

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 58

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



*Douceurs d'Italie
pour Noël*

HAGEN GROTE – INFOS UTILES

DOUCEURS D'ITALIE POUR NOËL

C'est à la période de Noël que les pasticceri (pâtisseries italiens) révèlent leur plus grand savoir-faire. Dans toute l'Italie, on trouve de nombreuses gourmandises régionales qui ont cependant toutes leur histoire particulière.

Gâteaux de fête

Panettone

La pâtisserie italienne de Noël la plus célèbre est le panettone. L'histoire de son origine et de son nom est probablement aussi rocambolesque que fausse : vers 1499, lors d'un banquet organisé par le prince milanais de la Renaissance Ludovico Sforza, le dessert a brûlé dans le four. Afin de sauver la situation pour le chef de cuisine, le garçon de cuisine Toni a alors sacrifié sa pâte levée, qui avait été mise de côté pour la fête de Noël. Enrichie d'œufs, de sucre, de raisins secs et de fruits confits, la pâte levée de Toni s'est transformée en un gâteau moelleux qui a ravi Ludovico et ses invités. Baptisé dès lors « Pan de Toni » (pain de Toni), il a obtenu, selon la légende, l'appellation actuelle de panettone. Ce gâteau de Noël est servi et dégusté coupé en parts verticales, accompagné d'un petit verre de vin de dessert ou de Prosecco Spumante.

Pandoro

Le pandoro, originaire de Vérone, est un autre gâteau de Noël traditionnel. Grâce à l'utilisation d'un moule spécial, il présente une forme de coupole spéciale à 8 branches. Lorsque le gâteau est coupé en tranches, celles-ci ont alors une forme d'étoile décorative. Le Pandoro est fait en pâte levée. Il doit sa couleur dorée à l'ajout d'œufs. Pour une jolie finition, les gâteaux sont généralement saupoudrés de sucre glace ou vanillé. L'origine de cette délicieuse pâtisserie remonte au 18^e siècle. On suppose que le pandoro était affiné à la feuille d'or dans la Venise de la Renaissance, ce qui a donné son nom au gâteau (pan d'oro - pain doré en italien).

Biscuits de Noël

Fagottini Toscani ripieni

Les fagottini sont une spécialité traditionnelle de la Toscane. Ces petits biscuits croustillants sont composés d'une pâte brisée parfumée qui, après l'ajout de ricotta fraîche, est merveilleusement légère et aérée. Ils sont ensuite fourrés de différentes garnitures sucrées : crème au chocolat ou diverses confitures.

Paste di Mandorla

Ces délicieux biscuits siciliens aux amandes ne sont pas seulement préparés à Noël, mais ne doivent en aucun cas manquer à la fête. Chaque village possède sa propre recette, légèrement modifiée : la farine d'amandes est ainsi fabriquée à partir d'amandes pelées ou non pelées, et l'on utilise tantôt le zeste de citron, tantôt celui de citron vert. Toutes les recettes ont cependant en commun l'utilisation d'amandes régionales, qui rendent le biscuit particulièrement aromatique.

Baci di Dama

Parmi les biscuits italiens les plus appréciés, on trouve les baci (baisers en italien). Cette pâtisserie est composée de deux biscuits aux noisettes, fourrés d'une fine crème au chocolat noir. En Italie, les baci sont généralement fabriqués avec des noisettes du Piémont, connues dans le monde entier. Dans leur pays d'origine, on aime particulièrement déguster ces petits biscuits avec un verre de Moscato d'Asti, le vin de dessert très apprécié de la région.

Amarettini de Saronno

En 1719, Guiseppo et Osolina Lazzaroni ont inventé leurs célèbres macarons dans la petite ville lombarde de Saronno, en l'honneur du cardinal de Milan. Aujourd'hui encore, ils sont préparés avec peu d'ingrédients, des blancs d'œufs battus en neige et des amandes, sans aucune farine. Les amarettini italiens sont merveilleusement tendres, au goût parfumé et aromatique.



PANDORO DE NOËL

Ingrédients

60 ml de lait
140 g de sucre
25 g de levure
450 g de farine (type 505 ou 00)
1 gousse de vanille
½ orange bio
1 c. à café de cardamome (moulue)
½ c. à café de cannelle de Ceylan (moulue)
½ c. à café de sel
160 g de beurre mou + un peu de beurre liquide
3 œufs
1 jaune d'œuf

De plus

Sucre glace

Préparation

1 Chauffer le lait avec 1 c. à café de sucre et y dissoudre la levure. Tamiser la farine dans le bol d'un robot ménager. Y creuser un puits, ajouter le mélange de levure et de lait et remuer. Saupoudrer de farine et laisser reposer à couvert dans un endroit chaud pendant 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte forme des bulles.
2 Couper la gousse de vanille en deux et en gratter les graines. Râper le zeste de la moitié de l'orange bio sans la peau blanche amère. Ajouter graines de vanille et zeste d'orange à la pâte avec le reste du sucre, la cardamome, la cannelle, le sel, le beurre et les œufs. Travailler avec le crochet pétrisseur du robot ménager jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir la pâte et la laisser lever pendant 3 heures dans un endroit aussi chaud que possible jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
3 Travailler la pâte sur un plan de travail fariné et former une boule. Graisser un moule à pandoro ou à brioche (d'une contenance d'environ 750 ml) avec un peu de beurre liquide et le saupoudrer de farine. Mettre la pâte dans le moule, couvrir et laisser lever la pâte dans un endroit chaud pendant environ 2 heures, jusqu'à ce que la pâte remplisse le moule.
4 Cuire dans le four préchauffé à 180 °C pendant 25 minutes. Réduire la chaleur à 160 °C et terminer la cuisson en 35 minutes en couvrant le gâteau d'une feuille d'aluminium. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie. Démouler à l'envers sur un plat et saupoudrer de sucre glace.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Cannelle de Ceylan BIO
moulue, 50 g
Réf. 342X35
6,95 €
(139,00 €/kg)



Gousses de vanille de Tahiti
4 fois plus productive que la vanille Bourbon
Réf. 266M03
11,95 €



Robot ménager SMEG
Édition spéciale exclusive
Dolce & Gabbana
Réf. 051T02
1.099,95 €



*Douceurs d'Italie
pour Noël*

FAGOTTINI TOSCANI

Ingrédients

200 g de farine
1 citron bio
200 g de ricotta
140 g de beurre ramolli
50 g de sucre
½ sachet de levure chimique
1 pincée de sel
Confiture de groseilles ou de cerises

De plus

Sucre glace

Préparation

1 Tamiser la farine dans le bol d'un robot ménager et former un puits au centre. Râper la peau du citron bio sans la partie blanche et amère. La déposer au centre avec la ricotta, le beurre ramolli, le sucre, la levure chimique et le sel. Pétrir avec le batteur plat du robot ménager jusqu'à obtention d'une pâte. Former une boule, saupoudrer de farine et laisser reposer à couvert une demi-heure au réfrigérateur.

2 Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 4 mm (en aucun cas plus fine). Découper des cercles d'environ 8 cm de diamètre. Placer une pointe de confiture au centre et replier la pâte sur la garniture en forme de demi-lune. Ce faisant, presser fermement les bords pour les fermer.

3 Cuire sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé dans un four préchauffé à 180 °C pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Retirer du four, laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace tamisé.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Passoire-chinois

Passoire en acier inoxydable stable et durable, Ø 15 cm
Réf. 108Z02
17,95 €



KitchenAid Artisan avec ses accessoires

Incroyablement robuste et durable
Réf. 227M03LR
799,00 €



Feuille de cuisson réutilisable

lot de 2
Réf. 901U03
29,95 €



*Douceurs d'Italie
pour Noël*

PANETTONE

Ingrédients

4 c. à soupe de lait
1 cube de levure fraîche
150 g de raisins secs
4 c. à soupe de rhum
1 citron bio
1 orange bio
1 gousse de vanille
170 g de sucre
250 g de beurre
5 œufs
600 g de farine (type 505)
Sel
50 g de citron confit (zeste de citron confit)
50 g d'orange confite (zeste d'orange confit)

De plus

Moule à panettone (ou moule à charnière)
Sucre perlé

Préparation

1 Dans le lait tiède, verser la levure émiettee avec une pincée de sucre. Mélanger avec une fourchette et laisser reposer 5 minutes. Faire mijoter les raisins secs dans le rhum pendant 5 minutes, réserver et filtrer. Râper 2 c. à café de zeste de citron et 2 c. à café de zeste d'orange sans la peau blanche amère. Fendre la gousse de vanille en deux, gratter les graines et les mélanger dans le bol d'un robot ménager avec la levure, le zeste d'orange et de citron râpé, le sucre, le beurre, les œufs, la farine tamisée et une pincée de sel. Travailler pendant 5 minutes avec le crochet pétrisseur pour obtenir une pâte.

2 Travailler la pâte sur le plan de travail fariné pendant 10 minutes supplémentaires. Former une boule et la laisser lever à couvert dans un endroit chaud pendant 2 heures, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

3 Pétrir à nouveau brièvement la pâte. Incorporer les raisins secs au rhum, les oranges et les citrons confits. Verser la pâte dans un moule à panettone ou un moule à charnière (20 cm de diamètre) graissé avec du beurre et laisser reposer une heure de plus à couvert dans un endroit chaud.

4 Si elle lève trop, retirer un peu de pâte. Saupoudrer de sucre perlé et cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 80 minutes. Si la pâte est trop dorée, la couvrir d'une feuille d'aluminium 15 minutes avant la fin de la cuisson. Retirer du four et laisser bien refroidir.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Râpe grossière

Râpe grossière, haute technologie brevetée : plus de rendement, moins de travail
Réf. 726G01
39,95 €



Gousses de vanille de Tahiti

4 fois plus productive que la vanille Bourbon
Réf. 266M03
11,95 €



Batteur à main KitchenAid

Puissant, sans éclaboussures, économie d'énergie
Réf. 724W02
149,95 €



PASTE DI MANDORLA

Ingrédients pour 25 pièces

1 citron bio
250 g d'amandes moulues
2 amandes amères, moulues
(alternative, 2 gouttes d'extrait
d'amande amère)
150 g de sucre
2 blancs d'œufs
1 c. à café de miel
120 g de sucre glace

Préparation

1 Râper le zeste du citron bio sans la peau blanche et amère et presser 2 c. à soupe de jus. Mélanger les deux avec les amandes et les amandes amères moulues, le sucre, le blanc d'œuf et le miel dans un mixeur jusqu'à obtenir une masse ferme et un peu collante. Couvrir et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
2 Tamiser le sucre glace dans un bol. Prélever des morceaux de la pâte d'amande de la taille d'une noix (20 g), les façonner en boules et les rouler dans le sucre glace. Déposer les boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Entre le pouce, l'index et le majeur, presser chaque boule par le haut pour lui donner la forme typique d'un triangle.
3 Cuire au four préchauffé à 170 °C pendant 10 à 12 minutes. Elles ne doivent se colorer que très légèrement. Les sortir immédiatement du four et les poser sur une grille de refroidissement, sinon elles deviennent rapidement trop fermes. Conserver à l'abri de l'air.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Batteur à main KitchenAid

Puissant, sans
éclaboussures,
économie d'énergie
Réf. 724W02
149,95 €



Passoire-chinois

Passoire en acier inoxydable stable et
durable, Ø 15 cm
Réf. 108Z02
17,95 €



Support pour plaques à pâtisserie

Pour superposer jusqu'à 3 plaques
de cuisson
Réf. 142A10
24,95 €



*Douceurs d'Italie
pour Noël*

BACI

Ingrédients pour 10 pièces

Biscuits

125 g de beurre
125 g de sucre
125 g de farine
100 g de noisettes moulues et grillées

Garniture

50 g de chocolat noir
25 g de beurre
ou une crème au chocolat et aux noisettes

Préparation

1 Battre le beurre et le sucre en mousse à l'aide d'un batteur électrique. Y ajouter la farine tamisée et les noisettes moulues. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Diviser la pâte en 20 morceaux et les rouler en boules un par un. Les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en laissant un peu d'espace pour que la pâte puisse se dilater pendant la cuisson.

2 Cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie. Faire fondre le chocolat dans un bol au bain-marie. Incorporer le beurre et laisser refroidir. Étaler la garniture au chocolat (ou, à défaut, la crème au chocolat et aux noisettes) entre 2 biscuits et les presser l'un contre l'autre.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

KitchenAid Artisan avec ses accessoires

Incrediblement robuste et durable
Réf. 227M03LR
799,00 €



Bol cul-de-poule

Stable sur le couvercle en silicone multifonctionnel
Réf. 012Y32
19,95 €



Balance de cuisine pliable

Pèse les ingrédients solides et liquides
Réf. 330P02
18,95 €



AMARETTINI

Ingédients

1 blanc d'œuf
100 g de sucre
½ citron bio
100 g d'amandes blanchies et moulues
1 c. à soupe de farine
1 pincée de sel
1 c. à soupe d'amaretto
30 g de sucre glace

Préparation

1 Batte le blanc d'œuf en neige très ferme au batteur électrique en ajoutant le sucre en pluie. Continuer à battre jusqu'à ce que les blancs en neige soient brillants. Râper le zeste du demi-citron bio sans la peau blanche amère. L'incorporer au blanc en neige avec les amandes moulues, la farine, la pincée de sel et l'amaretto.
2 Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Chemiser une plaque de pâtisserie de papier sulfurisé. Verser la masse d'amarettini dans une poche à douille (6 mm). Faire des petits tas d'environ 2-3 cm de diamètre sur la plaque de cuisson. Cuire à 150 °C pendant 25 minutes. Retirer les biscuits encore clairs du four, les laisser refroidir sur une grille et les saupoudrer de sucre glace tamisé.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Robot pâtissier SMEG Bleu azur
Design style rétro
années 50
Réf. 051T01
499,95 €



Râpe fine à arômes
Dents acérées, râpent très finement
les aliments les plus fibreux
Réf. 282A03
24,95 €

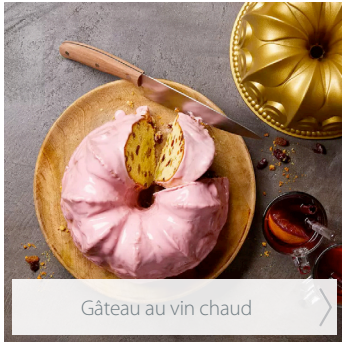


Pince à four
sortir plaques de cuisson et plats
du four en
toute sécurité
Réf. 602Z32
22,95 €



*Douceurs d'Italie
pour Noël*

ESSAYEZ ÉGALEMENT



Gâteau au vin chaud >



« Sapin » (sorte de pain d'épice) >



Pommes au four / Poires au four >



Gâteau du pays des merveilles en hiver aux canneberges >



Cupcakes de brownies avec caramel et spéculoos >



Gâteau au praliné avec une ganache de chocolat noir >



Glögg, punch de Noël suédois >



Genever Winterkoffie >



Feuerzangenbowle - Punch au vin chaud et pain de sucre >

Plus d'idées de recettes sur [hagengrote.fr](https://www.hagengrote.fr)