

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Crunch, morbidi o speziati, ai corsi Tigros tre idee regalo da cucinare

Marco Tajè · Wednesday, December 11th, 2019

Crunch, morbidi o speziati. **I dolci natalizi possono finire sotto l'albero** come gradito e gustoso dono, specialmente se per l'impasto si prediligono farine pregiate e ingredienti di alta qualità. Come quelli utilizzate dallo chef patissier **Fabio Longhin della pasticceria Chiara di Olgiate Olona** che la sera del 10 dicembre al corso di cucina Tigros di Castellanza ha offerto alcuni preziosi spunti per cucinare regali davvero speciali.

### CAKE

Lo chef insieme alla sua squadra di pasticceri ha preparato come prima ricetta un piccolo cake in vasetto, soffice, speziato e veloce da cucinare.

Per realizzarlo è stato montato leggermente il burro (250 gr) con lo zucchero (75 di canna e 150 di zucchero semolato), le spezie e il sale, quindi sono state incorporate le uova a filo (270 gr) e poi la farina (175 gr integrale e 75 gr di fecola di patate) con il lievito (4 gr di bicarbonato). L'impasto è stato dressato nei vasetti di vetro fino a 3/4 dell' altezza e cuocere a 160-170°C in forno ventilato per 30-40 minuti. Come spezie sono state usate cannella, zenzero, cardamomo, anice stellato, vaniglia e noce moscata.

Lo chef consiglia di usare **vasetti tipo "bormioli"** con la guarnizione per ottenere l'effetto sottovuoto e garantire una lunga conservazione del prodotto. Questi barattoli che ricordano quelli usati dalle nonne sono anche esteticamente belli come confezione regalo. **[Qui la ricetta nel dettaglio.](#)**

### BISCOTTO PRESSATO IN BARATTOLO

Per preparare i biscotti sono state fatte sabbicare le farine (180 gr di tipo 00; 90 gr di farina farro VVBIo; 35 gr di mandorle) con il burro tagliato a pezzettini (140 gr). il risultato dovrà essere un composto della consistenza della sabbia bagnata, per ottenere questo effetto gli ingredienti sono stati lavorati con le mani, schiacciandoli bene tra di loro in modo che fuoriescano tra le dita, oppure con le sole dita pizzicandoli.

E' stato quindi aggiunto lo zucchero (110 di zucchero a velo) e poi le uova (60 gr). Il tutto è stato cotto a 150° gradi fino ad ottenere una colorazione caramellata.

Una volta cotto, il biscotto è stato raffreddato e sbriciolato leggermente. E' stato quindi sciolto il cioccolato (150 gr) e sono mescolati i due composti. I dischetti realizzati con il coppapasta sono stati messi in frigor a cristallizzare e quindi confezionati in barattolo. [Qui la ricetta nel dettaglio](#)



## BISCOTTI SPEZIATI

Per realizzare i biscotti speziati è stata creata una pasta frolla classica con l'aggiunta delle spezie (cannella, zenzero, cardamomo, anice stellato, vaniglia, noce moscata). E' stato ammorbidito il burro (300 gr) con lo zucchero (200 gr), sono state inserite le uova (50 gr), poi le farine (300 tipo 00 e 150 integrale) con le spezie. La frolla è stata lasciata riposare 12 ore prima di formare i biscottini e infornarli a 180°C per 12 minuti circa in forno già caldo. E' possibile realizzare anche forme Natalizie e appendere i biscotti all'albero di Natale. [Qui la ricetta nel dettaglio](#)

This entry was posted on Wednesday, December 11th, 2019 at 10:39 am and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.