

# PICCOLI MA BUONI

RICETTE PER BISCOTTI E BISCOTTINI



# INDICE

- 1 **QUADROTTI DI ALBICOCCH E NOCCIOLE**
- 2 **SABLÉS**
- 3 **TRIANGOLI DI ANICE E NOCCIOLE**
- 4 **BIGNÈ ALLA VIENNESE**
- 5 **BASTONCINI DI NOCCIOLE**
- 6 **CIAMBELLINE AL LIMONE**
- 7 **STRACCIATELLE**
- 8 **PAGNOTTINE ALLE UVETTE E NOCE MOSCATA**
- 9 **BISCOTTINI DI PANPEPATO**
- 10 **BARRETTE DI MARZAPANE**
- 11 **KRUMIRI ALLA CANNELLA**
- 12 **QUADRATINI ALLE NOCI**
- 13 **CHIAROSCUR I**
- 14 **PAPAVERINI**
- 15 **MANDORLATI**
- 16 **ROSETTE AL BURRO**
- 17 **CAPPELLI DI PRETE**
- 18 **CIALDE VIENNESI**
- 19 **BROWNIES ALLO ZENZERO**
- 20 **PALLINE ALLE NOCI**
- 21 **MILANESINI**
- 22 **OCCHI DI BUE**
- 23 **BASTONCINI AL BURRO**
- 24 **MARGHERITINE ALLA PERA**
- 25 **BACI DI DAMA**
- 26 **MEZZELUNE ALLA VANIGLIA**

## Impressum

**Copyright by** Produttori Svizzeri di Latte PSL, Berna

**Direzione progetto:** Ursi Lauper, PSL, Berna

**Concezione e realizzazione:** Grasdorf, Partner, Zurigo

**Ricette:** Silvia Bryner, Olten

**Fotografie:** Michael Wissing, Waldkirch (D)

**Fotolito:** Denz Lith-Art AG, Berna

**Fotocomposizione e stampa:** Merkur Druck AG, Langenthal

CHE BELLO FARE I BISCOTTI! E NON SOLO A NATALE. CON FORME E FORMINE, TEGLIE E MATTARELLI CI SI PUÒ DIVERTIRE UN ANNO INTERO. MILANESINI, CIALDE O BROWNIES... POCO IMPORTA. I BISCOTTI SONO DELIZIOSI SEMPRE: AD AGOSTO COME A DICEMBRE.

NELLE PAGINE SEGUENTI TROVERETE LE RICETTE PER PREPARARE I BISCOTTI CHE CONOSCETE DA UNA VITA E CHE SAPRESTE RICONOSCERE A OCCHI CHIUSI. BASTA INFATTI IL PROFUMO PER CAPIRE CHE SI TRATTA DI MILANESINI, OCCHI DI BUE O BASTONCINI DI NOCCIOLE. MA NON SOLO. IN QUESTO LIBRETTO, INFATTI, VI PROPONIAMO ANCHE RICETTE PER BISCOTTI E DOLCETTI DECISAMENTE NUOVI E MOLTO ORIGINALI. CHISSÀ, FORSE UN GIORNO SARANNO ANCH'ESSI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA. UNA COSA, COMUNQUE, È CERTA: CLASSICHE O INEDITE, LE NOSTRE RICETTE RIESCONO SEMPRE. BASTA ATTENERSI ALLE ISTRUZIONI.

FARE I BISCOTTI È DAVVERO SEMPLICE. IL TRUCCO STA NELL'UTILIZZARE GLI INGREDIENTI NELLA QUANTITÀ E NELL'ORDINE GIUSTI NONCHÉ NELL'ATTENERSI SCRUPOLOSAMENTE ALLE TEMPERATURE E AI TEMPI DI COTTURA INDICATI. NATURALMENTE LA FRESCHEZZA E L'OTTIMA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI GIOCANO UN RUOLO DETERMINANTE PER LA RIUSCITA DEI BISCOTTI. PER ANDARE SUL SICURO UTILIZZATE SEMPRE LATTICINI SVIZZERI FRESCHI E INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ.

I BISCOTTI FATTI IN CASA SONO SQUISITI E SI SGRANOCCHIANO SEMPRE CON PIACERE, DURANTE UN MOMENTO DI PAUSA, CON IL CAFFÈ, CON IL TÈ O DA SOLI.

PRODUTTORI SVIZZERI DI LATTE PSL



# PER BISCOTTI BELLI E BUONI: TRUCCHI E CONSIGLI

Tutti gli ingredienti per preparare la pasta per i biscotti devono essere a temperatura ambiente. Se il composto di burro, zucchero e uova dovesse formare dei grumi, immergere la ciotola in acqua calda e continuare a mescolare finché ritorna a essere omogeneo.

La pasta da tagliare o dalla quale si vogliono ricavare delle forme deve essere morbida, umida ed elastica. Prima di continuarne la lavorazione deve riposare in un luogo fresco. In questo modo il burro torna a indurirsi, l'impasto mantiene la forma, può essere lavorato meglio e, con un velo di farina, può essere steso o tagliato con facilità. Prima di mettere la pasta in fresco, spianarla e avvolgerla in pellicola trasparente.



In frigorifero la pasta si mantiene 2 giorni, mentre in congelatore fino a 4-6 settimane. Prima di utilizzare della pasta congelata, lasciarla scongelare nel frigorifero o a temperatura ambiente per 2-3 ore.

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

La pasta da tagliare solo dopo la cottura (vedi Cialde viennesi) va stesa con un velo di farina direttamente sulla carta da forno e quindi trasferita sulla teglia.

La pasta molto soffice o friabile da stendere in grandi sfoglie rettangolari (vedi Chiaroscuri) va spianata tra due fogli di carta da forno o due sacchetti di plastica. Finita l'operazione, sia la carta che i sacchetti si staccano con facilità.

Spianare la pasta in piccole porzioni su un velo di farina con l'aiuto di un matterello. Per evitare che si appiccichi, staccarla di tanto in tanto dalla spianatoia con l'aiuto di una spatola.



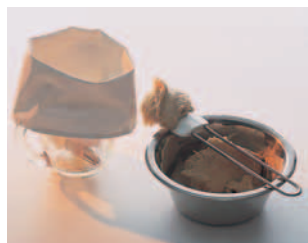
Ritagliare i biscotti con degli stampini infarinati. Posare i biscotti ben distanziati tra loro sulla teglia rivestita di carta da forno.



Per appiattire i biscotti (vedi Bastoncini al burro e Papaverini) immergere le dita o la forchetta in acqua fredda.

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

Per riempire la tasca da pasticciare roltarne 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.



Decorare i biscotti con gelatina, glassa a base di zucchero a velo o glassa per dolci utilizzando un sacchetto di plastica come tasca da pasticciere (vedi Ciambelline al limone e Baci di dama): 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.



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



I tempi di cottura indicati nelle ricette si riferiscono ai forni tradizionali. La cottura in un forno ventilato richiede una temperatura inferiore di 20–25 °C a quella prevista con un forno tradizionale. Il forno ventilato consente di cuocere contemporaneamente su più livelli.

Conservare i biscotti divisi per qualità in contenitori ben chiusi e in un luogo fresco e asciutto. In congelatore, i biscotti si conservano fino a 1-2 mesi: in questo caso dividerli per qualità e metterli in appositi contenitori o sacchetti di plastica; guarnirli con glassa allo zucchero o decorazioni al cioccolato solo dopo averli scongelati.

1

# QUADROTTI DI ALBICOCCHE E NOCCIOLE

Per 60–65 pezzi

**Carta da forno per la teglia**

**250 g di farina**  
**¼ di cucchiaino di sale**  
**100 g di zucchero**  
**150 g di burro freddo,**  
**tagliato a tocchetti**  
**1 uovo sbattuto**  
**2–3 cucchiaini di latte**

**200 g di confettura di albicocche,**  
**riscaldata e passata al setaccio**

**Meringa:**  
**3 albumi**

**1 presa di sale**  
**150 g di zucchero**  
**125 g di nocciole macinate**  
**100 g di albicocche secche,**  
**tagliate a dadini**

**Guarnizione:**

**2 cucchiaini 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 con le mani lavorare rapidamente fino a ottenere un impasto friabile. Disporlo a fontana e, nell'incavo, versare l'uovo e il latte. Amalgamare gli ingredienti senza impastarli. Avvolgere la pasta in pellicola trasparente e metterla in fresco per un'ora.

**2** Su carta da forno leggermente infarinata stendere la pasta in un rettangolo dello spessore di 5 mm, adagiarlo nella teglia, regolare i bordi, spalmarvi sopra la confettura di albicocche e mettere in fresco per 20 minuti.

**3** Per la meringa: montare a neve fermissima gli albumi con il sale, aggiungere la metà dello zucchero e continuare a sbattere finché la massa non risulta lucente. Unirvi lo zucchero rimanente, le nocciole e le albicocche secche. Spalmare l'impasto così ottenuto sulla pasta.

**4** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore inferiore a 200 °C per 8 minuti. Ridurre quindi il calore a 150 °C aprendo brevemente lo sportello del forno finché la temperatura non si è abbassata, terminare di 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.

2

# SABLÉS

Per 65–75 pezzi

**Carta da forno per la teglia**

**250 g di burro morbido**  
**120 g di zucchero**  
**2 cucchiaini di**  
**zucchero vanigliato**  
**1 presa di sale**  
**1 ½ cucchiaino di latte**  
**350 g di farina**

**1 albume sbattuto**  
**3–4 cucchiaini di zucchero**

**1** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e il latte e mescolare fino a ottenere un impasto chiaro. Setacciarvi sopra la farina e rimestare brevemente.

**2** Dividere la pasta in due e formare due rotoli di 4 cm di diametro, avvolgerli in pellicola trasparente e metterli in frigorifero per 1 ora oppure in congelatore per 20–30 minuti.

**3** Spalmare i rotoli con l'albume e rigirarli nello zucchero. Con un coltello affilato tagliarli a fette di 5 mm di spessore, disporle nella teglia foderata di carta da forno e mettere in fresco per 15 minuti.

**4** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 200 °C per 10–12 minuti.



# TRIANGOLI DI ANICE E NOCCIOLE

**Per 60 pezzi**

**Carta da forno per  
stendere la pasta**

**100 g di burro morbido**

**100 g di zucchero**

**1 bustina di zucchero vanigliato**

**La punta di un coltello di sale**

**2 tuorli**

**1 cucchiaio 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** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e i tuorli e mescolare fino a ottenere un impasto chiaro. Unire l'anice. Mescolare le nocciole e la farina e amalgamare brevemente al composto formando una pasta. Avvolgerla in pellicola trasparente e metterla in fresco per 1 ora.

**2** Su carta da forno, stendere la pasta in un rettangolo dello spessore di 2-3 mm, adagiarla nella teglia e metterla in fresco.

**3** Per la copertura: scaldare la panna, lo zucchero e il miele e farli cuocere finché la massa assume un colore giallo dorato e si addensa. Unire le nocciole e versare rapidamente il tutto sulla pasta.

**4** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore inferiore a 180 °C per 10-15 minuti.

**5** Lasciar raffreddare il dolce e poi metterlo in frigorifero per 20 minuti. Tagliarlo a triangoli.



# B 4 BIGNÈ ALLA VIENNESE

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**

**Copertura, se gradita:**

**1 albume, leggermente sbattuto**

**5-6 cucchiai di mandorle a scaglie, tritate fini**

**2-3 cucchiai di gelatina di ribes riscaldata**

**1** Sbattere leggermente il burro. Unirvi lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e i tuorli e mescolare fino a ottenere un impasto chiaro. Setacciare sopra la farina e rimestare. Avvolgere in pellicola trasparente e mettere 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** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore inferiore a 170 °C per 13-16 minuti.

**6** Se necessario, una volta cotti farcire ancora i bignè con della gelatina.



5

## BASTONCINI DI NOCCIOLE

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 macinate

175 g di farina

1–2 tuorli, sbattuti con 1  
cucchiaino di latte

**1** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi lo zucchero, il sale e le uova e mescolare fino a ottenere un impasto chiaro.

Mescolare assieme le nocciole e la farina e incorporarli all'impasto rimestando brevemente. Avvolgere in pellicola trasparente e mettere in fresco per 1 ora.

**2** Stendere la pasta su un velo di farina in uno spessore di 7 mm e tagliarla a bastoncini di 5x1,5 cm. Disporli nella teglia rivestita di carta da forno e metterli in fresco per 15 minuti. Spennellarli con i tuorli.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 200 °C per 8–10 minuti.

6

## CIAMBELLINE AL LIMONE

Per 50 pezzi

Carta da forno per la teglia

150 g di burro morbido

125 g di zucchero

La punta di un coltello di sale

1 uovo sbattuto

1 tuorlo

La scorza grattugiata di 2 limoni

150 g di farina

100 g di amido di mais

**1** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi lo zucchero, il sale, l'uovo sbattuto e il tuorlo e sbattere fino a ottenere un impasto chiaro. Unire la scorza di limone. Mescolare assieme la farina e l'amido di mais, setacciarli sull'impasto e rimestare fino a ottenere un composto morbido.

**2** Versare il composto in una tasca da pasticciere con becco dentellato e, sulla teglia rivestita di carta da forno, spremere delle ciambelline di 4 cm di diametro. Mettere in fresco per 20 minuti.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 180 °C per 10–12 minuti.

**Glassa:**  
100 g di zucchero a velo  
3–4 cucchiaini di succo di limone

**4** Per la glassa: sbattere assieme lo zucchero a velo e il succo di limone, riempire un angolo di un sacchetto di plastica con la massa così ottenuta, chiuderlo e tagliare un pezzettino della punta. Decorare le ciambelline con fili sottili di glassa e lasciare asciugare.





# STRACCIATELLE

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 cucchiaino di sale**

**2 uova**

**300 g di cioccolato fondente**

**tritato oppure 300 g di**

**cioccolato a dadini**

**325 g di farina**

**¼ di cucchiaino di lievito**

**1** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e le uova e mescolare fino a ottenere un impasto chiaro. Unire il cioccolato. Setacciarvi sopra la farina mescolata al lievito e rimestare finché la pasta non è morbida.

**2** Con l'aiuto di due cucchiaini, ricavare dall'impasto delle palline non più grandi di una noce e disporle sulla teglia rivestita di carta da forno. Con le mani inumidite in acqua fredda schiacciarle leggermente fino a ridurle a 1 cm di spessore. Metterle in fresco per 15 minuti.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 175 °C per 11–13 minuti.

# PAGNOTTINE ALLE UVETTE E NOCE MOSCATA

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**

**1 limone e 1 cucchiaino di succo**

**¾ di cucchiaino di macis in**

**polvere oppure ½ cucchiaino di**

**noce moscata in polvere**

**400 g di farina**

**1 cucchiaino di lievito**

**125 g di uva sultanina**

**Guarnizione:**

**100 g di zucchero a velo**

**1–2 cucchiai di succo di limone**

**macis o noce moscata in polvere**

**1** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi lo zucchero, il sale e le uova e mescolare fino a ottenere un impasto chiaro. Unire la polpa di vaniglia, la scorza e il succo di limone e il macis o la noce moscata. Setacciarvi sopra la farina mescolata con il lievito, incorporare l'uva sultanina e rimestare brevemente. Avvolgere l'impasto così ottenuto in pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

**2** Con le mani formare delle palline non più grandi di una noce e disporle sulla teglia rivestita di carta da forno. Metterle in fresco per 30 minuti.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 200 °C per 9–11 minuti.

**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 far asciugare completamente la glassa.

*Il macis è l'involucro che racchiude il seme della noce moscata. Il suo aroma è più delicato di quello della noce moscata. Il macis è in vendita nelle drogherie e nei negozi di prodotti naturali.*

# BISCOTTINI DI PANPEPATO

Per 80–100 pezzi

**Carta da forno per la teglia**

**175 g di burro morbido  
300 g di zucchero**

**¼ di cucchiaino di sale  
2 uova**

**½ di cucchiaino di  
pepe nero macinato**

**1 cucchiaino di cannella**

**La punta di un coltello di noce  
moscata in polvere**

**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** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi lo zucchero, il sale e le uova e mescolare fino a ottenere un impasto chiaro. Unire le spezie. Setacciarvi sopra la farina mescolata al cacao e rimestare brevemente. Avvolgere l'impasto così ottenuto in pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

**2** Su un velo di farina, stendere la pasta in uno spessore di 7 mm e con l'aiuto di stampini di forme diverse ricavarne dei biscottini. Disporli sulla teglia rivestita di carta da forno e metterli in fresco per 20 minuti.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 200 °C per 8–10 minuti.

**4** Sciogliere la glassa secondo le istruzioni stampate sulla confezione. Una volta raffreddati, immergere i biscottini a metà nella glassa e farli asciugare su carta da forno.

# BARRETTE DI MARZAPANE

Per 70–80 pezzi

**Carta da forno per stendere la  
pasta e per la teglia**

**225 g di farina  
75 g di mandorle macinate**

**La punta di un coltello di sale  
100 g di zucchero a velo  
125 g di burro freddo,  
tagliato a tocchetti**

**1 uovo sbattuto**

**1 tuorlo**

**1–2 cucchiari di latte**

**1 albume, leggermente sbattuto**

**250 g di pasta di mandorle  
Zucchero a velo per  
stendere la pasta**

**3–4 cucchiari di  
zucchero granellato**

**1** Mescolare la farina, le mandorle e lo zucchero a velo, aggiungere il burro. Lavorare rapidamente con le mani fino a ottenere un impasto friabile. Disporlo a fontana e versare nell'incavo l'uovo, il tuorlo e il latte. Amalgamare brevemente tutti gli ingredienti senza impastarli. Avvolgere la pasta in pellicola trasparente e metterla in frigorifero per 1 ora.

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

**3** Stendere la pasta di mandorle con un po' di zucchero a velo sulla carta da forno in una grandezza uguale a quella dei rettangoli e, con l'aiuto della carta, farla scivolare sulla pasta ricoperta di albume. Spalmare di albume anche la pasta di mandorle e ricoprirla con il secondo rettangolo sempre aiutandosi con la carta da forno. Far aderire bene gli strati con una leggera pressione. Mettere in fresco per 30–45 minuti.

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

**5** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 170 °C per 20–25 minuti.

**6** Ancora tiepido, tagliarlo in barrette di 5x1,5 cm.



# KRUMIRI ALLA CANNELLA

**Per 40–50 pezzi**

**Carta da forno per la teglia**

**200 g di burro morbido**

**150 g di zucchero**

**La punta di un coltello di sale**

**1 uovo sbattuto**

**2 tuorli**

**2 cucchiaini di cannella**

**175 g di farina**

**100 g di amido di mais**

**150–200 g di confettura di albicocche, riscaldata e passata al setaccio**

**2 sacchetti di glassa per dolci scura**

**1** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi lo zucchero, il sale, l'uovo e i tuorli e mescolare fino a ottenere una crema chiara. Incorporare la cannella. Unire la farina all'amido di mais e setacciare sulla crema. Mescolare fino a ottenere un impasto morbido.

**2** Versare l'impasto in una tasca da pasticciere con becco dentellato e spremerlo a forma di krumiri su una teglia rivestita di carta da forno. Mettere in fresco per 20 minuti.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 175 °C per 10–12 minuti.

**4** Spalmare metà dei krumiri con la confettura di albicocche e sovrapporvi l'altra metà. Lasciare asciugare.

**5** Sciogliere la glassa secondo le istruzioni. Immergervi le estremità dei krumiri, trasferirli su carta da forno e lasciarli asciugare.



# QUADRATINI ALLE NOCI

**Per 30-40 pezzi**

**Per il forno per stendere la pasta**

**250 g di farina**

**100 g di noci macinate**

**¼ di cucchiaino di sale**

**150 g di zucchero**

**180 g di burro freddo, tagliato a tocchetti**

**La scorza grattugiata di 1 arancia e 1 cucchiaino di succo di tuorlo**

**200 g di confettura di arance con pezzettini di scorza (thin cut), riscaldata**

**Guarnizione:**

**125 g di zucchero a velo**

**1-2 cucchiaini di succo d'arancia**

**ca. 100 g di gherigli, tagliati a metà**

**1** Mescolare la farina, le noci macinate, il sale e lo zucchero. Aggiungervi il burro e lavorare con le mani fino a ottenere un composto friabile. Disporlo a fontana. Versare nell'incavo la scorza e il succo d'arancia, il tuorlo e lavorare senza impastare. Avvolgere in pellicola trasparente e mettere in fresco per 1 ora.

**2** Su carta da forno spolverizzata di farina, stendere la pasta in un rettangolo dello spessore di 3 mm. Dividerlo a metà insieme alla carta e trasferire le due sfoglie sulla teglia.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 160 °C per 20-25 minuti.

**4** Dalla prima teglia di pasta ancora calda ritagliare delle strisce larghe 3-4 cm. Spalmare la pasta dell'altra teglia con la confettura di arance e sovrapporvi le strisce. Tagliare il tutto dapprima a rettangoli lungo il bordo delle strisce e poi a quadrati.

**5** Per la guarnizione: mescolare 100 g di zucchero a velo e il succo d'arancia. Spolverizzare i biscotti freddi con il restante zucchero a velo. Immergere il lato piatto dei gherigli nella glassa e posarli sui biscotti. Lasciare asciugare.





# CHIAROSCURI

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 cucchiaio di latte**

**250 g di farina**

**Pasta scura:**

**175 g di burro morbido**

**3 cucchiaini di caffè solubile in polvere**

**1 cucchiaio di cacao in polvere**

**1 cucchiaio di latte**

**80 g di zucchero**

**¼ di bustina di zucchero vanigliato**

**1 presa di sale**

**250 g di farina**

**1 albume sbattuto**

**1** Per la pasta chiara: sbattere leggermente il burro. Unirvi lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e il latte e mescolare fino a ottenere un composto chiaro. Setacciarvi sopra la farina e rimestare brevemente. Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

**2** Per la pasta scura: riscaldare 2 cucchiaini di burro con il latte, sciogliervi il caffè in polvere e il cacao 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 20x2x2 cm. Avvolgerle in pellicola trasparente e metterle in frigorifero per 1 ora oppure in congelatore per 20–30 minuti. Con un coltello affilato tagliare le barrette diagonalmente. Spennellare lungo la diagonale con l'albume e accostare, premendo leggermente, i triangoli chiari a quelli scuri formando delle barrette bicolori.

**4** Tra due fogli di carta da forno, spianare le due parti di pasta restanti in due sfoglie (22x20 cm) di 3 mm di spessore. Togliere il foglio superiore. Dividere le due sfoglie a metà in modo da ottenere 4 rettangoli di 20x11 cm e spennellarli con l'albume. Posare le barrette bicolori al centro dei rettangoli e arrotolare. Mettere i rotoli in frigorifero per 1 ora oppure in congelatore per 20–30 minuti. Tagliare i rotoli in fette di 5 mm di spessore e trasferirle su una teglia ricoperta di carta da forno.

**5** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 200 °C per 10–12 minuti.

# PAPAVERINI

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 cucchiaino di lievito**

**1** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Incorporare l'uovo e lavorare fino a ottenere un composto chiaro. Unirvi i fiocchi d'avena, i semi di papavero e il cioccolato. Mescolare la farina e il lievito, setacciarli sul composto e amalgamare.

**2** Aiutandosi con 2 cucchiaini, formare sulla teglia rivestita di carta da forno delle palline della grandezza di una noce e schiacciarle leggermente con una forchetta precedentemente bagnata in acqua fredda.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 180 °C per 8–10 minuti.

# MANDORLATI

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

La punta di un coltello di sale

1 uovo

75 g di mandorle macinate

150 g di farina

3–4 cucchiaini di mandorle

a scaglie

Zucchero a velo

**1** Sbattere leggermente il burro. Aggiungere lo zucchero, la melassa o il miele, il sale e l'uovo e mescolare finché il composto risulta chiaro. Mescolare la farina e le mandorle, unirle al composto e amalgamare fino a ottenere un impasto morbido.

**2** Aiutandosi con 2 cucchiaini formare delle palline della grandezza di una noce e disporle ben distanziate direttamente sulla teglia. Cospargerle con le scaglie di mandorla, premerle leggermente e metterle in fresco per 20 minuti.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 180 °C per 8–10 minuti.

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

# ROSETTE AL BURRO

Per 40 pezzi

Carta da forno per la teglia

150 g di burro morbido

150 g di zucchero

La punta di un coltello di sale

1 uovo sbattuto

2 cucchiaini di acqua di rose o

di Amaretto

250 g di farina

Guarnizione per le rosette

con l'Amaretto:

10 mandorle non pelate,

tagliate a spicchi

Guarnizione per le rosette con

l'acqua di rose:

2 cucchiaini di zucchero a velo

qualche goccia di acqua di rose

40 perle di zucchero argentate

**1** Sbattere leggermente il burro. Aggiungere lo zucchero, il sale, l'uovo e mescolare fino a ottenere un composto chiaro. Versare l'acqua di rose o l'Amaretto. Setacciarvi sopra la farina e lavorare fino a ottenere un impasto morbido.

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

**3** Per la guarnizione delle rosette all'Amaretto: posare su ogni rosetta uno spicchio di mandorla e premere leggermente. Mettere in fresco per 20 minuti.

**4** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 170 °C per 12–15 minuti.

**5** Per la guarnizione delle rosette all'acqua di rose: cuocere in forno come indicato sopra. Lasciare raffreddare. Mescolare lo zucchero a velo e l'acqua di rose. Immergere in questa glassa le perle argentate e metterne una al centro di ogni rosetta. Lasciare asciugare.



**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 confettura di lamponi,**

**fatta addensare**

**1 albume, leggermente sbattuto**

**2 tuorli, diluiti con**

**2 cucchiaini di latte**

**1** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi lo zucchero, il sale, la scorza di limone, le uova e mescolare fino a ottenere una crema chiara. Setacciare sul composto la farina e rimestare brevemente. Avvolgere in pellicola trasparente e mettere in fresco per 1 ora.

**2** Stendere la pasta su un velo di farina in uno spessore di 3 mm. Ricavarne dei dischi di 5 cm di diametro e posarvi al centro un po' di confettura di lamponi. Spennellare i bordi con l'albume, sollevare i bordi in tre parti e saldarli premendoli leggermente. Posare i biscotti su una teglia rivestita di carta da forno, spennellarli con i tuorli e metterli in fresco per 15 minuti.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 200 °C per 10–12 minuti.



**Per 30–40 pezzi**

**Carta da forno per la teglia**

**250 g di farina**

**100 g di mandorle,  
ev. pelate, tritate**

**¼ di cucchiaino di sale**

**150 g di zucchero**

**175 g di burro freddo,  
tagliato a tocchetti**

**1 uovo sbattuto**

**200 g di confettura di  
albicocche, riscaldata e passata  
al setaccio**

**Guarnizione:**

**100 g di zucchero a velo**

**2 cucchiari di albume, leggermen-  
te sbattuto**

**zucchero a velo**

**1** Mescolare la farina, le mandorle, il sale e lo zucchero. Unire il burro. Lavorare con le mani fino a ottenere un composto friabile. Disporlo a fontana. Versarvi l'uovo e lavorare senza impastare. Avvolgere in pellicola trasparente e mettere in fresco per 1 ora.

**2** Sulla carta da forno spolverizzata di farina, stendere la pasta in una sfoglia rettangolare dello spessore di 3 mm. Dividerla in due parti insieme alla carta da forno e trasferirle sulla teglia.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 160 °C per 15–20 minuti.

**4** Tagliare una sfoglia ancora calda in strisce di 3–4 cm di larghezza. Spennellare la seconda sfoglia con la confettura di albicocche e sovrapporvi le strisce. Mentre la pasta è ancora calda, tagliarla dapprima a rettangoli lungo il bordo delle strisce e poi a cubetti.

**5** Per la guarnizione: mescolare lo zucchero a velo e l'albume. Versarlo 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.





# BROWNIES ALLO ZENZERO

Per 1 teglia del forno,  
riempita per metà,  
oppure 1 teglia di 21x35 cm  
Per 70-75 pezzi

Foglio di alluminio per  
dividere la teglia

Carta da forno per la teglia

**Pasta:**  
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

Per dividere in due la teglia del forno con un foglio di alluminio: piegare due volte per il lungo una striscia di 8-10 cm di larghezza e di 10 cm più lunga della larghezza della teglia; posarla al centro della teglia, ripiegarne le estremità a L contro il bordo della teglia e fissarla rigirando una parte delle alette sotto la teglia. Rivestire la forma così ottenuta con della carta da forno. Il bordo di alluminio può essere ulteriormente fissato appoggiandovi uno stampo rettangolare sul lato esterno.

**1** Sciogliere il burro e il cioccolato a fuoco basso rimestando costantemente. Lasciare raffreddare un po'. Sbattere le uova e lo zucchero fino a ottenere una crema chiara e spumosa. Aggiungere la crema di cioccolato, lo zenzero e le mandorle. Setacciarvi sopra la farina e amalgamare.

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

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 180 °C per 18-22 minuti. 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 quadretti di circa 3x3 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.

*Lo zenzero candito è in vendita nei negozi di prodotti naturali.*

# PALLINE ALLE NOCI

Per 70-80 pezzi

Carta da forno per la teglia

225 g di burro morbido  
2 cucchiaini di miele  
125 g di zucchero a velo  
1 bustina di zucchero vanigliato  
¼ di cucchiaino di sale  
150 g di nocciole macinate  
75 g di noci, tritate fini  
350 g di farina

Ca. 4 cucchiaini di  
nocciole macinate

**1** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi il miele, lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, il sale e lavorare fino a ottenere un composto chiaro. Unire le nocciole, le noci e la farina e incorporare al composto rimestando brevemente. Avvolgere in pellicola trasparente e mettere in fresco per 1 ora.

**2** Con le mani formare delle palline della grandezza di una noce e rivoltarle nelle nocciole macinate. Posarle sulla teglia rivestita di carta da forno e mettere in fresco per 30 minuti.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 190 °C per 12-14 minuti.

# MILANESINI

**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 cucchiaini di latte**

**1** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi lo zucchero, il sale, la scorza di limone, le uova e lavorare fino a ottenere un composto chiaro. Setacciarvi sopra la farina e mescolare brevemente. Avvolgere la pasta in pellicola trasparente e metterla in fresco per 1 ora.

**2** Stendere la pasta su un velo di farina in uno spessore di 7–10 mm. Ricavarne diverse forme e posarle sulla teglia rivestita di carta da forno. Mettere in fresco per 15 minuti. Spennellare con i tuorli.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 200 °C per 9–11 minuti.



**Per 50–60 pezzi**

**Carta da forno per la teglia**

**250 g di burro morbido**

**125 g di zucchero a velo**

**2 cucchiaini 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** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, il sale, l'albume e lavorare fino a ottenere un composto chiaro. Setacciare sopra la farina e mescolare brevemente. Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e metterlo in fresco per 1 ora.

**2** Stendere la pasta su un velo di farina in 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). Disporre sulla teglia foderata con carta da forno e mettere in fresco per 20 minuti.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 200 °C per 6–8 minuti.

**4** Lasciare raffreddare i fondi e girarli. Spalmarvi sopra la gelatina di ribes, sovrapporvi i cappelli e lasciare asciugare. Spolverare con lo zucchero a velo.



# BASTONCINI AL BURRO

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 cucchiaini di latte

La scorza grattugiata di

1 limone

100 g di nocciole macinate

500 g di farina

**1** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi lo zucchero, il sale, le uova, il latte e lavorare fino a ottenere un composto chiaro. Incorporarvi la scorza di limone. Mescolare le nocciole e la farina, unirle al composto e mescolare brevemente. Avvolgere in pellicola trasparente e mettere in fresco per 1 ora.

**2** Su un velo di farina, formare dei rotoli dello spessore di un dito, tagliarli diagonalmente in bastoncini di 4–5 cm di lunghezza e posarli sulla teglia rivestita di carta da forno. Appiattirli leggermente con una forchetta precedentemente immersa in acqua fredda in modo da ottenere dei solchi decorativi. Mettere in fresco per 15 minuti.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 200 °C per 11–13 minuti.

# MARGHERITINE ALLA PERA

Per 80–100 pezzi

Carta da forno per la teglia

**Ripieno:**

150 g di pere secche morbide,  
private del picciolo

75 g di prugne secche  
snocciolate

125 g di zucchero

1 ½ cucchiaino di cannella

1 cucchiaino di anice stellato in  
polvere o di spezie per

panpepato

la punta di un coltello di chiodi  
di garofano in polvere

1 cucchiaio di kirsch o

di grappa di prugne

**Pasta:**

250 g di burro morbido

125 g di zucchero a velo

2 cucchiaini di

zucchero vanigliato

1 presa di sale

1 albume, leggermente sbattuto

350 g di farina

2 tuorli, diluiti con

1 cucchiaino 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: sbattere leggermente il burro. Aggiungere lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, il sale, l'albume e mescolare fino a ottenere un composto chiaro. Setacciarvi sopra la farina e rimestare brevemente. Avvolgere in pellicola trasparente e mettere in fresco per 1 ora.

**4** Stendere la pasta su un velo di farina in uno spessore di 3 mm. Con degli stampini leggermente infarinati ricavare delle margheritine di 3–4 cm di diametro e disporle sulla teglia rivestita di carta da forno. Mettere in fresco per 20 minuti. Per i cappelli: spennellare metà delle margheritine con i tuorli.

**5** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 200 °C per 6–7 minuti.

**6** Rivoltare i fondi. Con un cucchiaino distribuirvi il ripieno, sovrapporvi i cappelli e premere leggermente.

*Le margheritine vanno consumate rapidamente oppure congelate poiché dopo 1–2 giorni l'umidità del ripieno tende ad ammorbidire la pasta. Le pere secche morbide sono in vendita nelle drogherie, nei negozi di prodotti naturali e presso alcuni grandi distributori.*



# BACI DI DAMA

Per 55–60 pezzi

Carta da forno per la teglia

250 g di burro morbido  
125 g di zucchero a velo

2 cucchiaini 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 cucchiaini di kirsch, rum o acqua

Guarnizione:

2–3 cucchiaini di zucchero a velo  
1 sacchetto di glassa per  
dolci scura

**1** Sbattere leggermente il burro. Unirvi lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, il sale, l'albume e lavorare fino a ottenere una crema chiara. Setacciarvi la farina e mescolare brevemente. Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e mettere in fresco per 1 ora.

**2** Su un velo di farina stendere la pasta in uno spessore di 3 mm. Con degli stampini leggermente infarinati ricavare dei dischetti di 3 cm di diametro e posarli sulla teglia rivestita di carta da forno. Mettere in fresco per 20 minuti.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 200 °C per 5–7 minuti.

**4** Per il ripieno: a fiamma dolce e rimestando continuamente, sciogliere il cioccolato con la panna e il kirsch (o il rum o l'acqua) fino ad ottenere una crema. Quindi metterla in fresco e farla ispessire leggermente.

**5** Girare metà dei dischetti e, con l'aiuto di un cucchiaino, ricoprirli con la crema. Sovrapporvi gli altri dischetti e premere leggermente.

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

# MEZZELUNE ALLA VANIGLIA

Per 50–55 pezzi

Carta da forno per la teglia

200 g di burro morbido  
100 g di zucchero

½ bustina di zucchero vanigliato  
La punta di un coltello di sale

1 tuorlo

La polpa raschiata di  
1 stecca di vaniglia

100 g di mandorle pelate  
macinate  
250 g di farina

50 g di zucchero  
La polpa raschiata di  
1 stecca di vaniglia

**1** Sbattere leggermente il burro. Aggiungervi lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e il tuorlo e lavorare fino a ottenere un composto chiaro. Incorporarvi la polpa di vaniglia. Mescolare le mandorle e la farina, unirle all'impasto e rimestare brevemente. Avvolgere in pellicola trasparente e mettere in fresco per 1 ora.

**2** Con la pasta formare dei rotoli di 1 cm di spessore e tagliarli a pezzi lunghi 5 cm. Formare delle mezzelune e posarle sulla teglia foderata con carta da forno. Mettere in fresco per 15 minuti.

**3** Preriscaldare il forno e cuocere nel settore centrale a 180 °C per 9–11 minuti.

**4** Mescolare lo zucchero e la polpa di vaniglia e spolverarli sulle mezzelune ancora calde. Lasciare raffreddare.



S M P · P S L

*Schweizer Milchproduzenten  
Producteurs Suisses de Lait  
Produttori Svizzeri di Latte*

Public Relations  
Weststrasse 10  
CH-3000 Berna 6

Telefono 031 359 57 28  
Telefax 031 359 58 55  
pr@swissmilk.ch  
www.swissmilk.ch

