

Piccoli & buoni

Biscotti per tutti



swiss
milk

Svizzera. Naturalmente.



swissmilk



Sommaro

Per un tè e due chiacchiere

Sablés	6
Ciambelline al limone	7
Rosette al burro	8
Margheritine alla pera	9
Baci di dama	10

Al cioccolato

Stracciatelle	11
Biscottini di cioccolato al pepe	12
Krumiri alla cannella	13
Papaverini	14
Chiaroscuri	15
Brownies allo zenzero	16

Pronti in un attimo

Triangoli di nocciole all'anice	17
Bastoncini di nocciole	18
Mandorlati	19
Palline alle noci	20
Bastoncini al burro	21

Alla marmellata

Quadrotti alle albicocche	22
Bignè alla viennese	23
Quadrotti alle noci	24
Cappelli di prete	25
Cialde viennesi	26

Natalizi

Mezzelune alla vaniglia	27
Milanesini	28
Discoletti	29
Barrette di marzapane	30
Pagnottine alle uvette	31

Consigli utili

Tutto sulla pasta al burro	32
----------------------------	----



Impressum

Editore: Produttori Svizzeri di Latte PSL, Swissmilk, Berna

Progetto: Samira Boujamil, Swissmilk, Berna

Ricette: Silvia Erne-Bryner, Erlinsbach

Traduzione: Trait d'Union, Berna

Foto: Michael Wissing, Waldkirch (D)

Grafica: Reflektor, Stefan Zbinden, Berna

© Swissmilk, 2000

Edizione rivista, maggio 2014

1400821



A voi che amate i biscotti...

Impastare, lavorare di matterello e scegliere le formine più graziose è sempre divertente – non solo sotto Natale, ma tutto l'anno. Insomma: fare biscotti è piacevole e rilassante in qualsiasi stagione. Perché privarsi di deliziosi cappelli di prete e profumate ciambelline al limone solo perché è maggio o agosto? Sarete certamente d'accordo con noi.

Non per questo il nostro libretto dimentica il mese di dicembre, poiché vi proponiamo anche le ricette di grandi classici natalizi come i milanesini o i discoletti. E come potrebbero mancare?

Dicevamo che è divertente e piacevole. Ma è anche facile! In fin dei conti, basta pesare accuratamente gli ingredienti, impastarli nell'ordine giusto, osservare con precisione le temperature e i tempi di cottura indicati, ed è fatta! Con un occhio attento, ovviamente, anche alla freschezza e alla qualità degli ingredienti.

Perfetti con un tè e due chiacchiere in compagnia, i biscotti fatti in casa hanno sempre molto successo anche quando si va in visita, come piccolo regalo.

L'équipe Swissmilk



Ingredienti

Per 65–75 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 250 g di burro morbido
- 120 g di zucchero
- 2 c.ni di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 1 c. e ½ di latte
- 350 g di farina
- 1 albume sbattuto
- 3–4 c. di zucchero

Sablés

- 1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Unire lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e il latte. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Aggiungere la farina passandola al setaccio e lavorare ancora un poco.
- 2 Dividere la pasta in due e formare due rotoli di 4 cm di diametro. Avvolgerli in una pellicola trasparente e metterli al fresco per 1 ora oppure in congelatore per 20–30 minuti.
- 3 Spennellare i rotoli con l'albume. Rigararli nello zucchero. Con un coltello affilato affettarli in dischetti spessi 5 mm. Disporre i dischetti su una teglia rivestita di carta da forno e metterli in fresco per 15 minuti.
- 4 Cottura: 10–12 minuti nel centro del forno preriscaldato a 200 °C.



Ciambelline al limone

Ingredienti

Per 50 pezzi

- tasca da pasticciare con becco dentellato
- carta da forno per la teglia
- 150 g di burro morbido
- 125 g di zucchero
- 1 p.ta di coltello di sale
- 1 uovo sbattuto
- 1 tuorlo
- la scorza grattugiata di 2 limoni
- 150 g di farina
- 100 g di amido di mais

Glassa

- 100 g di zucchero a velo
- 3–4 c. di succo di limone

- 1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, il sale, l'uovo sbattuto e il tuorlo. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Unire la scorza di limone. Aggiungere la farina e l'amido di mais passandoli al setaccio e lavorare fino a ottenere un impasto morbido.
- 2 Versare l'impasto in una tasca da pasticciare con un becco dentellato. Spremere delle ciambelline di 4 cm di diametro su una teglia rivestita di carta da forno. Mettere in fresco per 20 minuti.
- 3 Cottura: 10–12 minuti nel centro del forno preriscaldato a 180 °C.
- 4 Per la glassa: amalgamare lo zucchero a velo e il succo di limone. Versare la glassa nell'angolo di un sacchetto di plastica. Chiuderlo in alto e tagliare un pezzettino dell'angolo. Tracciare rapidamente sottili fili di glassa sulle ciambelline. Lasciare asciugare.





Ingredienti

Per 40 pezzi

- tasca da pasticciare con un grande becco dentellato
- carta da forno per la teglia

- 150 g di burro morbido
- 150 g di zucchero
- 1 p.ta di coltello di sale
- 1 uovo sbattuto
- 2 c. di acqua di rose o di amaretto
- 250 g di farina

Guarnizione per le rosette all'amaretto

- 10 mandorle con la buccia, a pezzetti

Guarnizione per le rosette all'acqua di rose

- 2 c. di zucchero a velo
- qualche goccia di acqua di rose
- 40 perle di zucchero argentate

Rosette al burro

1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, il sale e l'uovo. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Unire l'acqua di rose o l'amaretto. Aggiungere la farina passandola al setaccio e lavorare fino a ottenere un impasto morbido.

2 Versare l'impasto in una tasca da pasticciare con un becco dentellato grande. Spremere delle rosette di 3 cm di diametro su una teglia rivestita di carta da forno.

3 Per guarnire le rosette all'amaretto: posare su ogni rosetta una scaglietta di mandorla e premere leggermente. Mettere in fresco per 20 minuti.

4 Cottura: 12–15 minuti nel centro del forno preriscaldato a 170 °C.

5 Per guarnire le rosette all'acqua di rose: cuocerle come indicato sopra e lasciarle raffreddare. Amalgamare lo zucchero a velo e l'acqua di rose. Immergere in questa glassa le perle argentate e metterne tre al centro di ogni rosetta. Lasciare asciugare.



Margheritine alla pera

Ingredienti

Per 80–100 pezzi

- carta da forno per la teglia

Ripieno

- 150 g di pere secche morbide senza picciolo
- 75 g di prugne secche snocciolate
- 125 g di zucchero
- 1 c.no e ½ di cannella
- 1 c.no di anice stellato in polvere o di spezie per panpepato
- 1 p.ta di coltello di chiodi di garofano in polvere
- 1 c. di kirsch o di grappa di prugne

Pasta

- 250 g di burro morbido
- 125 g di zucchero a velo
- 2 c.ni di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 1 albume leggermente sbattuto
- 350 g di farina

- 2 tuorli, diluiti con 1 c.no di latte

1 Per il ripieno: mettere a bagno le pere e le prugne secche per 12 ore in acqua fredda.

2 Cuocerle a fuoco lento per 30 minuti nella loro acqua, scolarle e sgocciolarle. Aggiungere gli altri ingredienti, ridurre in purea e lasciar raffreddare.

3 Per la pasta: lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Unire lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, il sale e l'albume. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Aggiungere la farina passandola al setaccio e lavorare ancora un poco. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

4 Su un ripiano infarinato stendere la pasta fino a uno spessore di 3 mm. Con uno stampino leggermente infarinato ricavare delle margheritine di 3–4 cm di diametro. Disporle su una teglia rivestita di carta da forno. Mettere in fresco per 20 minuti. Spennellare metà delle margheritine con i tuorli diluiti: saranno le parti superiori.

5 Cottura: 6–7 minuti nel centro del forno preriscaldato a 200 °C.

6 Rivoltare i fondi. Distribuirvi il ripieno con un cucchiaino. Posare le parti superiori e premere leggermente. Le margheritine vanno consumate rapidamente oppure congelate, poiché dopo 1–2 giorni l'umidità del ripieno tende ad ammorbidire la pasta.





Baci di dama

Ingredienti

Per 55–60 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 250 g di burro morbido
- 125 g di zucchero a velo
- 2 c.ni di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 1 albume leggermente sbattuto
- 350 g di farina

Ripieno

- 2,5 dl di panna intera
- 300 g di cioccolato fondente
- 2 c. di kirsch, rum o acqua

Guarnizione

- 2–3 c. di zucchero a velo
- 1 sacchetto di glassa scura per dolci

1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Unire lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, il sale e l'albume. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Aggiungere la farina passandola al setaccio e lavorare ancora un poco. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

2 Su un ripiano infarinato stendere la pasta fino a uno spessore di 3 mm. Con uno stampino leggermente infarinato ricavare dei dischetti di 3 cm di diametro. Disporli su una teglia rivestita di carta da forno. Mettere in fresco per 20 minuti.

3 Cottura: 5–7 minuti nel centro del forno preriscaldato a 200 °C.

4 Per il ripieno: a fiamma dolce e continuando a rimestare, fondere il cioccolato con la panna e il kirsch (oppure un po' di rum o acqua) fino a ottenere una crema. Metterla in fresco e attendere che si ispessisca leggermente, ma resti malleabile.

5 Rivoltare metà dei dischetti. Distribuirvi il ripieno con un cucchiaino. Posare le parti superiori e premere leggermente.

6 Per la guarnizione: spolverare con lo zucchero a velo. Sciogliere la glassa secondo le istruzioni della confezione, tagliare un angolino del sacchetto e tracciare rapidamente sottili fili sui biscotti. Lasciare asciugare.



Stracciatelle

Ingredienti

Per 75–85 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 225 g di burro morbido
- 350 g di zucchero
- ½ bustina di zucchero vanigliato
- ½ c.no di sale
- 2 uova
- 300 g di cioccolato fondente tritato oppure 300 g di cioccolato a dadini
- 325 g di farina
- ¼ di c.no di lievito

1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e le uova. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Unire il cioccolato. Aggiungere la farina e il lievito passandoli al setaccio. Lavorare fino a ottenere un impasto morbido.

2 Aiutandosi con 2 cucchiari, formare palline grandi come una noce. Disporle su una teglia rivestita di carta da forno. Con le dita inumidite in acqua fredda schiacciarle leggermente fino a ridurle a 1 cm di spessore. Metterle in fresco per 15 minuti.

3 Cottura: 11–13 minuti nel centro del forno preriscaldato a 175 °C.



Biscottini di cioccolato al pepe

Ingredienti

Per 80–100 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 175 g di burro morbido
- 300 g di zucchero
- ¼ di c.no di sale
- 2 uova
- ⅓ di c.no di pepe nero macinato
- 1 c.no di cannella
- 1 p.ta di coltello di noce moscata
- 1 presa di chiodi di garofano in polvere
- 400 g di farina
- 100 g di cacao in polvere
- 2 sacchetti di glassa per dolci, scura o chiara

1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, il sale e le uova. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Unire le spezie. Aggiungere la farina e il cacao, passandoli al setaccio. Lavorare ancora un poco. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

2 Su un ripiano infarinato, stendere la pasta fino a uno spessore di 7 mm. Con stampini di forme diverse ricavare dei biscottini. Disponli su una teglia rivestita di carta da forno e metterli in fresco per 20 minuti.

3 Cottura: 8–10 minuti nel centro del forno preriscaldato a 200 °C.

4 Sciogliere la glassa secondo le istruzioni della confezione. Una volta raffreddati, immergere i biscottini a metà nella glassa, posarli su un foglio di carta da forno e lasciarli asciugare.



Krumiri alla cannella

Ingredienti

Per 40–50 pezzi

- tasca da pasticciare con becco dentellato
- carta da forno per la teglia
- 200 g di burro morbido
- 150 g di zucchero
- 1 p.ta di coltello di sale
- 1 uovo sbattuto
- 2 tuorli
- 2 c.ni di cannella
- 175 g di farina
- 100 g di amido di mais
- 150–200 g di marmellata di albicocche, riscaldata e passata al setaccio
- 2 sacchetti di glassa scura per dolci

1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, il sale, l'uovo e i tuorli. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Incorporare la cannella. Aggiungere la farina e l'amido di mais, passandoli al setaccio. Lavorare fino a ottenere un impasto morbido.

2 Versare l'impasto in una tasca da pasticciare con un becco dentellato. Spremere i krumiri su una teglia rivestita di carta da forno. Mettere in fresco per 20 minuti.

3 Cottura: 10–12 minuti nel centro del forno preriscaldato a 175 °C.

4 Rivoltare metà dei krumiri e spalmarli di marmellata di albicocche. Sovrapporre l'altra metà. Lasciare asciugare.

5 Sciogliere la glassa secondo le istruzioni della confezione. Immergere le estremità dei krumiri nella glassa, posarli su un foglio di carta da forno e lasciarli asciugare.



Ingredienti

Per 50–60 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 125 g di burro morbido
- 125 g di zucchero
- ¼ di bustina di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 1 uovo
- 125 g di fiocchi d'avena
- 50 g di semi di papavero
- 200 g di cioccolato bianco tritato
- 125 g di farina
- ¼ di c.no di lievito

Papaverini

1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Incorporare l'uovo e impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Unire i fiocchi d'avena, i semi di papavero e il cioccolato. Aggiungere la farina e il lievito, passandoli al setaccio. Lavorare l'impasto.

2 Aiutandosi con 2 cucchiaini, formare palline grandi come una noce, posarle su una teglia rivestita di carta da forno e schiacciarle leggermente con una forchetta dapprima bagnata in acqua fredda.

3 Cottura: 8-10 minuti nel centro del forno preriscaldato a 180 °C.



Chiaroscuri

1 Per la pasta chiara: lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Unire lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e il latte. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Aggiungere la farina passandola al setaccio e lavorare ancora un poco. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

2 Per la pasta scura: riscaldare il latte, aggiungendo 2 cucchiaini di burro, il caffè e il cacao. Attendere che tutto si sia sciolto e aggiungere al burro restante. Procedere come per la pasta chiara.

3 Dividere entrambi gli impasti in due parti. Prendere una parte chiara e una scura e formare da ciascuna due barrette di 20 x 2 x 2 cm. Avvolgerle in una pellicola trasparente e metterle in fresco per 1 ora oppure in congelatore per 20–30 minuti. Con un coltello affilato tagliare le barrette diagonalmente. Spennellare la diagonale con l'albume e accostare, premendo leggermente, i triangoli chiari a quelli scuri, formando barrette bicolori.

4 Spianare le due metà restanti tra due fogli di carta da forno su 3 mm di spessore, ciascuna in un rettangolo di 22 x 20 cm. Togliere il foglio di carta superiore. Dividere i rettangoli a metà, così da ottenerne 4 di 20 x 11 cm. Spennellarli con l'albume. Posare le barrette bicolori al centro dei rettangoli e arrotolare. Mettere i rotoli in fresco per 1 ora oppure in congelatore per 20–30 minuti. Affettare i rotoli in rettangolini spessi 5 mm. Disporre i rettangolini su una teglia rivestita di carta da forno.

5 Cottura: 10–12 minuti nel centro del forno preriscaldato a 200 °C.



Ingredienti

Per 70–75 pezzi

- carta da forno per stendere la pasta e per la teglia

Pasta chiara

- 175 g di burro morbido
- 80 g di zucchero
- ¼ di bustina di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 1 c. di latte
- 250 g di farina

Pasta scura

- 175 g di burro morbido
- 3 c. di caffè solubile in polvere
- 1 c. di cacao in polvere
- 1 c. di latte
- 80 g di zucchero
- ¼ di bustina di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 250 g di farina

- 1 albume sbattuto

Ingredienti

Per 70–75 pezzi

Per 1 teglia del forno, riempita per metà, oppure 1 teglia di 21 x 35 cm

- foglio di alluminio per dividere la teglia
- carta da forno per la teglia
- 300 g di burro
- 250 g di cioccolato fondente frantumato
- 4 uova
- 200 g di zucchero
- 75 g di zenzero candito tritato fine
- 200 g di mandorle tritate
- 225 g di farina

Guarnizione

- cacao in polvere
- 50 g di zenzero candito tagliato a pezzetti
- 30–40 g di cioccolato fondente fuso

Brownies allo zenzero

1 Sciogliere il burro e il cioccolato a fuoco lento, sempre rimestando. Lasciare raffreddare un po'. Sbattere le uova e lo zucchero fino a ottenere una crema chiara e spumosa. Aggiungere il cioccolato fuso, lo zenzero e le mandorle. Unire la farina passandola al setaccio e amalgamare.

2 Spalmare il composto sulla parte di teglia rivestita di carta da forno.

3 Cottura: 18–22 minuti nel centro del forno preriscaldato a 180 °C. All'interno la pasta deve essere ancora molto umida.

4 Quando la pasta si è un po' raffreddata, staccarla dai bordi e trasferirla con la carta da forno su un tagliere. Tagliare in quadratini di circa 3 x 3 cm e lasciare raffreddare.

5 Per la guarnizione: spolverare i brownies con il cacao in polvere. Immergere un lato dei canditi nel cioccolato fuso, posarli sui brownies e lasciare asciugare.

Info Lo zenzero candito è in vendita nei negozi di prodotti naturali o nei supermercati più forniti. Per riempire solo mezza teglia del forno: preparare strisce di alluminio un po' più lunghe della larghezza della teglia, piegarle quattro volte, così da renderle più stabili. Posarle a metà della teglia e fissarle esternamente con uno stampo da cake o un piatto da gratin vuoti.

Triangoli di nocciole all'anice

Ingredienti

Per 60 pezzi

• carta da forno per stendere la pasta

- 100 g di burro morbido
- 100 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 p.ta di coltello di sale
- 2 tuorli
- 1 c. di semi di anice
- 75 g di nocciole tritate
- 125 g di farina

Copertura

- 1,8 dl di panna intera
- 75 g di zucchero
- 100 g di miele
- 250 g di nocciole tritate

1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e i tuorli. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Unire l'anice. Mescolare le nocciole e la farina, aggiungere all'impasto e lavorare brevemente. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

2 Su un foglio di carta da forno, stendere la pasta in un rettangolo spesso 2–3 mm. Adagiare la pasta con il foglio nella teglia e mettere in fresco.

3 Per la copertura: scaldare la panna, lo zucchero e il miele e continuare la cottura finché la massa si fa dorata e più densa. Unire le nocciole e versare rapidamente il tutto sulla pasta.

4 Cottura: 12–15 minuti nel centro del forno preriscaldato a 180 °C.

5 Lasciar raffreddare. Mettere in fresco per 20 minuti. Tagliare in triangoli.



Ingredienti

Per 90–100 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 125 g di burro morbido
- 125 g di zucchero
- 1 presa di sale
- 2 uova
- 125 g di nocciole tritate
- 175 g di farina
- 1–2 tuorli, sbattuti con 1 c.no di latte

Bastoncini di nocciole

1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, il sale e le uova. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Mescolare le nocciole e la farina e incorporarli all'impasto, lavorando ancora un poco. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

2 Su un ripiano infarinato, stendere la pasta fino a uno spessore di 7 mm e tagliarla in bastoncini di 5 x 1,5 cm. Disporre i bastoncini su una teglia rivestita di carta da forno e mettere in fresco per 15 minuti. Spennellarli con i tuorli.

3 Cottura: 8–10 minuti nel centro del forno preriscaldato a 200 °C.



Mandorlati

Ingredienti

Per 40–45 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 125 g di burro morbido
- 75 g di zucchero
- 75 g di melassa o di miele
- 1 p.ta di coltello di sale
- 1 uovo
- 75 g di mandorle tritate
- 150 g di farina
- 3–4 c. di mandorle a scaglie
- zucchero a velo

1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, la melassa o il miele, il sale e l'uovo. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Mescolare la farina e le mandorle, incorporarle e lavorare ancora un poco, fino a ottenere un impasto morbido.

2 Aiutandosi con 2 cucchiari, formare palline grandi come una noce e disporle, ben distanziate, direttamente sulla teglia. Cospargerle con le scaglette di mandorla, premerle leggermente e metterle in fresco per 20 minuti.

3 Cottura: 8–10 minuti nel centro del forno preriscaldato a 180 °C.

4 Lasciar raffreddare, quindi spolverare con lo zucchero a velo.



Ingredienti

Per 70–80 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 225 g di burro morbido
- 2 c. di miele
- 125 g di zucchero a velo
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- ¼ di c.no di sale
- 150 g di nocciole tritate
- 75 g di noci tritate fini
- 350 g di farina
- ca. 4 c. di nocciole tritate

Palline alle noci

- 1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere il miele, lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e il sale. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Unire le nocciole, le noci e la farina. Lavorare ancora un poco. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.
- 2 Con le mani formare palline grandi come una noce. Rivoltarle nelle nocciole tritate e posarle su una teglia rivestita di carta da forno. Mettere in fresco per 30 minuti.
- 3 Cottura: 12–14 minuti nel centro del forno preriscaldato a 190 °C.



Bastoncini al burro

Ingredienti

Per 75–85 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 200 g di burro morbido
- 250 g di zucchero
- 1 presa di sale
- 2 uova
- 2 c. di latte
- la scorza grattugiata di 1 limone
- 100 g di nocciole tritate
- 500 g di farina

- 1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, il sale, le uova e il latte. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Incorporare la scorza di limone. Mescolare le nocciole e la farina, incorporarle e lavorare ancora un poco. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.
- 2 Su un ripiano infarinato formare dei rotoli spessi come un dito. Affettarli diagonalmente in bastoncini lunghi 4–5 cm. Disporre i bastoncini su una teglia rivestita di carta da forno. Decorarli con i denti di una forchetta dapprima immersa in acqua fredda, appiattendoli leggermente. Mettere in fresco per 15 minuti.
- 3 Cottura: 11–13 minuti nel centro del forno preriscaldato a 200 °C.





Quadrotti alle albicocche

Ingredienti

Per 60–65 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 250 g di farina
- ¼ di c.no di sale
- 100 g di zucchero
- 150 g di burro freddo a pezzetti
- 1 uovo sbattuto
- 2–3 c. di latte
- 200 g di marmellata di albicocche, riscaldata e passata al setaccio

Meringa

- 3 albumi
- 1 presa di sale
- 150 g di zucchero
- 125 g di nocciole tritate
- 100 g di albicocche secche a dadini

Guarnizione

- 2 c. di zucchero a velo
- qualche goccia di acqua
- 60–65 pezzetti di albicocche secche

1 Mescolare la farina, il sale e lo zucchero. Aggiungere il burro e lavorare rapidamente con le mani, fino a ottenere una massa friabile. Formare un incavo al centro, versarvi l'uovo e il latte. Amalgamare gli ingredienti senza lavorarli. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per un'ora.

2 Su carta da forno leggermente infarinata stendere la pasta in un rettangolo spesso 5 mm. Adagiarlo nella teglia e regolare i bordi. Spalmarlo con la marmellata di albicocche e metterlo in fresco per 20 minuti.

3 Per la meringa: montare a neve gli albumi con il sale. Aggiungere la metà dello zucchero e continuare a sbattere finché la massa diventa lucente. Unire lo zucchero rimanente, le nocciole e le albicocche. Spalmare questa massa sul rettangolo di pasta.

4 Cottura: 8 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato a 200 °C. Ridurre poi il calore aprendo brevemente lo sportello del forno finché la temperatura non raggiunga i 150 °C, cuocere per altri 20 minuti circa.

5 Tagliare il dolce ancora tiepido a quadrotti.

6 Per la guarnizione: mescolare lo zucchero a velo e l'acqua fino a ottenere una massa liscia e densa, con la quale incollare su ogni quadrotto un pezzettino di albicocca secca. Lasciare asciugare.



Bignè alla viennese

Ingredienti

Per 40–45 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 150 g di burro morbido
- 75 g di zucchero
- ½ bustina di zucchero vanigliato
- 1 presa di sale
- 2 tuorli
- 225 g di farina

Variante alle mandorle

- 1 albume leggermente sbattuto
- 5–6 c. di mandorle a pezzettini
- 2–3 c. di gelatina di ribes riscaldata

1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Unire lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e i tuorli. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Aggiungere la farina passandola al setaccio e lavorare ancora un poco. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

2 Ricavare dalla pasta delle palline non più grandi di una noce.

3 Se si desidera ricoprirli, rotolare i bignè nell'albume sbattuto e poi nelle mandorle. Altrimenti, disporli direttamente sulla teglia.

4 Con la punta del manico di un mestolo fare una fossetta in ogni bignè. Riempire un angolo di un sacchetto di plastica con la gelatina di ribes, chiuderlo e tagliare un pezzettino della punta. Con la tasca da pasticciere così ottenuta riempire le fossette e mettere i bignè in fresco per 15 minuti.

5 Cottura: 13–16 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato a 170 °C.

6 Se occorre, dopo la cottura colmare le fossette aggiungendo ancora un poco di gelatina.



Ingredienti

Per 30–40 pezzi

- carta da forno per stendere la pasta
- 250 g di farina
- 100 g di noci tritate
- ¼ di c.no di sale
- 150 g di zucchero
- 180 g di burro freddo a pezzetti
- la scorza grattugiata di un'arancia e 1 c. di succo
- 1 tuorlo
- 200 g di marmellata di arance con pezzettini di scorza (thin cut), riscaldata

Guarnizione

- 125 g di zucchero a velo
- 1–2 c. di succo d'arancia
- ca. 100 g di gherigli di noce tagliati a metà

Quadrotti alle noci

- 1 Mescolare la farina, le noci tritate, il sale e lo zucchero. Unire il burro e lavorare rapidamente con le mani, fino a ottenere una massa friabile. Formare un incavo al centro, versarvi il tuorlo, la scorza e il succo d'arancia. Amalgamare gli ingredienti senza lavorarli. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.
- 2 Su carta da forno infarinata, stendere la pasta in un rettangolo spesso 3 mm. dividerlo a metà insieme alla carta e trasferire il tutto su una teglia.
- 3 Cottura: 20–25 minuti nel centro del forno preriscaldato a 160 °C.
- 4 Affettare il primo rettangolo ancora caldo in strisce larghe 3–4 cm. Spalmare l'altro rettangolo con la marmellata di arance. Sovrapporvi le strisce. Tagliare dappima fino in fondo, seguendo i solchi, e poi in quadrotti.
- 5 Per la guarnizione: mescolare 100 g di zucchero a velo e il succo d'arancia. Spolverare i biscotti freddi con il restante zucchero a velo. Immergere il lato piatto dei gherigli nella glassa e posarli sui biscotti. Lasciare asciugare.

Cappelli di prete

Ingredienti

Per 50–60 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 250 g di burro morbido
- 250 g di zucchero
- 1 presa di sale
- la scorza grattugiata di 1 limone
- 2 uova
- 500 g di farina
- 150 g di marmellata di lamponi densa
- 1 albume leggermente sbattuto
- 2 tuorli diluiti con 2 c.ni di latte

- 1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, il sale, la scorza di limone e le uova. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Aggiungere la farina passandola al setaccio e lavorare ancora un poco. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.
- 2 Su un ripiano infarinato, stendere la pasta fino a uno spessore di 3 mm. Ricavarne dei dischi di 5 cm di diametro e posarvi al centro un po' di marmellata di lamponi. Spennellare i bordi con l'albume, sollevarli in tre parti e saldarli, premendoli leggermente. Disporre i biscotti su una teglia rivestita di carta da forno, spennellarli con i tuorli e metterli in fresco per 15 minuti.
- 3 Cottura: 10–12 minuti nel centro del forno preriscaldato a 200 °C.





Cialde vienesi

Ingredienti

Per 30–40 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 250 g di farina
- 100 g di mandorle, ev. sbucciate, tritate
- ¼ di c.no di sale
- 150 g di zucchero
- 175 g di burro freddo a pezzetti
- 1 uovo sbattuto
- 200 g di marmellata di albicocche, riscaldata e passata al setaccio

Guarnizione

- 100 g di zucchero a velo
- 2 c. di albume leggermente sbattuto
- zucchero a velo

1 Mescolare la farina, le mandorle, il sale e lo zucchero. Unire il burro lavorare rapidamente con le mani, fino a ottenere una massa friabile. Formare un incavo al centro, versarvi l'uovo e amalgamare gli ingredienti senza lavorarli. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

2 Sulla carta da forno infarinata, stendere la pasta in un rettango spesso 3 mm. dividerla in due parti insieme alla carta da forno e trasferirle sulla teglia.

3 Cottura: 15–20 minuti nel centro del forno preriscaldato a 160 °C.

4 Tagliare il primo rettangolo ancora caldo in strisce larghe 3–4 cm. Spennellare il secondo rettangolo con la marmellata di albicocche. Sovrapporvi le strisce. Tagliare dapprima fino in fondo, seguendo i solchi, e poi in quadrotti.

5 Per la guarnizione: mescolare lo zucchero a velo e l'albume. Versare la glassa in un angolo di un sacchetto di plastica, chiuderlo e tagliare un pezzettino della punta. Spremere la glassa sulle cialde disegnando un graticcio. Lasciare asciugare e cospargere di zucchero a velo.



Mezzelune alla vaniglia

Ingredienti

Per 50–55 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 200 g di burro morbido
- 100 g di zucchero
- ½ bustina di zucchero vanigliato
- 1 p.ta di coltello di sale
- 1 tuorlo
- la polpa raschiata di 1 stecca di vaniglia
- 100 g di mandorle sbucciate e tritate
- 250 g di farina
- 50 g di zucchero
- la polpa raschiata di 1 stecca di vaniglia

1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e il tuorlo. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Incorporare la polpa di vaniglia. Mescolare le mandorle e la farina, unirle all'impasto e lavorare ancora un poco. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

2 Formare rotoli spessi 1 cm e affettarli in pezzetti lunghi 5 cm. Con questi pezzetti formare delle mezzelune e disporle su una teglia rivestita di carta da forno. Mettere in fresco per 15 minuti.

3 Cottura: 9–11 minuti nel centro del forno preriscaldato a 180 °C.

4 Rivoltare le mezzelune ancora calde nello zucchero mescolato alla polpa di vaniglia. Lasciare raffreddare.



Ingredienti

Per 55–65 pezzi

- **carta da forno per la teglia**
- **250 g di burro morbido**
- **250 g di zucchero**
- **1 presa di sale**
- **la scorza grattugiata di 1 limone**
- **2 uova**
- **500 g di farina**
- **2 tuorli diluiti con 2 c.ni di latte**

Milanesini

- 1** Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, il sale, la scorza di limone e le uova. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Aggiungere la farina passandola al setaccio e mescolare brevemente. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.
- 2** Su un ripiano infarinato, stendere la pasta fino a uno spessore di 7–10 mm. Ricavarne diverse forme e posarle su una teglia rivestita di carta da forno. Mettere in fresco per 15 minuti. Spennellare con i tuorli.
- 3** Cottura: 9–11 minuti nel centro del forno preriscaldato a 200 °C.

**Discoletti****Ingredienti**

Per 50–60 pezzi

- **carta da forno per la teglia**
- **250 g di burro morbido**
- **125 g di zucchero a velo**
- **2 c.ni di zucchero vanigliato**
- **1 presa di sale**
- **1 albume leggermente sbattuto**
- **350 g di farina**
- **200 g di gelatina di ribes riscaldata**
- **zucchero a velo**

- 1** Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, il sale e l'albume. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Aggiungere la farina passandola al setaccio e lavorare ancora brevemente. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.
- 2** Su un ripiano infarinato, stendere la pasta fino a uno spessore di 2–3 mm. Ricavarne delle rondelle di 4–5 cm di diametro di cui metà piene (fondi) e metà con un foro al centro (cappelli). Disporle su una teglia rivestita di carta da forno e mettere in fresco per 20 minuti.
- 3** Cottura: 6–8 minuti nel centro del forno preriscaldato a 200 °C.
- 4** Lasciare raffreddare le rondelle. Spalmare la gelatina di ribes sui fondi, sovrapporvi i cappelli e lasciare asciugare. Spolverare con lo zucchero a velo.



Ingredienti

Per 70–80 pezzi

- carta da forno per stendere la pasta e per la teglia
- 225 g di farina
- 75 g di mandorle tritate
- 1 p.ta di coltello di sale
- 100 g di zucchero a velo
- 125 g di burro freddo a pezzetti
- 1 uovo sbattuto
- 1 tuorlo
- 1–2 c. di latte
- 1 albume leggermente sbattuto
- 250 g di pasta di mandorle
- zucchero a velo per stendere la pasta
- 3–4 c. di zucchero a granelli

Barrette di marzapane

1 Mescolare la farina, le mandorle e lo zucchero a velo, aggiungere il burro. Lavorare rapidamente con le mani fino a ottenere una massa friabile. Formare un incavo al centro, versarvi l'uovo, il tuorlo e il latte. Amalgamare brevemente tutti gli ingredienti senza impastarli. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

2 Dividere la pasta in due parti. Su un velo di farina, stenderle in 2 rettangoli uguali, spessi 3 mm. Disporre un rettangolo nella teglia e spennellarlo con l'albume.

3 Su un foglio di carta da forno spolverato di zucchero a velo, stendere la pasta di mandorle in una grandezza uguale a quella dei rettangoli e, con l'aiuto della carta, farla scivolare sul rettangolo spalmato di albume. Spalmare di albume anche la pasta di mandorle e ricoprirla con il secondo rettangolo, sempre aiutandosi con la carta da forno. Premere leggermente il tutto per far aderire bene gli strati. Mettere in fresco per 30–45 minuti.

4 Spennellare con l'albume, cospargere di zucchero granellato e livellare leggermente con un mattarello.

5 Cottura: 20–25 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato a 170 °C.

6 Quando la pasta è ancora tiepida, tagliarla in barrette di 5 x 1,5 cm.

Info La pasta di mandorle può essere cotta al forno. È in vendita tutto l'anno nei negozi di prodotti naturali, nei negozi Merkur e nei supermercati più forniti.



Pagnottine alle uvette

Ingredienti

Per 80–90 pezzi

- carta da forno per la teglia
- 200 g di burro
- 250 g di zucchero
- 1 presa di sale
- 2 uova
- la polpa raschiata di 1 stecca di vaniglia
- la scorza grattugiata di un limone e 1 c. di succo
- ¾ di c.no di macis in polvere o ½ c.no di noce moscata in polvere
- 400 g di farina
- 1 c.no di lievito
- 125 g di uva sultanina

Guarnizione

- 100 g di zucchero a velo
- 1–2 c. di succo di limone
- macis o noce moscata in polvere

1 Lavorare il burro fino a quando forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, il sale e le uova. Impastare fino a quando la massa diventa più chiara. Unire la polpa di vaniglia, la scorza e il succo di limone e il macis o la noce moscata. Aggiungere la farina e il lievito, passandoli al setaccio, incorporare l'uva sultanina e lavorare ancora un poco. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

2 Con le mani formare palline grandi come una noce e disporle su una teglia rivestita di carta da forno. Metterle in fresco per 30 minuti.

3 Cottura: 9–11 minuti nel centro del forno preriscaldato a 200 °C.

4 Per la guarnizione: sbattere lo zucchero a velo e il succo di limone fino a ottenere una glassa densa e lucida.

5 Versare su ogni biscotto raffreddato ½ cucchiaino di glassa e lasciar rapprendere. Spolverare con un po' di macis o di noce moscata e lasciar asciugare completamente.

Info Il macis è la membrana che racchiude il seme della noce moscata. Il suo aroma è più delicato di quello della noce moscata. È in vendita nelle drogherie e nei negozi di prodotti naturali.





Consigli utili

Tutto sulla pasta al burro

1 Tutti gli ingredienti della pasta al burro devono essere lavorati a temperatura ambiente. Se il composto di burro, zucchero e uova forma dei grumi, basta immergere la ciotola in acqua calda e continuare a mescolare finché ritorna omogeneo.



^
2 Prima di essere affettata o ritagliata con formine, la pasta va lasciata riposare al fresco. Una volta terminata la lavorazione, deve essere possibile formare una palla morbida e piuttosto umida. La pasta va poi appiattita e avvolta in una pellicola trasparente. Al fresco il burro torna a indurirsi, l'impasto mantiene la forma, può essere spianato su un ripiano infarinato e tagliato con facilità.

3 In frigorifero la pasta al burro si conserva 2 giorni, in congelatore fino a 4–6 settimane. Prima di utilizzare la pasta congelata, lasciarla scongelare nel frigorifero o a temperatura ambiente per 2–3 ore.

4 La pasta da spremere con la tasca da pasticciare deve avere una consistenza tale da poter essere mescolata senza fatica con un mestolo.

5 La pasta da tagliare solo dopo la cottura (vedi *Cialde viennesi*, p. 26) va stesa direttamente sulla carta da forno leggermente infarinata e quindi trasferita sulla teglia.

6 La pasta molto soffice o friabile (vedi *Chiaroscuri*, p. 15) va spianata tra due fogli di carta da forno o due sacchetti di plastica che, finita l'operazione, si staccano con facilità.



^
7 Spianare la pasta in piccole porzioni su un ripiano leggermente infarinato, con l'aiuto di un matterello. Per evitare che si appiccichi, staccarla di tanto in tanto con l'aiuto di una spatola.



^
8 Ritagliare i biscotti con stampini infarinati. Posarli ben distanziati tra loro su una teglia rivestita di carta da forno.

9 Per appiattire i biscotti (vedi *Bastoncini al burro* p. 19 e *Papaverini* p. 14) inumidire le dita o la forchetta in acqua fredda.

10 Prima di infornare i biscotti, metterli di nuovo in fresco per 15–20 minuti: manterranno così la loro forma anche durante la cottura.



^
11 Per riempire la tasca da pasticciare rivoltarne verso l'esterno la parte larga per 10–15 cm. Fissare il becco. Mettere la tasca in un bicchiere alto con il becco rivolto verso il basso e riempirla con l'impasto.



^
12 Decorare i biscotti con gelatina, glassa a base di zucchero a velo o glassa per dolci utilizzando un sacchetto di plastica come tasca da pasticciare (vedi *Ciambelline al limone* p. 7 e *Baci di dama* p. 10): versare la massa in un angolo del sacchetto, chiuderlo girando più volte la parte superiore, tagliare un pezzettino della punta e spremere rapidamente sui biscotti. Lasciare poi asciugare completamente.



^
13 Prima di spennellare con il tuorlo, immergere il pennello in acqua fredda. In questo modo il tuorlo non si appiccica al pennello.





Burro

Sapore e natura allo stato puro

Burro – più naturale di così!

Il burro è un prodotto assolutamente naturale, che si ottiene lavorando il grasso del latte, ossia la panna. Non contiene nessuna traccia di additivi quali emulsionanti, stabilizzanti, coloranti o aromi. Contrariamente alla maggior parte degli oli e dei grassi di origine vegetale, il burro è ottenuto con un sistema di produzione ecologico, che non prevede trasporti su lunga distanza né sistemi di fabbricazione complicati e che non consuma troppa energia.

Cucinare con il burro

Il burro è perfetto per i piatti freddi e per quelli caldi: non solo da spalmare su una bella fetta di pane, ma anche per le preparazioni al forno e per molti tipi di cottura (ad es. arrosto, al vapore, lunga, a fuoco lento). Esistono numerose varianti di burro, adatte a ogni gusto e ogni impiego.

Burro – buono e sano

Il burro è un grasso alimentare sano, leggero e di produzione locale. È importantissimo per coprire il fabbisogno di tutti gli acidi grassi e fornisce molte vitamine liposolubili, in particolare la A, la D e la E. Inoltre è assai digeribile. I ricercatori sono unanimi: il burro fa bene alla salute e non c'è ragione di rinunciarvi!



Per nutrirsi con piacere e in modo sano:
il sito www.swissmilk.ch propone informazioni e
approfondimenti sul latte, i latticini e il burro.



Produttori Svizzeri di Latte PSL
Swissmilk
Public Relations
Weststrasse 10
casella postale
3000 Berna 6

telefono 031 359 57 28
fax 031 359 58 55
pr@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch