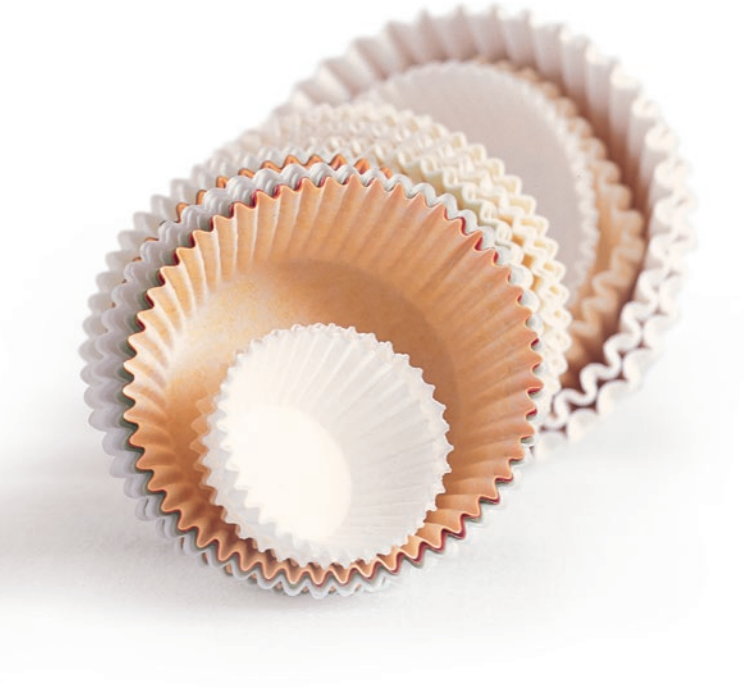
Regali dalla cucina

Fatti in casa e irresistibili

swiss milk
Svizzera. Naturalmente.
SUISSE GARANTIE

swissmilk



A voi che amate spizzicare …

Per un invito a cena, o semplicemente per il piacere di fare una sorpresa. Per dire «grazie», o «ti voglio bene». Un regalo fatto in casa è veramente speciale, e prepararlo è bello quanto riceverlo.

Cuocere croccanti tegoline al formaggio, cimentarsi con le caramelle mou o impastare energicamente una buona treccia sono momenti divertenti e rilassanti. E che piacere per i golosoni che ricevono queste piccole sorprese! C'è poi chi ama curare le confezioni, ed è vero che non ci sono limiti alla fantasia: bastano un poco di cellophane e qualche nastrino colorato per dare già un simpatico tocco personale.

Perché i regali più belli vengono dalla cucina – e dal cuore.

L'équipe Swissmilk

Impressum

Editore: Produttori Svizzeri di Latte PSL, Swissmilk, Berna
Progetto: Samira Boujamil, Swissmilk, Berna
Idea, ricette, styling: Karin Messerli, Zurigo
Traduzione: Trait d'Union, Berna
Foto: Martina Meier, Zurigo
Grafica: Reflektor, Stefan Zbinden, Berna

© Swissmilk, 2003
Edizione rivista, maggio 2014

140090I

Panna cotta al vetro
per il dolce far niente

Ingredienti

Per 4–6 vasetti da yogurt di ca. 1,5 dl

- **7 dl di panna intera**
- **1 rametto di menta (crespa o piperita)**
- **1 scorzetta di limone**
- **2 fogli di gelatina spezzettati**
- **1 dl di latte freddo**
- **150 g di lamponi**
- **75 g di zucchero a velo**

1 Bollire 6 dl di panna con la menta e la scorza di limone, continuare a fuoco lento e ridurre di ⅓. Ammorbidire la gelatina nel latte per 5 minuti poi scioglierla nella panna calda continuando a rimestare. Lasciar raffreddare, passare al setaccio.

2 Disporre i lamponi nei vasetti. Mettere in fresco.

3 Montare il resto della panna a neve ben soda con lo zucchero a velo e incorporare alla panna bollita. Versare nei vasetti. Coprire e mettere in fresco per 4–6 ore o per tutta la notte. La panna cotta si conserva in frigorifero 5 giorni.

Tegoline al formaggio
per meeting interminabili

Ingredienti

Per 25 tegoline

- **Carta da forno**

- **25 foglie di salvia grandi**
- **60 g di Sbrinz AOP grattugiato**
- **60 g di Gruyère AOP grattugiato**
- **1 c. di semi di sesamo**
- **½ c.no di pepe nero macinato o di paprica rosa**

1 Foderare una teglia con carta da forno e adagiarvi le foglie di salvia ben distanziate.

2 Mischiare lo Sbrinz, il Gruyère, i semi di sesamo e il pepe o la paprica. Mettere su ogni foglia un cucchiaio abbondante di miscela al formaggio e, con il dorso del cucchiaio, stenderla un poco.

3 Dorare 8–10 minuti nella parte centrale del forno preriscaldato a 200 °C. Lasciar raffreddare sulla teglia.

Prussiani
per l'ora del tè

Ingredienti

Per 30 prussiani di ogni varietà

- carta da forno
- per ogni varietà: ca. 300 g di pasta sfoglia spianata rettangolare

Con Sbrinz e pepe
- 1 c. di burro fuso
- 1 c.no di pepe misto macinato fresco
- 8 c. di Sbrinz grattugiato

Con sale e sesamo
- 1 c.no di sale marino grosso
- 1 c.no di paprica
- 8 c. di semi di sesamo
- 1 c. di burro fuso

Con zucchero e lavanda
- 1 c. di fiori di lavanda essiccati
- 8 c. di zucchero
- 1 c. di burro fuso

1a Spalmare il burro sulla sfoglia e cospargere di pepe e Sbrinz.

1b Passare al tritatutto il sale, la paprica e i semi di sesamo. Spalmare il burro sulla sfoglia e cospargere di sale al sesamo.

1c Mettere per 1–2 giorni i fiori di lavanda e lo zucchero in un vasetto di vetro ben chiuso. Spalmare il burro sulla pasta e cospargere con lo zucchero aromatizzato alla lavanda.

2 Ripiegare più volte la pasta partendo dai lati lunghi verso il centro. Mettere in fresco. Affettare a cuoricini spessi 5–7 mm. Disporli ben distanziati su una teglia rivestita di carta da forno. Mettere di nuovo in fresco.

3 Cuocere 10–15 minuti nella parte centrale del forno preriscaldato a 220 °C. A seconda del tipo di forno, girarli a metà cottura.

Babà al rum
per festeggiare gli esami

Ingredienti

Per 8 stampini di 6 cm Ø da 1,2 dl

- burro e farina per gli stampini
- 8 vasetti per conserve

Pasta
- 250 g di farina
- ½ c.no di sale
- 4 c. di zucchero
- poca scorza di limone grattugiata
- 75 g di burro fuso freddo
- 2 grosse uova
- 2 c.ni di lievito secco
- 5 c. di latte

Sciroppo
- 1,5 dl di sidro o di succo di mele
- 3–4 c. d'acqua
- 50 g di zucchero
- 1 scorzetta di limone
- 3–4 c. di rum bianco

1 Imburrare e infarinare gli stampini. Metterli in fresco.

2 Per la pasta: mischiare la farina, il sale, lo zucchero e la scorza di limone. Amalgamare burro, uova, lievito e latte, e aggiungere all'impasto. Lavorare fino a ottenere un composto omogeneo e semiliquido. Versare negli stampini e lasciar lievitare a temperatura ambiente fino a ca. 1 cm sotto il bordo.

3 Cuocere 20–30 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato a 190 °C.

4 Per lo sciroppo: far bollire leggermente, per 5 minuti, il sidro o il succo di mele, l'acqua, lo zucchero e la scorzetta di limone, continuando a rimestare. Lasciar raffreddare e unire il rum.

5 Distribuire lo sciroppo nei vasetti, introdurvi i babà ancora tiepidi, chiudere e mettere in frigorifero. Consumare rapidamente.

Caramelle mou
morbide consolazioni

Ingredienti

Per 500 g

- carta da forno
- olio di colza per la carta da forno

- 350 g di zucchero
- 5 c. d'acqua
- il succo e la scorza grattugiata di 1 limone
- 2,5 dl di panna intera
- 60 g di miele liquido o di zucchero d'uva
- 30 g di burro morbido

1 Foderare una teglia rettangolare con la carta da forno, ungere con un po' d'olio di colza.

2 Far bollire per 2–3 minuti 125 g di zucchero, l'acqua, il succo e la scorza di limone. Togliere dal fuoco.

3 In una grossa pentola d'acciaio cromato far bollire leggermente il resto dello zucchero, la panna e il miele o lo zucchero d'uva per 5 minuti, continuando a rimestare. Aggiungere lo sciroppo di zucchero e continuare a fiamma dolce per altri 10–15 minuti. Togliere dal fuoco. Incorporare il burro.

4 Stendere la massa nella teglia, su una superficie di ca. 17 × 17 cm e 7–8 mm di spessore. Lasciar raffreddare e mettere in fresco finché si solidifica.

5 Ungere un coltello affilato e tagliare il caramello a quadretti. Confezionare e riporre in un luogo fresco.

Caramelle al cioccolato: insieme al burro, incorporare 30–50 g di cioccolato da cucina grattugiato.

Idea
I tempi sono indicativi. Misurata con il termometro da zucchero, la temperatura della massa deve essere di 125 °C. Se il caramello diventa granuloso, aggiungere 1–2 cucchiai di latte freddo.

Pane al müesli
per gli amici più sportivi

Ingredienti

Per 1 stampo rettangolare di 28–30 cm o 6 stampini da 12–15 cm

- carta da forno

- 50 g di fiocchi d'avena fini
- 75 g di albicocche secche
- 1 c.no e ½ di sale
- 1 c. di olio di noci
- 2 dl di acqua calda
- 2 c.ni di lievito secco
- 1,5–2 dl di latte tiepido
- 1 uovo piccolo
- 450 g di farina semibianca
- 175 g di frutta secca mista, ad es. prugne intere o ciliegie, uva passa, sultanina, fettine di mela tagliate a metà, fichi tagliati in quattro
- 60 g di nocciole
- 60 g di mandorle
- latte per spennellare

1 Foderare lo stampo o gli stampini con carta da forno.

2 Mescolare fiocchi, albicocche secche, sale e olio di noci. Bagnare con l'acqua calda. Coprire e lasciar raffreddare.

3 Mescolare il lievito, il latte e l'uovo. Unire la farina, la frutta secca, le noci e le mandorle. Amalgamare il composto d'avena e quello di lievito. Lavorare fino a ottenere un impasto morbido. Coprire e lasciar lievitare a temperatura ambiente finché raddoppia di volume.

4 Modellare la pasta in 1 o 6 rotolini lunghi come lo stampo o gli stampini. Disporre negli stampi spennellare con il latte. Coprire e lasciar lievitare a temperatura ambiente per 45 minuti.

5 Cuocere 10 minuti nel centro del forno preriscaldato a 200 °C. Abbassare a 180 °C e proseguire la cottura per 30–40 minuti. Estrarre dallo stampo e lasciar raffreddare su una griglia.

Confettura di latte
il buongiorno si vede dal mattino

Ingredienti

Per 6 dl

- **vasetti di vetro per conserve o vasetti da yogurt con il coperchio**

- **1 l di latte**
- **500 g di zucchero**
- **1 stecca di vaniglia**

1 Versare il latte e lo zucchero in una casseruola da 3 litri. Incidere la stecca di vaniglia per il lungo e raschiarne i semi direttamente nel latte. Aggiungere anche la stecca. Portare a ebollizione senza smettere di rimestare.

2 Far bollire a fuoco lento o medio per 2–2¼ ore senza coprire, finché il liquido diventa color caramello e prende la consistenza del latte condensato. Rimestare di tanto in tanto. Togliere la stecca di vaniglia.

3 Versare subito la confettura nei vasetti, in precedenza lavati con acqua calda e asciugati bene. Lasciar raffreddare, poi chiudere i vasetti. Mettere in fresco. La confettura si conserva in frigorifero 4 settimane.

Idea
Offrire la confettura in vasetti decorati con un nastro di rafia colorato o naturale.

Lovely versione shortbread
per una simpatica improvvisata

Ingredienti

Per 30 biscotti (a seconda delle dimensioni delle fustelle)

- **carta da forno**

- **200 g di burro morbido**
- **100 g di zucchero**
- **½–¾ di c.no di sale**
- **1 c.no e ½ di zucchero vanigliato**
- **275–300 g di farina**

1 Lavorare il burro finché forma piccole punte. Aggiungere lo zucchero, il sale e lo zucchero vanigliato. Amalgamare finché i cristalli si sciolgono. Aggiungere la farina setacciandola. Amalgamare senza impastare. Coprire e mettere in fresco per 1 ora.

2 Stendere la pasta in porzioni spesse 5–7 mm, tra due fogli di carta da forno. Mettere in fresco. Ritagliare le sagome e disporle su una teglia foderata di carta da forno. Mettere di nuovo in fresco.

3 Cuocere 10–15 minuti nel centro del forno preriscaldato a 175 °C. Lasciar raffreddare.

Al cacao aggiungere alla farina 25–40 g di cacao in polvere non zuccherato.
Al caffè aggiungere all'impasto 2 cucchiai di caffè freddo.
Ai pistacchi aggiungere all'impasto 40–50 g di pistacchi finemente tritati.
Al sandalo invece dello zucchero vanigliato, aggiungere 3–4 cucchiai di sandalo in polvere (si trova in farmacia), 1 cucchiaino di cannella e 1 presa di chiodi di garofano in polvere.

Tortine sfiziose
per le feste di compleanno

Ingredienti

Per 1 teglia da muffin con 12 incavi

- **24 pirottini di carta**

- **100 g di mandorle a scaglie**
- **1 p.ta di coltello di cannella, zenzero, anice, chiodi di garofano e noce moscata in polvere**
- **4 albumi**
- **100 g di zucchero**
- **1 c.no di zucchero vanigliato**
- **1 presa di sale**
- **100 g di farina**
- **¼ di c.no di lievito secco**
- **100 g di burro fuso**
- **12 ciliegie con il picciolo**
- **zucchero a velo da spolverare**

1 Triturare finemente le mandorle con le spezie.

2 Lavorare gli albumi, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale fino a ottenere una massa lucente. Incorporare delicatamente le mandorle e le spezie triturate, la farina, il lievito e il burro.

3 Inserire 2 pirottini in ogni incavo della teglia, riempirli con 2 cucchiai di impasto e posarvi una ciliegia.

4 Cuocere 15–20 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato a 175 °C. Lasciar raffreddare. Spolverare leggermente di zucchero a velo.

Cake alle noci sotto vetro
sorprese dalla dispensa

Ingredienti

Per 4–5 vasetti per conserve da 5 dl

- **burro e nocciole tritate per i vasetti**
- **foglio di alluminio**

- **5 uova**
- **¼ di c.no di sale**
- **250 g di zucchero**
- **375 g di farina**
- **125 g di nocciole intere**
- **25 g di mandorle**
- **1 c.no di zucchero vanigliato**
- **50 g di burro fuso**

1 Imburrare i vasetti e i coperchi, cospargerli di noci. Metterli in fresco.

2 Sbattere le uova, il sale e lo zucchero in una scodella a bagnomaria caldo fino a ottenere una crema chiara e spumosa. Togliere dal bagnomaria e sbattere ancora brevemente. Mescolare la farina, le nocciole, le mandorle e lo zucchero vanigliato e aggiungere poco a poco alla crema. Incorporare delicatamente il burro.

3 Versare il composto nei vasetti (riempire ⅔ di quelli stretti e ¾ di quelli larghi) e picchiettarli sul tavolo per evitare che si formino bolle d'aria. Chiudere e rivestire i coperchi con un foglio di alluminio.

4 Preriscaldare il forno a 180 °C. Infilare una teglia nella parte inferiore del forno, riempita quanto possibile di acqua molto calda. Sistemare i vasetti su una griglia infilata nella tacca sopra la teglia. Cuocere 1 ora e ½. Lasciar raffreddare. I cake si conservano 6 mesi nei vasetti.

5 Per gustarli: rovesciare i cake e tagliarli a fettine sottili. Cuocerli ancora un poco nel centro del forno preriscaldato a 180 °C finché diventano croccanti. Lasciarli raffreddare.

Drink di cioccolato
per il dopo lavoro

Ingredienti

Per 7–8 dl

- **vasetti da yogurt di vetro con il coperchio o una bottiglia di vetro**

- **1 dl d'acqua**
- **1 piccola stecca di cannella**
- **5 dl di latte**
- **50 g di zucchero**
- **100 g di cioccolato fondente finemente tritato**
- **2–3 c. di cacao in polvere**
- **poca noce moscata grattugiata al momento**

1 Portare a ebollizione l'acqua con la stecca di cannella e lasciar sobbollire per 2–3 minuti. Aggiungere il latte e lo zucchero. Rimestare finché lo zucchero si scioglie. Aggiungere il cioccolato e il cacao in polvere, continuare brevemente a fuoco basso senza smettere di rimestare. Insaporire con una presa di noce moscata. Togliere la stecca di cannella.

2 Versare il drink nei vasetti o nella bottiglia sciacquati con acqua bollente e farli raffreddare rapidamente immergendoli in acqua ghiacciata. Chiuderli e metterli in fresco. Il drink si conserva in frigorifero 2 giorni.

Idea
Il drink si può gustare caldo o freddo. Freddo: mescolarlo con la cannuccia e berlo direttamente dal vasetto o dalla bottiglietta. Caldo: riscaldarlo e frullarlo alcuni minuti con il mixer a immersione, per renderlo bello schiumoso.

Coccodè, che bontà!
per il nido di Pasqua

Ingredienti

Per 1 stampo cavo da forno (a forma di gallina, coniglio, agnellino) di 7–8 dl

- **burro e sfarinato (o semolato) di grano duro per lo stampo**

- **2–3 c. di semi di papavero**
- **2 c. di zucchero**
- **2 uova**
- **75 g di zucchero**
- **2 c. di acqua calda**
- **1 presa di sale**
- **½ c.no di scorza di limone finemente grattugiata**
- **30 g di farina**
- **30 g di Epifin (amido di frumento)**
- **30 g di burro fuso**
- **zucchero a velo da spolverare**

1 Imburrare generosamente lo stampo, chiuderlo e spolverarlo di sfarinato o semolato. Mettere in fresco.

2 Nel tritatutto, tritare finemente i semi di papavero e 2 cucchiai di zucchero.

3 Sbattere uova, zucchero, acqua, sale e scorza di limone in una ciotola a bagnomaria caldo fino a ottenere una crema chiara e spumosa. Togliere la ciotola dal bagno e lavorare ancora un po' la crema. Mischiare lo zucchero ai semi di papavero, la farina e l'amido e aggiungerlo poco a poco alla crema. Incorporare delicatamente il burro.

4 Versare il composto nello stampo. Picchiettare più volte lo stampo su un ripiano, per evitare che si formino bolle d'aria.

5 Cuocere 30–40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180 °C. Prima di togliere delicatamente il biscotto dallo stampo, aspettare che sia freddo. Spolverare con lo zucchero a velo.

Biscottini di panpepato
per il sacco di Babbo Natale

Ingredienti

Per 30–45 biscotti (a seconda delle dimensioni delle fustelle)

- carta da forno

- 50 g di burro morbido
- 175 g di zucchero grezzo macinato
- 125 g di miele cremoso o concentrato di pere
- 1 uovo
- 100 g di crème fraîche
- 375–400 g di farina bianca o semibianca
- 2–3 c. di nocciole tostate e macinate
- 1 c. di spezie per panpepato
- 1 p.ta di coltello di noce moscata macinata
- 1 c. di cacao in polvere
- 1 c.no di bicarbonato
- latte per spennellare

1 Lavorare il burro finché forma delle punte. Aggiungere lo zucchero grezzo e il miele (o il concentrato di pere) e sbattere fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare l'uovo e la crème fraîche e mescolare brevemente. Mischiare farina, noci, spezie, cacao e bicarbonato e unirli al composto. Lavorare fino a ottenere un impasto elastico. Coprire e mettere in fresco per 1 ora.

2 Impastare ancora un poco su un ripiano spolverato di farina. Stendere la pasta fra due fogli di carta da forno fino a uno spessore di 7 mm. Ritagliare le sagome, disporle su una teglia foderata di carta da forno e spennellarle con il latte.

3 Cuocere 8–10 minuti nel centro del forno preriscaldato a 200 °C. Far raffreddare.

4 A piacimento, guarnire i biscotti con glassa a base di albume: montare a neve soda 1 albume, aggiungere setacciando 100 g di zucchero a velo e battere ancora un po'. Versare la glassa in una tasca da pasticciere, guarnire e decorare con perline di zucchero.

Truffes
dolci tentazioni

Ingredienti

Per 60 truffes

- 60 pirottini da praline

- 1,2 dl di panna intera
- ½ c.no di semi di anice
- 2 c. di burro morbido, ad es. alla panna dolce
- 1 c. di miele liquido
- 225 g di cioccolato fondente tritato
- 50 g di cioccolato al latte tritato

- per guarnire: fiorellini e perle di zucchero, frutta candita, noci

1 Portare a ebollizione la panna con i semi di anice. Togliere dal fuoco e lasciar riposare 20 minuti.

2 Passare la panna in un colino e scaldarla di nuovo con il burro e il miele. Aggiungere il cioccolato fondente e mescolare finché si scioglie.

3 Versare la massa nei pirottini riempiendoli per ¾. Lasciarla solidificare.

4 Sciogliere il cioccolato al latte in un bagnomaria caldo. Lasciarlo raffreddare un po'. Versare sulle truffes uno strato di 2 mm.

5 Guarnire e mettere al fresco.

Variante dopo averla fatta raffreddare, mettere la massa in fresco per 30–40 minuti. Mescolare 1–2 volte e, appena torna a rapprendersi, mescolare di nuovo energicamente. Formare palline grandi come noci e metterle in fresco. Rigirare le truffes nel cioccolato al latte liquido, nelle noci tritate o nei granelli di cioccolato, posarle nei pirottini e metterle in fresco.

Bocconcini alle erbette
per gli amici delle bocce

Ingredienti

Per ca. 25 bocconcini

- **ca. 50 pirottini da praline di carta**

- **500 g di yogurt nature**
- **300 g di quark alla panna**
- **½ c. di sale**
- **¾ di c.no di pepe macinato grosso**
- **1 c. di erbette fresche tritate, ad es. timo, timo al limone, infiorescenze, poco rosmarino**
- **¼ di c.no di peperoncino secco finemente sbriciolato**
- **pepe pestato grossolanamente o erbette miste finemente tritate per guarnire**

1 Unire tutti gli ingredienti fino al peperoncino. Versare in un setaccio foderato con un canovaccio di garza ripiegato. Coprire, poggiare su una scodella e lasciar sgocciolare in frigorifero per 24 ore.

2 Con due cucchiaini da caffè o un piccolo scavino da gelato formare palline grandi quanto una noce. Rigirare nel pepe o nelle erbette.

3 Disporre nei pirottini da usare a coppie infilati l'uno nell'altro. Mettere in fresco e consumare abbastanza rapidamente. Sono ottimi con cracker o fettine di pane abbrustolito.

Nodi di treccia
per il brunch domenicale

Ingredienti

Per 4 nodi

- **carta da forno**

- **500 g di farina per treccia**
- **2 c.ni rasi di sale**
- **1 c.no e ¼ di lievito secco**
- **2 c.ni di miele liquido**
- **3–3,5 dl di latte tiepido**
- **75 g di burro morbido, ad es. alla panna dolce**
- **1–2 c. di kirsch, secondo i gusti**
- **1 uovo piccolo**
- **un po' di latte**
- **1 p.ta di coltello di zafferano**

1 Mescolare la farina e il sale e disporli a fontana. Nell'incavo, versare il lievito, il miele, il latte, il burro e il kirsch. Lavorare fino a ottenere una pasta elastica. Coprire e lasciar lievitare a temperatura ambiente finché raddoppia di volume.

2 Dividere la pasta in 4, su un velo di farina formare lunghi rotoli e annodarli con un nodo semplice. Disporli su una teglia foderata di carta da forno. Si può anche inserire al centro una ciotolina resistente alla cottura, imburrata esternamente. Coprire e lasciar riposare a temperatura ambiente.

3 Sbattere l'uovo con il latte e lo zafferano e spennellare i nodi.

4 Cuocere 10 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato a 220 °C. Abbassare a 200 °C e proseguire la cottura per 15–20 minuti. Lasciar raffreddare.

5 Riempire la ciotolina al centro con miele o marmellata. Oppure togliere la ciotolina e mettere nell'incavo un uovo sodo colorato.

Idea
Offrire i nodi di treccia avvolti in un tovagliolo di carta o di stoffa, legati con della rafia e decorati con due trifogli.

Panettoncini
per la pausa caffè

Ingredienti

Per 1 teglia da muffin con 12 incavi

- **12 rondelle di carta da forno di 20 cm Ø**
- **graffette o graffatrice**

- **300 g di farina**
- **80 g di zucchero**
- **2 c.ni di lievito secco**
- **1,5 dl di latte tiepido**
- **60 g di burro fuso**
- **2 uova sbattute con 1 tuorlo**
- **50 g di mandorle a bastoncini tritate grossolanamente**
- **la scorza grattugiata di 1 arancia**
- **1 c.no di zucchero vanigliato o 1 presa di zafferano**
- **½ c.no di sale**
- **2 c. di zucchero a velo mischiati a 1 c.no di cannella**

1 Mescolare la farina e lo zucchero. Formare un incavo al centro e versarvi il lievito e 4 cucchiai di latte; iniziando dai bordi, lavorare fino a ottenere un impasto semiduro. Cospargere con un po' di farina e lasciar riposare 20 minuti a temperatura ambiente.

2 Aggiungere il resto del latte e gli altri ingredienti fino al sale. Lavorare fino a ottenere un impasto elastico. Coprire e lasciar lievitare in un luogo fresco finché raddoppia di volume.

3 Intagliare le rondelle di carta fino al centro, formare dei coni, fissarli con una graffetta o con la graffatrice e spingere la punta verso l'interno di 1 cm. Infilare i coni negli incavi della teglia e riempirli con 1 cucchiaio abbondante di impasto. Coprire e lasciar lievitare fino al bordo del cono.

4 Cuocere 10 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato a 200 °C. Abbassare a 180 °C e proseguire la cottura per 15–20 minuti.

5 Spolverare i panettoncini ancora caldi di zucchero a velo alla cannella.

La mela incantata
per San Valentino

Ingredienti

Per 6 mele

- **6 spiedini di legno**

- **3 piccole mele rosse e 3 gialle, ad es. Jonathan, Glocken o Gala**
- **120 g di nocciole**
- **100 g di zucchero**
- **50 g di concentrato di pere**
- **1 dl di panna intera**
- **1 c. di burro**

1 Lavare e asciugare le mele. Togliere il picciolo inferiore con uno scavino. Infilare gli spiedini nelle mele partendo dalla parte superiore. Mettere in fresco.

2 Abbrustolire le nocciole a fuoco medio, in una pentola antiaderente, rigirandole finché le bucce scoppiano. Avvolgere le nocciole in un canovaccio e strofinarle finché la buccia si stacca. Tritarle e metterle in una scodella.

3 Cuocere lo zucchero, il concentrato di pere, la panna intera e il burro per 10–12 minuti senza smettere di rimestare, fino a ottenere un composto caramellato. Test: se si lascia cadere una goccia su un piatto freddo, non dovrebbe scorrere.

4 Immergere le mele per metà nel caramello e rigirarle subito nelle noci. Lasciar raffreddare su una teglia antiaderente. Conservarle al riparto dall'umidità ma, se possibile, consumarle subito.

Rotolini di burro aromatizzato
per i maghi della griglia

Ingredienti

Per 150–225 g di ogni varietà

- pellicola trasparente o carta paraffinata
- 125 g di burro per varietà, ad es. burro alla panna dolce

Burro alle erbe
- 2–3 c.ni di scorza di limone o di arancia finemente grattugiata
- 1 c.no di succo di limone o di arancia
- 3 c. di erba cipollina a rondelle o di dragoncello tritato
- ev. 1 manciata dei fiori delle erbette usate
- ½ c.no di sale

Burro alle spezie
- 1 c. di semi di sesamo tostati, interi o tritati
- 1 c. di semi di papavero, interi o tritati
- ½ c.no di semi di coriandolo, di finocchio e di cumino, interi o tritati
- 1 c. di pangrattato tostato al burro
- 1 c. di nocciole tostate e tritate
- ½ c.no di sale

Burro alla frutta
- 100 g di marmellata densa di fragole, albicocche, ciliegie o prugne oppure di miele cremoso
- 1 presa di sale

1 Lavorare il burro in crema. Unirvi rapidamente gli ingredienti del caso.

2 Disporre l'impasto sulla pellicola trasparente o sulla carta paraffinata, formare dei rotoli di 1,5–2 cm di diametro. Mettere in fresco. I rotolini di conservano in frigorifero 2–3 giorni, nel congelatore 1 mese.

Idea
I rotolini sono perfetti con carne, pollame, verdure, patate e frutta alla griglia, o da spalmare su pane abbrustolito.

Panini
per accogliere i nuovi vicini

Ingredienti

Per 2 panini

- farina o semolato di mais per spianare l'impasto
- carta da forno

- 300 g di patate farinose, ad es. Bintje
- 3 dl d'acqua
- 500 g di farina
- 1 c.no e ½ di sale
- 1 c.no di lievito secco
- 1 c.no e ½ di miele liquido
- 2 c. di yogurt al naturale
- Per guarnire: semi di papavero o di sesamo, cumino oppure cipolle tostate secche

1 Sbucciare le patate e tagliarle a fettine sottili. Coprirle con l'acqua e cuocerle finché diventano molto morbide. Frullarle con l'acqua di cottura e lasciar raffreddare.

2 Mescolare la farina e il sale. Formare un incavo al centro e versarvi il lievito, il miele, lo yogurt e il purè di patate. Lavorare fino a ottenere un impasto elastico. Coprire e lasciar lievitare a temperatura ambiente finché raddoppia di volume.

3 Dividere l'impasto a metà, sagomarlo su un ripiano spolverato di farina o semolato di mais per ottenere lunghi rotoli più spessi al centro. Disporli su una teglia foderata di carta da forno e spruzzarli con un po' acqua. Con le forbici, praticare incisioni trasversali (angolo di 45°) fino al centro dei rotoli. Cospargere con i semi, il cumino o le cipolle, coprire e lasciar riposare 30 minuti a temperatura ambiente.

4 Cuocere 10 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato a 220 °C. Abbassare a 180 °C e proseguire la cottura per 20–25 minuti. Lasciar raffreddare.

Biscotti della fortuna
per un nuovo inizio

Ingredienti

Per 18–24 biscotti

- carta da forno
- burro fuso per la carta da forno
- 18–24 nastrini-regalo di 12 cm, con scritte a pennarello indelebile (ad es. auguri personali, proverbi adatti)

- 1 albume
- 1 c. di zucchero
- 1 presa di sale
- 60 g di zucchero
- 20 g di burro fuso
- 1 c.no di zucchero vanigliato o ¼ di c.no di vanillina
- 45 g di farina

1 Montare a neve l'albume con 1 cucchiaio di zucchero e il sale. Aggiungere lo zucchero e lavorare fino a ottenere una massa lucente. Aggiungere il burro, lo zucchero vanigliato (o la vanillina) e la farina, mescolare brevemente fino a ottenere un impasto morbido.

2 Foderare una teglia con la carta da forno, ungerla col burro. Disporvi, ben distanziate, porzioni di ½–1 cucchiaiata di impasto. Usando il dorso di un cucchiaio (bagnato) formare rondelle sottili di ca. 8 cm di diametro.

3 Cuocere per 3–4 minuti nel centro del forno preriscaldato a 180 °C, finché i bordi risultano dorati.

4 Sfornare i biscotti. Posare subito al centro dei biscotti i nastrini con le scritte, e piegarli a metà due volte. Lavorare velocemente, per evitare che si rompano.

Il caviale dei piccoli
per tenere coccole

Ingredienti

Per ca. 190 g

- carta da forno

- 150 g di cioccolato fondente
- 20 g di burro
- 40 g di perline di zucchero colorate

1 Sbriciolare grossolanamente il cioccolato, farlo sciogliere in una scodella a bagnomaria caldo. Incorporare il burro mescolando brevemente. Versare il composto in una tasca da pasticciere o in un sacchetto per congelare gli alimenti tagliandone un angolino.

2 Spremere sulla carta da forno gocce grandi come una moneta da 50 centesimi. Cospargerle con le perline di zucchero. Scuotendo leggermente la carta, fare in modo che le perline si attacchino anche ai bordi. Mettere in fresco per 30 minuti.

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