorarla per poi stenderla con il mattarello ad uno spessore di circa 4 mm. Foderare con carta da forno una placca e accendere il forno a 180° C ventilato per dolci. Ritagliare le formine a piacere e cuocere per circa 10/12 minuti o finché saranno dorati.

Far raffreddare su una gratella e decorare a piacere con la glassa.



EGG NOGG

di Simonetta

glu.fri.com

L'egg nog è una bevanda confortante alcolica e tipica del Natale inglese e ancora di più americano. Una bevanda giusta per confortarsi dal freddo e ideale per aspettare il Natale in allegria.

Possiamo dire che è la versione anglossassone del VOV, il liquore di uovo e marsala delle nostre nonne.

Vi diamo due versioni, alcolica e non, anche se la tradizione la vuole alcolica. Il nome viene da egg, uovo, e nog che in antico inglese indicava un tipo di birra ad alta gradazione alcolica oppure da grog.

INGREDIENTI (20 bicchieri)

140 ml di latte intero;

6 uova;

50 g di zucchero;

1 baccello di vaniglia aperto in due;

un pizzico di noce moscata e altre spezie (cannella, chiodo di carofano)*;

200 ml di brandy (o 100 ml di brandy e 100 di rum);

500 g di panna liquida.

PROCEDIMENTO

Mettere le uova, lo zucchero, il baccello di vaniglia e metà del latte in una pentola dal fondo spesso.

Cuocere a fuoco molto basso (non deve bollire) mescolando sino a che il composto si addensi e vali il cucchiaio di legno. Ci vorranno circa 20 minuti.

Filtrare il composto e unire il resto del latte tiepido.

Aggiungere il liquore e mescolare. Unire la panna montata a mezzo punto, ossia quando inizia formare dei picchi e mescolare. Servire caldo o freddo, in questo ultimo caso unire la panna all'ultimo minuto.

Spolverare con la noce moscata e volendo servire con altra panna montata. Per i bambini si può evitare di mettere il liquore.



PUMPKIN SWEET BREAD

di Fabiana

fabipasticcio.blogspot.com

La ricetta la trovai su una rivista di cucina di parecchi anni fa, in un inserto chiamato "Panettoni dal Mondo".

In USA i classici dolci natalizi sono i gli omini di zenzero, le cupcakes a tema, i biscotti di vario tipo da attaccare all'albero, dolci provenienti dalla tradizione anglosassone, i bastoncini di zucchero, ecc..

*È SENZA LATTOSIO E SENZA LATTE VACCINO.

INGREDIENTI

(per uno stampo da 24 cm di diametro)

500 g di zucca Delica bio, cotta nel microne;
300 g di farina senza glutine e senza lattosio e derivati del latte (Mix It! DS)*;
150 g di fecola di patate*
2 uova grandi extrafresche cat. O da usare intere;
70 g di margarina fusa tiepida senza glutine senza lattosio e derivati del latte e senza grassi idrogenati*;
50 g di zucchero;
1 bustina di lievito (cremor tartaro e bicarbonato)*;
1-2 cucchiaini di cannella in polvere;
150 g di uvetta, cranberries e bacche di gojii preventivamente ammollati;

100 g di gherigli di noci tritati grossolanamente;

Latte di soia (se necessario);

Per spolverare sulla superficie della torta:

3 cucchiaini da tavola di zucchero;

Cannella in polvere;

Vanilla bourbon in polvere;

Per servire:

Yogurt bianco di soia denso;

Per la Salsa al caramello senza glutine senza lattosio senza latte vaccino:

125 ml di latte di soia;

115 g di margarina senza glutine senza derivati del latte senza grassi idrogenati*;

165 g di zucchero di canna;

85 g di golden syrup (una sorta caramello liquido);

2 cucchiaini da tavola di maple syrup (sciropo d'acero);

2 cucchiaini da tavola di maizena*.



PROCEDIMENTO

Dopo aver cotto la zucca nel MW, schiacciarla con una forchetta. Porre la purea in una ciotola capiente o nella ciotola della planetaria. Setacciare la farina, la fecola ed il lievito assieme. Preriscaldare il forno a 180° C. Aggiungere alla purea di zucca nella ciotola della planetaria lo zucchero e le uova intere. Mescolare usando la frusta a K (se non si usa la planetaria, normale frusta del frullino) Dopo aver amalgamato il tutto, aggiungere la margarina fusa tiepida e la cannella. Dopo aver amalgamato il tutto, aggiungere in tre riprese la miscela di farine e lievito. Se l'impasto è troppo sodo aggiungere del latte di soia. La morbidezza dell'impasto dipenderà dall'umidità della zucca. L'impasto non deve essere troppo liquido, deve assomigliare a quello di un quick bread, quindi soffice ma consistente. Infine aggiungere il mix di bacche e le noci.

Mescolare e versare nello stampo, precedentemente ingrassato con la margarina e spolverato con la farina senza glutine. Spolverare la superficie con il mix di zucchero, cannella e vanilla bourbon.

Cuocere in forno caldo a 180° per 35-40 minuti o secondo il proprio forno. Fare sempre la prova

stecchino. La torta deve rimanere umida per conservarsi meglio e non indurire, quindi spegnere il forno quando lo stecchino ha ancora qualche briciolina e non viene fuori perfettamente pulito.

Lasciar riposare 10 minuti, poi sfornare. Servire tiepido accompagnandolo con yogurt di soia non

zuccherato, denso, e salsa al caramello.

Per la salsa al caramello: in una piccola casseruola far sciogliere nel latte di soia la maizena. Aggiungere la margarina, lo zucchero, il golden syrup ed il maple syrup. Mescolare delicatamente finché non comincia ad addensarsi. È sufficientemente densa quando vela bene il cucchiaino. Mettere ancora calda in un vaso sterilizzato e far raffreddare a testa in giù, come per la confettura. Si conserva in frigo.





FRUITCAKE

di Fabiana

fabipasticcio.blogspot.com

Come in USA, la tradizione in Canada preleva a piene mani dalla tradizione anglosassone. Questa ricetta ricorda la variazione tedesca dello stollen chiamata quark stollen. Credo che la comparsa della ricotta nella ricetta di partenza sia dovuta al fatto che il quark o il cottage cheese anni fa non fossero così comuni dalle nostre parti. Ho sostituito la ricotta vaccina con quella di capra, perché per le sue caratteristiche il latte di capra può essere tollerato anche da chi soffre di intolleranza secondaria al lattosio, ovvero di intolleranza alle proteine del latte.

***È SENZA LATTOSIO E SENZA LATTE VACCINO.**

INGREDIENTI

400 g di ricotta di capra ben scolata e fresca;
450 g di farina (MixIt! Ds)*
200 g di fecola di patate*;
6 uova extrafresche cat. o, medie;
300 g di zucchero di canna;
175 g di albicocche secche bio;
175 g di albicocche secche;
Brandy per l'ammollo delle albicocche (2 bicchierini circa);
250 g di margarina morbida senza glutine senza derivati del latte e senza grassi idrogenati*;
1 cucchiaino di pumpkin spice mix pronto (zenzero, pimento, noce moscata, cannella);
1 cucchiaino di cannella;
1 bustina di lievito (o cremor tartaro + bicarbonato)*
Zucchero a velo;

PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno a 170°C. Tagliare a pezzi le albicocche e metterle ad ammolare nel brandy Vecchia Romagna o altro brandy. Mescolare assieme il lievito, la farina senza glutine e la fecola. Montare, con il frullino o con la planetaria, la ricotta di capra, la margarina morbida e lo zucchero di canna. Incorporare le uova una alla volta. Aggiungere le spezie. Aggiungere in tre riprese il mix di lievito e farine. Aggiungere i 3/4 delle albicocche ammolate e scolate. Mescolare e versare metà del composto nello stampo a ciambella, precedentemente ingrassato con la margarina e spolverato con la farina senza glutine. Aggiungere il restante quarto di albicocche ammolate e scolate. Versare il restante composto nello stampo e passarlo in frigo per un tempo compreso tra 5 e 10 minuti, ovviamente ricoperto da una pellicola. Il passaggio in frigo dovrebbe impedire alle albicocche di andare tutte sul fondo (l'ho sperimentato dopo averlo letto in un blog che purtroppo non ricordo, ma funziona). Infornare in forno caldo e far cuocere per 60-70 minuti. Fare sempre la prova stecchino. Per mantenerlo morbido meglio è spegnere il forno quando lo stecchino presenta ancora qualche briciola e non è perfettamente pulito. Lasciare raffreddare 5 minuti in forno, farlo poi raffreddare su una gratella per dolci. Servire spolverato con zucchero a velo senza glutine.



DANIMARCA





VANILLEKRANSE

di Anna Lisa

senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

I Vanillekränse sono dei dolci danesi, molto semplici da realizzare e preparati con forme sempre diverse. Il nome rimanda subito al suo ingrediente più importante: la vaniglia, che rende questi dolci profumati e molto amati dai bambini.

INGREDIENTI

170 g di burro;
250 g di Mix di farine naturali per crostate e biscotti (Mix composto da 230 g di maizena 220 g di farina di riso finissima, tipo Vital Nature o Nutrifree, 65 g di fecola di patate consentita, 8 g di xantano)*;
125 g di zucchero a velo fatto in casa*;
1 uovo;
la punta di un cucchiaino di vaniglia Bourbon in semi;
1 cucchiaino di estratto puro di vaniglia;
60 g di mandorle tritate.

PROCEDIMENTO

Portare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente.

In planetaria lavorare lo zucchero con il burro e la farina.

Aggiungere le mandorle e la vaniglia mescolando prima di unire l'uovo intero.

Formare una palla e lasciar riposare in frigo per circa 30 minuti.

Riprendere l'impasto e preriscaldare il forno a 200° C statico.

Inserire l'impasto in un sac-a-poche con bocchetta a stella o in una sparabiscotti e formare i tipici anelli appoggiandoli su una placca da forno rivestita di carta.

Cuocere per circa 15/20 minuti (dipende dal vostro forno).

Lasciar raffreddare su una gratella e cospargere di zucchero a velo.

ROMANIA





IL COZONAC

di Sonia

lacassataceliaca.blogspot.com

Il cozonac è un dolce tipico rumeno, ma è presente anche in Bulgaria e Albania. La sua ricetta viene tramandata da madre in figlia e la sua preparazione è sentita come una liturgia, legata a riti ancestrali.

La farcia solitamente viene preparata con la frutta secca, noci o mandorle e arricchita con confetture o semplicemente con il mac, cioè la pasta di semi di papavero neri. Impossibile da preparare senza l'apposita macchinetta che tritura i semi.

Noi oggi ve lo offriamo senza glutine e con un ripieno a base di mandorle.

INGREDIENTI

500 g di farina senza glutine
(*Biaglut pacco da 1 kg per pane e lievitati*)*;
125 g di zucchero semolato;
3 uova e mezzo;
125 g di latte;
25 g di lievito di birra;
Un pizzico di sale;
100 g di burro;
Scorza di limone o arancia bio;

Per la farcia:

250 g di farina di mandorle*;
3 cucchiai zucchero semolato;
Confettura di albicocche o altra confettura simile a piacere;

Per la doratura:

tuorlo d'uovo
una goccia di panna fresca

PROCEDIMENTO

Versare in una ciotola il lievito, un cucchiaino di zucchero semolato e un cucchiaino scarso di farina e lavorare con il dorso di un cucchiaino finché non diventa una crema. Lasciare riposare una ventina di minuti e montare i tuorli con metà dello zucchero. Scaldare il latte e sciogliere al suo interno il rimanente zucchero. Versare in una ciotola la crema di lievito, aggiungere la farina e i tuorli montati e iniziare a lavorare o con le mani o con la planetaria. Aggiungere pian piano il latte ormai tiepido, la scorza di limone, un pizzico di sale e gli albumi montati a neve. Infine aggiungere a filo il burro fuso. Una volta ottenuta una pasta ben omogenea e liscia, coprire e lasciare lievitare fino al raddoppio. Nel frattempo preparare la farcia lavorando in una ciotola la farina di mandorle, 3 cucchiaini di zucchero semolato e tanta confettura quanto basta per ottenere una farcia più amalgamata e morbida. Sgonfiare la pasta su un piano di lavoro infarinato e dividerlo in due parti di pari peso. Stendere con il mattarello le due parti in due rettangoli non troppo sottili. Ricoprire la superficie di entrambi con la farcia, stendendola uniformemente ma lasciando un dito di pasta senza farcia nei quattro lati. Ripiegare prima i due lembi laterali su se stessi e poi arrotolare ogni rettangolo dal lato più lungo formando due salsicciotti. Posizionare i due cozonac su una placca da forno foderata di carta forno e lasciare lievitare ancora un'ora. Battere leggermente il tuorlo con la panna e pennellare tutta la superficie. Scaldare il forno a 200° C e poi infornare i due cozonac abbassando il calore a 180° C. Cuocere per 30' - 40' a seconda del forno, ma badando che non bruci la superficie. Se dovesse scurire troppo coprirli con carta alluminio. Lasciare raffreddare prima del taglio. Il cozonac si conserva fuori dal frigo tanti giorni ben coperto. Data la presenza di burro, col passare dei giorni tenderà a indurire, ma basta scaldarlo per pochissimi secondi in microonde per farlo tornare morbido. Scegliere per la farcia o la farina di mandorle o quella di noci, non mischiarle.

SPAGNA



ROSCON DE REYES

di Simonetta
glu.fri.com

È una ricetta tradizionale spagnola. All'interno veniva nascosta una fava secca e chi la trovava aveva fortuna tutto l'anno. È una ricetta che richiede un po' di tempo.

INGREDIENTI

Per la "masa madre"

35 g di latte tiepido;
1/4 di cucchiaino di lievito secco istantaneo o 5 g di lievito fresco;
1 cucchiaino di zucchero a velo*;
50 g di farina senza glutine (ho usato MIX B Pani di schar)*

Per il resto dell'impasto:

70 g di zucchero a velo*;
scorza grattugiata di mezza arancia;
scorza grattugiata di mezzo limone;
30 g di latte tiepido;
40 g di burro a pomata;
5,5 g di lievito secco o 12 g di lievito fresco;
1 uovo a temperatura ambiente;
1 cucchiaio di acqua di fiori di arancio;
1 cucchiaio di aceto;
1 cucchiaio abbondante di miele;
200 g di farina senza glutine (MIX B Pane Schar)*;

Per decorare:

1 uovo;
mandorle a lamelle;
frutta candita.

Per farcire:

Panna montata o
crema pasticcera a gusto.



PROCEDIMENTO

Preparare la "masa madre". In una ciotola unire tutti gli ingredienti e impastare aiutandosi con una spatola. Ricavare una palla e lasciare lievitare coperto. Ci vorrà da 30 minuti a 1 ora, dipende dalla temperatura. Potete fare questa prova: mettete una piccola porzione di impasto in un bicchiere con acqua tiepida, appena l'impasto sale a galla è pronto. Preparare la rosca. Scaldare il latte a 38° C, unire lo zucchero e le scorze grattugiate e mescolare. Aggiungere il burro a temperatura ambiente, l'acqua di fiori d'arancio, l'uovo, il miele, l'aceto e mescolare bene. Unire la farina poco alla volta continuando a mescolare, aggiungere la "masa madre", mescolando con una spatola (o con il robot se lo avete). Quando la farina è ben integrata, si otterrà un impasto piuttosto appiccicoso e molliccio. Coprire e far lievitare per circa 3-4 ore (deve più che raddoppiare il volume). Passato questo tempo reimpastare con l'aiuto di una spatola per circa cinque minuti.

Coprire una placca da forno con carta forno o un foglio di silicone e trasferite l'impasto. Sarà molto molto appiccicoso, dovrete aiutarvi con una spatola. Con le mani bagnate date forma di palla e partendo dal centro formare, sempre con le mani bagnate, un buco di 4-5 cm di diametro. Al centro collocare un coppapasta unto con burro all'esterno per mantenere il buco. Non fatevi assolutamente tentare dall'aggiungere farina.

Lasciare lievitare il roscón in un luogo tiepido per un'altra ora almeno. Raddoppierà un'altra volta il volume.

Spennellare con l'uovo leggermente sbattuto e spolverare sopra le mandorle e la frutta candita.

Cuocere in forno a 170° C partendo dal forno freddo per 10 minuti, poi abbassate la temperatura a 165° C per 15' e ancora 5-10 minuti a 160° C. Controllare perché ogni forno ha tempi diversi. Una volta pronto spegnere il forno e lasciare il roscón per circa 10 di minuti in forno caldo, aprire leggermente la porta del forno e infine quando il forno è freddo tirarlo fuori. L'ideale è servirlo poco dopo averlo cotto con una farcitura di panna montata o crema pasticcera. Se non lo si consuma subito è meglio congelarlo e poi riscaldarlo prima di portarlo a tavola, altrimenti tende a seccarsi.

EMISFERO SUD



PAN DULCE

di Simonetta

glu.fri.com

È la versione argentina del Pan Dolce genovese che dall'altro lato del mondo è diventato più alto e si è arricchito notevolmente con canditi, uvetta, frutta secca e una decorazione spettacolare di glassa e frutta candita.

È il dolce tipico del Natale argentino insieme ai dolci dalla tradizione europea, ma niente come il pan dulce ha cambiato così tanto forma e aspetto da diventare un dolce nazionale.



INGREDIENTI

150 g di burro;
200 g di zucchero;
4 uova;
50 g di lievito;
250 cc di latte;
1 bicchierino di cognac (o alcool);
1 cucchiaino di essenza di vaniglia;
1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancio (tipo quella che si usa nella pastiera napoletana);
2 cucchiaini di miele;
scorza grattugiata e il succo di 1 limone;
500 g di farina senza glutine (mix con 150 g di amido di mais, 350 g di farina di riso, 1 cucchiaino di gomma xantica o xantano)*;
100 g di zucchero a velo*;
Uva passa macerata in porto o cognac;
Noci, mandorle, nocciole e frutta candita in base al proprio gusto.

PROCEDIMENTO

Sbattere il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema, aggiungere le uova e il lievito sciolto in un bicchiere di latte tiepido. Incorporare il cognac, l'acqua di fiori di arancio, il miele, la scorza di limone grattata. e continuare a mescolare.

Versare lentamente nel composto la miscela di amido di mais e farina di riso con la gomma xantica mentre continuate a impastare, alternandola con il latte rimanente. Aggiungere l'uva passa, la frutta secca e quella candita tagliata a pezzettini piccoli. Il composto deve essere spesso ma ancora morbido. Versarlo in stampi di carta da 250 g. Riempite fino a 3/4 e lasciare lievitare fino al bordo. Ci metteranno circa un'ora. Cuocere in forno caldo (200° C) per 10', abbassare la temperatura e cucinare altri 35-40 minuti (dipende dal forno). Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

Preparare una glassa battendo lo zucchero a velo e alcune alcune gocce di succo di limone e versare sui pandolce. Decorare con la frutta secca e candita la superficie (la glassa farà da "colla").



PAVLOVA

di Federica, Rossella, Valentina, Elisa
senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

La Pavlova è un dolce a base di meringa, tipico dell'Australia e della Nuova Zelanda.

Le sue origini non sono certe, ma si pensa sia stata realizzata da uno chef in onore della celebre ballerina Anna Pavlova.

Oggi è presente sulle tavole natalizie degli australiani.

INGREDIENTI

4 albumi a temperatura ambiente;
175 g di zucchero a velo*;
1/2 cucchiaino amido di mais*;
400 ml di panna fresca;
fragole a piacere o altra frutta;
topping di amarena*;
1 pizzico di sale.

PROCEDIMENTO

Montare gli albumi con uno sbattitore elettrico (aggiungendo un pizzico di sale). Prima che siano quasi totalmente montati, aggiungere poco per volta lo zucchero a velo e l'amido. Rivestire con carta da forno una placca o una teglia. Versare la meringa con un cucchiaio a formare un cerchio, che fungerà da base. Il rimanente albume mettetelo a cucchiaiate sui bordi del cerchio in modo da formare un cestino di meringa. Porre in forno preriscaldato a 50° C per circa due ore. La meringa dovrà essere ben dura. Spegnere il forno e lasciar raffreddare. Montare la panna, senza zucchero (avete letto bene). Una volta che la meringa è fredda mettere dentro la panna e ricoprire con fragole o altra frutta gradita. Decorare con il topping di amarena.

ITALIA

PANETTONE

di Anna Lisa

8

PANDORO 2.0

di Anna

10

RICCIARELLI

di Anna Lisa

12

PURCIDUZZI

di Anna Lisa

13

ZELTEN

di Gaia

15

BUCCELLATI

di Valentina, Rossella, Federica, Elisa

16

SFINCE

di Marilena

18

VIRCIDDATI

di Sonia

19

ANELLO DI MONACO

di Sonia

20

FRANCIA, BELGIO E PAESI BASSI

BOUCHE DE NOEL <i>di Sonia</i>	24
GALETTE DES ROIS <i>di Sonia</i>	26
SPECULOOS <i>di Raffaella</i>	28
KRUIDNOTEN <i>di Raffaella</i>	29
PEPERNOTEN <i>di Raffaella</i>	29
AUSTRIA	
KUGELHOPF <i>di Simonetta</i>	32
LINZ BISCUITS <i>di Raffaella</i>	34

GERMANIA

KRISTOLLEN <i>di Simonetta</i>	36
ADVENTAPFEL <i>di Valentina, Rossella, Federica, Elisa</i>	38
BUCHTELN <i>di Gaia</i>	40
GRAN BRETAGNA	
CHRISTMAS CAKE <i>di Stefania</i>	45
FRUITCAKE DI DELIA SMITH <i>di Stefania</i>	47
MINCE PIES <i>di Anna Lisa</i>	48



USA E CANADA

GINGERBREAD

di Anna Lisa

52

EGG NOGG

di Simonetta

55

PUMPKIN SWEET BREAD

di Fabiana

56

FRUITCAKE

di Fabiana

58

DANIMARCA

VANILLEKRANSE

di Anna Lisa

63

ROMANIA

IL COZONAC

di Sonia

66



SPAGNA

ROSCON DE REYES

di Simonetta

70

EMISFERO SUD

PAN DULCE

di Simonetta

74

PAVLOVA

di Federica, Rossella, Valentina, Elisa

76



Gluten Free Travel&Living

