

Con la magia del Natale anche a tavola si torna bambini

written by Redazione
21 Dicembre 2018



Le vetrine dei negozi si colorano di bianco, rosso, verde e oro, l'atmosfera diventa più gioiosa, le melodie allegre conquistano il cuore, si respira un'aria calda ed accogliente, i profumi delle pasticcerie ti travolgono in un viaggio sorprendente, la famiglia si riunisce e i preparativi per il pranzo portano entusiasmo... E'

arrivato Natale, la festa più magica di tutte! In molti paesi del mondo si celebra la Natività con tradizioni uniche, soprattutto a tavola. Tra golosità salate, antipasti, primi e secondi, c'è davvero l'imbarazzo della scelta. Ma quali dolci si mangiano nelle nazioni europee? Scopriamo insieme le più amate prelibatezze natalizie di Germania, Francia, Spagna e Grecia e proviamo a trarre ispirazione per un Natale "international".

Germania - Stollen



"Frohe Weihnachten" dicono con allegria i bambini in Germania quando arriva la stagione più amata di tutte. Gli alberi natalizi si addobbano, le candele si accendono e si appoggiano sui bordi delle finestre creando un'immagine suggestiva, i famosi mercatini natalizi, Weihnachtsmärkte, accolgono i visitatori

con decorazioni tradizionali, mentre il profumo del glühwein (vino speziato) avvolge tutti con la sua scia calda, dolce e quasi esotica. Dalle stelline alla cannella Zimtsterne, ai bastoncini al profumo di vaniglia Vanillekipferl, ai Lebkuchen con zucchero di canna, miele e burro, al tradizionale e ricco Stollen, i dolci non mancano dalle case tedesche. Quest'ultimo è il più diffuso, si trova in molte varianti e ha una storia lunga con le radici profonde nella cultura germanica. La sua pasta dolce, ricca di burro, canditi, frutta secca (mandorle e uvetta passa), è spesso ricoperta di zucchero a velo. La prima documentazione di questo dolce risale al 1329 a Naumburg, citato solo 150 anni dopo, nel 1474, in un manoscritto rinvenuto a Dresda. Non è un caso che viene chiamato Dresdner Stollen e ha ottenuto l'Indicazione geografica protetta (Igp). Nel corso degli anni lo Stollen è cambiato molto: da un semplice pane è diventato un dolce ricco che a seconda della zona viene preparato con marzapane, ricotta, vino, mele, prugne ecc.

Stollen

500 gr farina 00 (un po di più per infarinare), 200 gr uvetta sultanina, 100 gr uva di Corinto, 100 gr canditi a pezzetti, 30 gr mandorla a lamelle, scorza di 2 limoni, ½ cucchiaino cardamomo in polvere, ½ noce moscata in polvere, un pizzico di pepe nero, ½ cucchiaino di estratto di vaniglia, 3 cucchiaini di rum, 6 cucchiaini di lievito secco, 250 ml latte intero tiepido, 1 cucchiaino e ½ di sale, 100 gr zucchero granulato, 150 gr burro non salato, zucchero a velo.

Mettete in una ciotola la frutta secca, le mandorle, la scorza di limone, le spezie, pepe, canditi, aggiungete l'estratto di vaniglia e il rum e lasciate riposare per 2 ore.

Mettete il lievito secco in una ciotola che contiene il latte tiepido. Lasciate a riposo per 5 minuti e poi mescolate per diluire il lievito.

Mescolate la farina e il sale in una grande ciotola.

Fatte un buco nel centro della farina e versate il latte con il lievito.

Con un cucchiaio portate in centro la farina per formare un impasto morbido.

Coprire con una salvietta e lasciate riposare per 20 minuti in luogo caldo.

Aggiungete lo zucchero e il burro.

Lavorare tutto per ottenere un impasto solido e morbido.

Disponete l'impasto su una superficie infarinata.

Lavorate per 10 minuti per ottenere una pasta morbida ed elastica.

Mettete la pasta in una ciotola imburrata, coprite con una pellicola e successivamente in un sacchetto di plastica.

Lasciate riposare in luogo caldo per 2-2 ½ ore affinché si sarà raddoppiato.

Lavorate ancora un po' la pasta sulla superficie infarinata e lasciate riposare per 10 minuti.

Togliete dalla ciotola, disponete sulla superficie infarinata e con i palmi delle due mani appiattite la pasta dando una forma quasi rettangolare con spessore di 2,5 cm.

Aggiungete il composto della frutta secca nella pasta e lavorate gentilmente per amalgamare il tutto.

A questo punto create con l'impasto il classico rotolo, schiacciatelo leggermente e fatelo riposare per 1 ora. Spennellate con del burro fuso.

Infornate, in forno preriscaldato, per 30-45 minuti.

Lasciate raffreddare.

Copritelo di zucchero a velo.

Può mantenersi fresco per una settimana in contenitore ermetico (anche se sappiamo che non rimarrà neanche una fetta per il giorno dopo).

Francia - Bûche de Noël



Joyeux Noël: la Francia celebra il Natale con dolcezza e il profumo di burro

regna nell'aria. I francesi si preparano per il "Réveillon", la vigilia di Natale, quando tutte le famiglie si riuniscono per gustare tutte le tipiche specialità della stagione. Il tavolo è apparecchiato con attenzione e raffinatezza, mentre gli angoli della tovaglia sono accuratamente legati a nodi per... evitare che il diavolo si ci nasconda sotto. Galette des rois, bûche de Noël, nougat, la scelta dei dolci è più che varia e può soddisfare anche i più eclettici. Il protagonista del Natale francese non è altro, però, che quel "tronco di legno" al cioccolato che fa impazzire di gioia piccoli e grandi. Bûche de Noël con la sua curiosa forma, che simboleggia un ceppo, viene quindi considerato un portafortuna in molti paesi del Nord Europa. La sua golosa e soffice pasta e la sua copertura di ganache, lo rendono un dolce sfizioso a cui tutti dicono "oui"!

Bûche de Noël

Burro per imburrare la teglia, 1/3 tazza di farina setacciata per tutti gli usi, 1/3 tazza di cacao amaro, ¼ cucchiaino di sale fine, 4 grandi uova (separate tuorlo e albume), 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, ¾ tazza più 3 cucchiari di zucchero a velo, 1 tazza di panna fresca liquida, 1 cucchiaio di panna acida.

Riscaldare il forno a 175° C.

Imburrate una teglia.

Mescolate in una ciotola la farina, il cacao e il sale.

Sbattete con lo sbattitore elettrico per 2-3 minuti i tuorli d'uovo, la vaniglia, e ¼ tazza di zucchero. In una ciotola diversa, montate gli albumi (con lo sbattitore pulito) a neve per 1-2 minuti. Gradualmente aggiungete ½ tazza dello zucchero rimasto e sbattete per ancora 2-3 minuti.

Versate piano piano il composto dei tuorli in quello degli albumi.

Gradualmente aggiungete anche gli ingredienti secchi.

Spostate tutto l'impasto nella teglia e con una spatola uniformate la sua superficie.

Infornate per 8-10 minuti.

Togliete, lasciate raffreddare e appoggiatela su una pellicola trasparente.

Sbattete la panna fresca con il resto dello zucchero per 1-2 minuti.

Spargete la panna fresca montata sulla pasta lasciando 2 cm di bordo.

Arrotolate la pasta delicatamente aiutandovi con la pellicola che piano piano lasciate andare.

Mettete il tronco su un vassoio.

Preparate la crema ganache con 1/3 di tazza di panna fresca liquida e 85 gr di cioccolato semidolce tagliato a pezzetti.

Fatte bollire la panna.

Togliete il pentolino, aggiungete il cioccolato e lasciate riposare per 5 minuti.

Mescolate e lasciate raffreddare piano piano.

Versate la ganache su tutto il tronco.

Lasciate per 5 minuti.

Con una forchetta disegnate delle linee sul tronco.

Spagna - Roscón de Reyes



Appena il profumo de “los polvorones” si sente nell’aria si capisce subito che Navidad, il Natale, è arrivato in Spagna. Talmente “sbriciolosi” che si sciolgono in bocca, i polvorones, con la loro consistenza ricca di zucchero, farina, latte, noci e il profumo di limone, cannella, vaniglia non mancano mai dalle tavole spagnole durante le festività. I migliori “tortini in polvere” provengono dall’Andalusia. Particolarmente amato dagli spagnoli, però, è anche il famoso Tortel o Roscón de Reyes che si gusta di solito il 6 gennaio. La ciambella dei Re Magi è talmente soffice, leggera e gustosa che già prima dell’assaggio il suo sapore dolce arriva in bocca. Il pan dolce con la frutta candita non è solo gustoso, ma anche pieno di sorprese: di solito chi la prepara nasconde al suo interno un fagiolo o una figurina dei Re Magi. Chi trova la figurina viene incoronato “re” o “regina” e chi invece

trova il fagiolo deve pagare per il Roscón de Reyes dell'anno dopo. Prepariamo insieme questa squisita torta di grande effetto che tutti gusteranno con tanta voglia. ***¡Feliz Navidad y próspero año nuevo!***

Roscón de Reyes

650 gr di farina 00, 250 ml di latte tiepido, 25-30 gr di lievito fresco, 120 gr di zucchero, 120 gr di burro, 2 uova e un tuorlo, 10 gr di sale, 2 cucchiaini e ½ di acqua di fiori d'arancio, la scorza di un limone grande e 1 arancia. Per decorare: canditi, zucchero, 1 uovo sbattuto, 1 arancia, figurine decorative.

Mescolate un po del latte tiepido con 2 o 3 cucchiaini di farina 00.

Aggiungete 25-30 gr di lievito fresco e mescolate.

Coprite e lasciate fermentare per 15-20 minuti in un luogo caldo.

Una volta fermentato l'impasto, mettete in una grande ciotola il resto della farina e poco a poco il resto degli ingredienti: zucchero, scorza d'arancia e di limone, sale, latte, 2 uova, zucchero.

Aggiungete l'acqua di fiori d'arancio, e alla fine il burro fuso, successivamente l'impasto con il latte, la farina e il lievito.

Lavorate l'impasto finché diventi un composto omogeneo.

Infarinate una superficie e impastate.

Se necessario aggiungete un po di farina per poter lavorare meglio l'impasto.

Formate una palla e riponetela in una ciotola coperta con la pellicola, quindi fate lievitare il tutto in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria per circa 2 ore.

Dopo le due ore l'impasto dovrebbe essersi raddoppiato.

Toglietelo dal contenitore e su una superficie infarinata, lavoratelo piano piano dando una forma rotonda alla pasta, facendo anche un buco in mezzo con le dita (il buco diventa più piccolo quando lo si cuoce, quindi è conveniente renderlo grande).

Lasciate riposare coperto per circa un'ora in luogo caldo (potete accendere il forno a 50° C, farlo scaldare, spegnerlo e mettere il Roscón per il tempo necessario).

Di seguito, passate la superficie del Roscón con dell'uovo, decorate a vostro piacimento con i canditi e nascondete le figurine al suo interno.

Mettete il dolce in forno preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti.

Togliete dal forno, lasciate raffreddare e spolverate con dello zucchero a velo.

Grecia - Kourabiedes



Il profumo inebriante di cannella, chiodi di garofano e scorza di arancia si diffonde in tutte le case greche durante il periodo natalizio. I dolci tipici greci variano da località a località, ma quelli che non mancano mai dalla tavola sono i melomakarona e i kourabiedes. Questi due tipi di biscotti, soddisfano il palato di ogni tipo di goloso: chi ama la versione morbida e succulenta dal gusto di miele e semolino dei primi e chi la croccantezza delle mandorle e la delicatezza dello

zucchero a velo dei secondi. Ogni anno è una vera lotta tra i due protagonisti natalizi per la conquista del cuore dei greci che finisce sempre a pareggio. I dubbi svaniscono quando ci si trova di fronte alla “vassilopita”, il pane dolce che accompagna tutti i Greci dopo la cena del 31 dicembre e si taglia subito dopo l’arrivo del nuovo anno. Perché è così importante? Perché all’interno del suo impasto soffice e profumato di arancia si nasconde una moneta che chi trova nella sua fetta sarà fortunato per tutto l’anno. Andiamo a vedere, però, con l’aiuto della chef pâtissier greca Ioanna Stamoulou, come si preparano i kourabiedes che sembrano nuvole dolci, leggeri e irresistibili. **Καλά Χριστούγεννα!**

Kourabiedes

Per 50-60 biscotti: 750 gr di farina per tutti gli usi, 150 gr di zucchero, 500 gr di burro, 2 tuorli d’uovo, 1 tazzina di cognac, 1 cucchiaino di soda da cucina, 2 vanilline, 200 gr mandorle intere.

Per la copertura 50ml. acqua di fiori d’arancio o liquore di masticha, 300gr. zucchero a velo

Scaldare il forno a 180gradi e farle tostare le mandorle per 10 minuti.

Nel frattempo montate con il mixer lo zucchero e il burro per 10 minuti.

Mentre il mixer è in funzione, versate i tuorli d’uovo.

Sciogliete la soda dentro la tazzina del cognac e versatela dentro l’impasto.

Aggiungete la vanillina.

Quando l’impasto sarà omogeneo fermate il mixer e versate la farina setacciandola.

Con una spatola mescolate il tutto così la farina si unisce agli ingredienti liquidi.

Aggiungete le mandorle tostate e mescolate un’ultima volta.

La pasta o deve essere morbida come il velluto e facile da impastare.

Mettete carta da forno in due teglie non profonde.

Prendete piccole quantità di pasta assicurandosi che all’interno ci siano 2 o 3 mandorle e formate piccole palline grandi come una noce.

Disponete i kourabiedes nelle teglie lasciando poco spazio tra loro e premeteli al

centro.

Cuocete in forno riscaldato per 20-25 minuti finché prendono un colore dorato.

Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare.

Non muoveteli dalla teglia se non sono completamente freddi perché si scioglieranno.

Mettete l'acqua di fiori di arancia in uno vaporizzatore e spruzzate leggermente i kourabiedes.

Setacciate lo zucchero a velo in una ciotola profonda.

Immergete uno ad uno i kourabiedes nella ciotola e copriteli tutti bene.

Poi servite in un vassoio a strati e cospargete ancora con zucchero a velo tra i diversi strati.