Decora®

PANETTONE

BANANINE

PESCHE

PANDORO

Dolci della Tradizione Italiana

VOL.1

Il Panettone
DI TERRY, CRUMPETS & CO

LE VOSTRE RICETTE

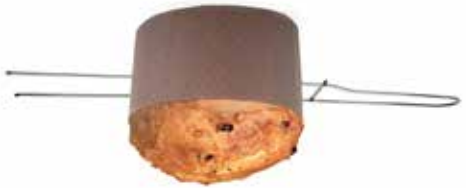
Il panettone

In una ciotola unisci l'acqua tiepida con l'amido di mais, lo zucchero, il lievito e le uova. Incorpora bene tutti gli ingredienti. Aggiungi l'aroma e lo sciroppo di glucosio.
Fondi a bagnomaria il cioccolato bianco ed il burro ed uniscili al composto.
Aggiungi la farina ed il sale mescolando bene con una spatola fino ad ottenere un impasto morbido. Lascia riposare per 5 minuti. Aggiungi le gocce di cioccolato, il cedro candito e l'uvetta. Versa l'impasto nella ciotola, coprilo con la pellicola o con un panno umido e lascialo lievitare per un'ora.
Trasferiscilo nella forma canasta da 750 g, coprilo con la pellicola imburrata (così crescendo non si attaccherà) e lascialo lievitare per circa 3 ore o finché non sia più che raddoppiato di volume. Cuoci il panettone in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti o fino a quando non sarà ben colorato in superficie, proprio come i panettoni classici. Sforna, inserisci lo spillone nel panettone e lascialo raffreddare capovolto. Decora con pasta di zucchero e zucchero a velo.

Ingredienti:

- 200 ml di acqua tiepida
- 25 g di farina di amido di mais
- 50 g di zucchero
- 6 tuorli medi
- 7 g di lievito di birra secco
- Aroma panettone
- 1 cucchiaio di sciroppo di glucosio
- 50 g di cioccolato bianco
- 50 g di burro
- 500 g di farina 00
- 1 cucchiaino di sale
- 70 g di gocce di cioccolato fondente
- 70 g di cedro candito
- 70 g di uvetta

AROMA PANETTONE



FORMA CANASTA

SPILLONE

Le Bananine

DI PATRIZIA, QUALCOSA DI BUONO

LE VOSTRE RICETTE

Le bananine con crema di nocciole

In una ciotola o nella planetaria monta le uova con lo zucchero per qualche minuto, aggiungi l'olio, il burro sciolto e la scorza del limone.
Aggiungi, infine, la farina setacciata con il lievito ed impasta fino a formare un panetto morbido ma lavorabile con le mani. Lascia riposare per mezz'ora a temperatura ambiente.
A questo punto, stendi l'impasto su di un piano leggermente infarinato, fino ad ottenere una sfoglia dello spessore di circa mezzo centimetro. Con il tagliapasta banana, ritaglia i biscotti e disponili sulla placca coperta dalla carta forno, distanziandoli un po' tra di loro.
Cuoci in forno preriscaldato a 160° per circa 15 minuti. Sforna e lascia raffreddare.
È possibile scavare leggermente i biscotti con un coltellino, in modo da contenere più farcia.
Prepara in un piatto la bagna alla banana diluendola con l'acqua come indicato sulla confezione; il mio consiglio è di diluirne poca per volta (50 ml di bagna più l'acqua necessaria dovrebbe bastare). Versa lo zucchero semolato in un piattino.
Passa velocemente i biscotti nella bagna, pochi per volta. Riempi ciascun biscotto con la crema spalmabile alla nocciola, accoppiali e ripassali ancora nella bagna. Infine, rotolali nello zucchero in modo da ricoprirli uniformemente. Disponi ciascuna bananina sul pirottino di carta e fai riposare almeno un'ora prima di servire.

Ingredienti per i biscotti:

- 500 g di farina 00
- 3 uova
- 1 tuorlo
- 70 g di burro sciolto
- 50 g di olio evo
- 150 g di zucchero
- Scorza grattugiata di 1 limone
- 2 cucchiaini di polvere lievitante per dolci

Per la farcitura:

– Bagna alla banana analcolica
– Crema spalmabile alla nocciola
– Zucchero semolato

TAGLIAPASTA BANANA

CREMA DI NOCCIOLE

BAGNA ALLA BANANA

Le Pesche
DI EMANUELA, DOLCI RICETTE

LE VOSTRE RICETTE

Le pesche dolci

Lavora il burro a temperatura ambiente, con lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Quando saranno ben amalgamati aggiungi un uovo alla volta e man mano la farina ed il lievito setacciati, alternando con il latte.
Mescola bene il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo, morbido ma consistente. Forma delle palline grandi quanto una noce e posizionale all'interno delle mezze sfere dello stampo cake pops, schiacciandole ai lati e lasciando un leggero incavo all'interno.
Inforna a 170/180° per circa 15/20 minuti.
Sforma e fai raffreddare. Con un coltello taglia delicatamente l'eventuale calotta che si formerà e scavale con un cucchiaino in modo da poterle riempire con la crema pasticcera o con la crema spalmabile alla nocciola. Una volta farcite, unisci a due a due le mezze sfere in modo da formare la pesca. Immergi le pesche nella bagna all'alkermes e poi passale nello zucchero semolato. Posizionale nei pirottini e ricava delle foglioline con la pasta di zucchero. Conservarle in frigo fino al momento di servirle. Ottime se preparate un giorno prima.

Ingredienti:
- 500 g di farina
- 150 g di zucchero
- 100 g di burro
- 3 uova
- 75 ml di latte
- La scorza grattugiata di un limone
- 1 bustina di lievito per dolci

Per la farcitura:
- Crema spalmabile alla nocciola o crema pasticcera

Per la copertura:
- Zucchero semolato
- Bagna all'alkermes q.b.

STAMPO CAKE POPS

PIROTTINI PRIMAVERA

BAGNA ALL'ALKERMES

Il pandoro

Prima fase, il lievitino:
Unisci tutti gli ingredienti in una ciotola ed amalgama bene fino a rendere il composto liscio ed omogeneo. Coprilo con della pellicola e lascialo lievitare in un luogo tiepido; finché non sarà raddoppiato di volume.

Ingredienti:
- 15 g lievito di birra
- 80 g di acqua tiepida
- 50 g di farina manitoba
- 1 cucchiaio di zucchero (circa 10 g)
- 1 tuorlo

Seconda fase:
Unisci al lievitino il lievito di birra, sciolto in un po' di acqua tiepida, la farina, lo zucchero e l'uovo. Mescola tutti gli ingredienti battendo l'impasto sulla spianatoia. Unisci il burro ed impasta bene, finché non sarà ben amalgamato. Poni l'impasto in una ciotola e fai lievitare, fino a quando non sarà raddoppiato di volume.

Ingredienti:
-Lievitino
- 200 g di farina manitoba
- 5 g lievito di birra
- 40 g zucchero
- 40 g burro
- 3 cucchiaini d'acqua
- 1 uovo

Terza fase:
Una volta lievitato unisci le uova, lo zucchero, la farina, il sale e l'aroma. Amalgama bene tutti gli ingredienti battendo l'impasto sulla spianatoia per circa 10/15 minuti. Poni l'impasto in una ciotola unta di burro e lascialo lievitare coprendolo bene per circa 1 ora o finché non raddoppia di volume. Una volta lievitato poni in frigo per circa 30/40 minuti.

Ingredienti:
- 250 g farina manitoba
- 100 g zucchero
- 3 uova
- 1 cucchiaino di sale
- Aroma vaniglia
- 140 g burro a temperatura ambiente per la sfogliatura

Quarta fase, le sfogliature:
Lavora con le mani l'impasto prima di passare alla sfogliatura.
A questo punto stendi la pasta formando un quadrato dove andrai a posizionare al centro il burro a pezzi. Chiudi il tutto all'interno dei 4 lembi di pasta. Passaci sopra con il mattarello fino ad ottenere una striscia lunga che ripiegherai per 3 volte. Poni in frigo per altri 20 minuti e ripeti questa operazione per almeno 3 volte. Una volta terminata l'ultima sfogliatura con le mani unte di burro, forma una palla. Imburra lo stampo pandoro e posiziona la pasta con la parte liscia sotto lo stampo e la parte con i lembi ripiegati in alto, in modo che si vedano. Lascia lievitare fino a quando l'impasto non arriverà al bordo dello stampo. Non è possibile indicare un tempo specifico poiché dipende da tanti fattori, io, ad esempio, l'ho lasciato lievitare per una notte.

Quinta fase, la cottura:
Inforna il pandoro a 170° per circa 10 minuti e poi a 160° per altri 10 minuti. Io consiglio sempre la prova dello stecchino. Sforna e lascia raffreddare. Spolverizza con dello zucchero a velo e decora a piacere.

· I consigli della Maestra Maria ·

SCOPRI LA RICETTA DEI MINI PANDORINI SU **DECORA.IT**

STAMPI PANDORO

NASTRINO DOPPIO RASO

AROMA VANIGLIA

LE VOSTRE RICETTE

Dolci della Tradizione

La I° raccolta di dolci tipici della tradizione italiana.

DEDICATO A CHI AMA CUCINARE, FARE DOLCI E CONDIVIDERE EMOZIONI

Grazie a:

Le Bananine di Patrizia, Qualcosa di Buono
qualcosadibuoono.blogspot.it

Le Pesche Dolci di Emanuela, Dolci Ricette
dolciricette.blogspot.it

Il Pandoro di Ippolito Anna, I manicaretti di Annarè
imanicarettidiannare.com

Il Panettone di Terry, Crumpets & co
crumpetsandco.wordpress.com

Decora®

LASCIATI ISPIRARE DAI NOSTRI MAESTRI CON

RICETTE, TUTORIAL, VIDEO E

TANTISSIMI PASSO A PASSO.

Cercaci così:

Facebook > Decora, l'arte di decorare con dolcezza
Pinterest > Decoracakes
Instagram > Decoracondolcezza
Twitter > @Decoracakes
Youtube > Decora TV

Made in Italy

Karma srl
via S. Brun, 8
Salerno - Italy

decora.it

Cod. 0000474
8 024622 055592