HALLOWEEN RECIPE CARD

TARTELLETTE AL CACAO CON CREMA ALLA NOCCIOLA (DAIRY FREE)

Ingredients

- 300 gr di farina 00
- 60 gr di cacao amaro in polvere
- 140 gr di zucchero di canna
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- 100 ml di latte di riso
- 60 ml di olio di semi di girasole
- 8 gr di bicarbonato*
- glassa effetto sangue q.b.
- crema alla nocciola spalmabile senza latte
- medaglie al cioccolato fondente con decori tema Halloween q.b.

Il bicarbonato può esser sostituito da 8 gr di lievito in polvere per dolci.

INGREDIENTI PER LA GLASSA EFFETTO SANGUE
125 gr zucchero a velo
1 cucchiaino colorante rosso alimentare in gel
2 cucchiaini cacao amaro in polvere
100 ml di acqua

TIME TO PREPARE	TIME TO COOK
50 mins	15 mins

PROCEDURE

Prepariamo la frolla al cacao senza burro: la frolla può esser lavorata a mano direttamente sul piano lavoro disponendo le polveri a fontana e inserendo nel loro centro gli altri ingredineti, oppure lavorando tutti gli ingredienti in un'ampia ciotola, o ancora impastando con una planataria. Io ho versato tutti gli ingredienti in planetaria, con gancio a foglia, e lavorato a media velocità, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, non appiccicoso. In tutti e tre i casi, setacciare le polveri così da avere un composto privo di grumi.
Una volta ottenuto un composto liscio ed omogeneo, trasferirlo sul piano lavoro leggermente infarinato, e lavorare velocemente a mano per formare un panetto.
Avvolgere il panetto in una pellicola e lasciar riposare in frigo per 30 minuti, quindi stendere l'impasto con un mattarello ad uno spessore di mezzo centimetro.
Con un coppapasta tondo dallo spessore leggermente più grande di quello dello stampo per tartellette, ritagliare i dischi da inserire negli stampi precedentemente oliati.
Praticare dei fori sul fondo con i rebbi di una forchetta, e cuocere le tartellette in forno già caldo a 180°C per 15 minuti.
Sfornare e lasciar raffreddare completamente prima di sformare e farcire.
Decoriamo le tartellette: una volta completamente fredde, versare in ogni tartelletta qualche goccia di glassa effetto sangue, quindi distribuire un cucchiaino generoso di crema alla nocciola senza latte, e adagiare su ognuna una medaglia al cioccolato fondente con decoro a tema.
Prepariamo la glassa effetto sangue: in un pentolino dal fondo spesso versare l'acqua ed unire lo zucchero a velo. Mescolare bene con una frusta a mano fino a sciogliere tutto lo zucchero.
Aggiungere il colorante alimentare in gel e mescolare accuratamente.
In un bicchiere sciogliere la fecola di patate in pochissima acqua, quindi unire al composto con il colorante sciolto.
Portare il pentolino col composto liquido sul fuoco, su fiamma bassa, ed unire il cacao in polvere setacciato.
Sempre mescolando con la frusta a mano, portare al bollore e spegnere non appena raggiunto.
Lasciar raffreddare completamente prima di utilizzare.

HALLOWEEN RECIPE CARD

BLOODY CANDLE CAKES (GLUTEN FREE & DAIRY FREE)

Ingredients

- 40 gr fecola di patate
- 80 gr farina di riso
- 4 uova
- 70 gr zucchero semolato
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di lievito per dolci senza glutine
- 250 ml di panna vegetale zuccherata da montare
- 200 ml di succo ricavato da ananas sciroppato
- riccioli di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di fecola di patate
- occorrono anche tre candeline (meglio se bianche) da inserire nelle tortine

INGREDIENTI PER LA GLASSA EFFETTO SANGUE

- 125 gr zucchero a velo
- 1 cucchiaino colorante rosso alimentare in gel
- 2 cucchiaini cacao amaro in polvere
- 100 ml di acqua

TIME TO PREPARE	TIME TO COOK
60 mins	20 mins

PROCEDURE

.Prepariamo la pasta biscotto senza glutine: montare aneve fermissima gli albumi e tenere da parte.
Montare i tuorli con lo zucchero semolato a lungo, fino ad ottenre un composto spumoso e chiaro, molto voluminoso.
Unire il composto di tuorli e zucchero ottenuto agli albumi a neve, e mescolare delicatamente con una spatola, dall'alto verso il basso.
Unire il pizzico di sale e l'estratto di vaniglia e mescolare sempre delicatamente. Allo stesso modo, unire la fecola con la farina ed il lievito setacciati.
Quando il composto sarà ben amalgamato, versare nella placca rivestita con carta forno.
Livellare bene il composto e cuocere in forno già caldo a 180°C per 20 minuti.
Sfornare e lasciar raffreddare completamente prima di ritagliare.
Prepariamo la glassa effetto sangue: in un pentolino dal fondo spesso versare l'acqua ed unire lo zucchero a velo.
Mescolare bene con una frusta a mano fino a sciogliere tutto lo zucchero.
Aggiungere il colorante alimentare in gel e mescolare accuratamente.
In un bicchiere sciogliere la fecola di patate in pochissima acqua, quindi unire al composto con il colorante sciolto.
Portare il pentolino col composto liquido sul fuoco, su fiamma bassa, ed unire il cacao in polvere setacciato.
Sempre mescolando con la frusta a mano, portare al bollore e spegnere non appena raggiunto.
Lasciar raffreddare completamente prima di utilizzare.
Prepariamo le bloody candle cakes: con un coppapasta ricavare 9 dischi dalla pasta biscotto, e formare tre candele rispettivamente da 4, da 3, e da 2 dischi, così da avere tre candele di altezze diverse.
Nel frattempo, montare la panna vegetale che dovrà risultare molto solida e compatta.
Bagnare ogni disco di pan biscotto con dello sciroppo di ananas, e farcire con uno strato di panna montata alla quale aggiungere dei riccioli di cioccolato fondente.
Ricoprire sopra e tutt'intorno le tortine con della panna vegetale, e lisciare con una spatola.
Distribuire la glassa effetto sangue ormai fredda tutt'intorno le candele, lasciando che coli lungo i lati.
Foderare con della pellicola alimentare tre candeline (ben stretta così da poterla estrarre con facicità inseme alle candeline), e inserire al centro di ogni tortina una candelina, fino a nasconderla quasi completamente nella torta.

HALLOWEEN RECIPE CARD

CHOCO SPIDERS MUFFINS (DAIRY FREE)

Ingredients

- 100 gr di farina 00
- 90 gr di zucchero semolato
- 50 gr di cacao amaro in polvere
- 50 ml di olio di semi
- 100 ml di bevanda di riso (latte di riso)
- 1 uovo
- 1/2 bustina lievito per dolci
- 3 cucchiai di gocce di cioccolato fondente
- rondelle di liquirizia
- crema alla nocciol spalmabile senza latte
- codette al cioccolato fondente
- occhi di zucchero (o caramelle colorate)

TIME TO PREPARE	TIME TO COOK
20 mins	25 mins

PROCEDURE

Montare con le fruste elettriche l'uovo con lo zucchero.
In un bricco mescolare il latte di riso con l'olio con una forchetta.
Setacciare la farina con il cacao ed il lievito ed unire, un cucchiaio alla volta, al composto di uova e zucchero.
Alternare il cucchiaio di polveri con poco latte e olio alla volta.
Mescolare sempre con le fruste amalgamando bene il composto fino a quando risulta liscio e privo di grumi.
Unire le gocce di cioccolato e mescolate il composto in modo che si distribuiscano uniformemente.
Versare il composto nei pirottini da muffin e riempirli fino a 2 terzi circa. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti.
Far raffreddare completamente i muffin prima di decorarli.
Nel frattempo preparare le decorazioni: prendere le rotelle di liquirizia e srotolarle. Dividere quindi i fili in modo da averne due sottili e tagliarli dandogli una lunghezza di circa 3-4 cm (saranno le zampette dei nostri ragni).
Quando i muffin saranno completamente freddi, distribuire uno strato sottile di crema crema alla nocciola senza latte e ricoprire con le codette al cioccolato oppure con un muffin sbriciolato
Applicare con una leggera pressione le striscette di liquirizia ai lati del muffin a formare le zampe dei ragni (4 per ogni lato)
Applicare gli occhi al ragno e servire.

HALLOWEEN RECIPE CARD

CUPCAKE FANTASMINI _ CUPCAKE AL CACAO (RICETTA VEGANA)

Ingredients

Per 12 cupcake

- 110 gr di farina 00
- 90 gr di zucchero
- 20 gr di cacao amaro in polvere
- 25 gr olio di semi di arachidi
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 140 ml di latte vegetale (io di riso)
- 50 gr di gocce di cioccolato fondente + il necessario per fare gli occhi dei fantasmini
- 1 pizzico di sale
- 200 ml di panna vegetale per decorare

TIME TO PREPARE	TIME TO COOK
10 mins	20 mins

PROCEDURE

In una ciotola lavorare con le fruste lo zucchero con l'olio, aggiungere la farina con il lievito ed il cacao setacciati poco alla volta, alternandoli con poco latte vegetale alla volta.
Unire il pizzico di sale e le gocce di cioccolato fondente, amalgamando bene il tutto.
Versare due cucchiai di composto in ogni pirottino disposto nell'apposito stampo per muffin (riempire ogni pirottino per 2/3 della propria capienza).
Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti.
Lasciar raffreddare completamente prima di decorare.
Montare la panna con le fruste, quindi versare nella sac a poche con beccuccio tondo, e formare i fantasmini sui cupcake ormai freddi.
Con due gocce di cioccolato fondente formare gli occhi dei nostri fantasmini.
Conservare in frigo fino al momento di gustarli. Si conservano per qualche giorno chiusi in un contenitore ermetico in frigo.

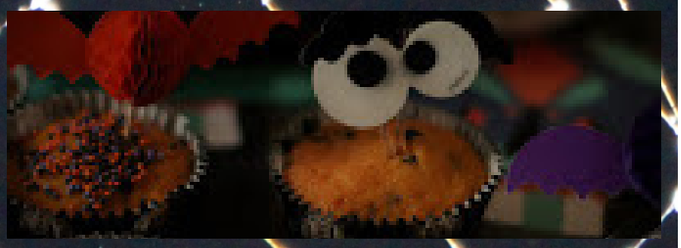
HALLOWEEN RECIPE CARD

MUFFIN ALLA ZUCCA CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE (VEGAN)

Ingredients

Per 12-14 muffin

- 300 gr di polpa di zucca fresca
- 5-6 chiodi di garofano
- 90 ml di “panna” di avena
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 90 gr di zucchero
- 50 gr di gocce di cioccolato fondente
- 100 gr di farina 00
- 40 gr di amido di mais
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- zuccherini colorati per decorare



TIME TO PREPARE	TIME TO COOK
15 mins	70 mins

PROCEDURE

Prepariamo la zucca:
sbucciare la zucca, tagliarla a pezzetti, avvolgerla nella carta alluminio, aggiungere i chiodi di garofano, e cuocere in forno già caldo a 180°C gradi per 40 minuti. Togliere la zucca dal forno, eliminare i chiodi e frullarla. Lasciarla raffreddare.

Prepariamo i muffin:
una volta fredda, aggiungere alla zucca lo zenzero, la cannella, lo zucchero e la crema vegetale o anche detta “panna di avena”. Unire anche la farina, il lievito e l’amido setacciati e amalgamare bene il tutto con una frusta.

Aggiungere le gocce di cioccolato fondente e versare nei pirottini disposti nell’apposita teglia da muffin, avendo cura di riempirli per 2/3 della loro capacità.

Decorare con zuccherini colorati e cuocere in forno già caldo a 180˚C per 20-25 minuti..

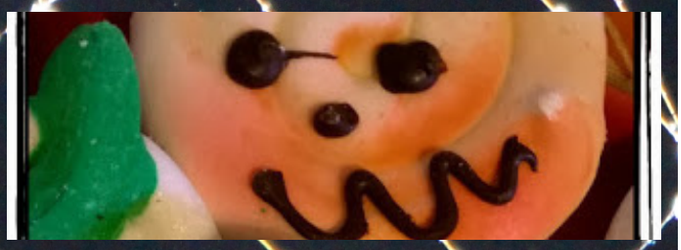
HALLOWEEN RECIPE CARD

MERINGHE STREGATE

Ingredients

Per 20 meringhe circa

- 3 albumi d'uova (circa 100 gr)
- 125 gr di zucchero a velo
- 75 gr di zucchero semolato
- 1 bustina di vanillina
- per decorare:
- 2 gocce di colorante alimentare verd in gel
- cioccolato fondente q.b.



TIME TO PREPARE	TIME TO COOK
20 mins	120 mins

PROCEDURE

Prima di iniziare, assicurarsi che le uova siano a temperatura ambiente.

Montare gli albumi a neve ben ferma.
Quando iniziano a prendere consistenza, aggiungere poco alla volta lo zucchero alternandolo con lo zucchero a velo e la vanillina.

Prelevare due o tre cucchiai di composto al quale aggiungere del colorante alimentare verde in gel.

Inserire i due composti in due tasche da pasticciere separate, entrambe con bocchetta a stella oppure liscio, di media grandezza.
Foderare la teglia del forno con carta forno e formare tante piccole meringhette con il composto bianco. Realizzare dei ciuffetti con il composto verde su un'estremità delle meringhe bianche.

Infornare in forno preriscaldato a 100° per 120 minuti, tenendo lo sportello del forno socchiuso affinché le meringhe si asciughino bene e non si formi dell'umidità all'interno.

Al termine del tempo soprindicato, spegnere il forno, chiudere lo sportello e lasciar raffreddare le meringhe all'interno del forno.

Gli occhi e la bocca dei fantasmini sono state realizzate con del cioccolato fondente sciolto a bagno maria.

HALLOWEEN RECIPE CARD

PUMPKIN PIE (DAIRY FREE)

Ingredients

PER LA FROLLA ALL'OLIO
Per uno stampo da Ø 18- 20 cm

- 200 gr di farina 00
- 50 gr di cacao amaro in polvere
- 80 gr di olio di semi di arachidi
- 100 gr di zucchero semolato
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- la buccia grattugiata di 1 limone
- 1 pizzico di sale

Per la crema alla zucca

- 300 gr di polpa di zucca fresca
- 5-6 chiodi di garofano
- 90 ml di panna fresca
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 uovo
- 90 gr di zucchero

Per decorare

- zuccherini colorati
- (colori arancio-viola-nero tipici di Halloween)

TIME TO PREPARE	TIME TO COOK
20 mins	60 mins

PROCEDURE

Prepariamo la frolla al cacao senza burro:
in una ciotola unire tutti gli ingredienti ad eccezione della farina.
Iniziare ad amalgamare con una forchetta, ed incorporare poca farina alla volta, fino ad ottenere un composto denso.
Trasferire il composto sul piano lavoro e incorporare la restante farina. Lavorare a mano fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo, che non si attacca alle mani.
La pasta frolla all'olio è pronta all'uso, e non necessita di riposo in frigorifero.

Infarinare leggermente il piano lavoro, e stenderne la frolla con il mattarello, ad uno spessore di mezzo centimetro circa.

Rivestire lo stampo con della carta forno, oppure oliare ed infarinare bene, quindi avvolgere la frolla sul matterello e srotolarla adagiandola nello stampo.
Passare il mattarello sui bordi così da pareggiarli ed eliminare la frolla in eccesso. In alternativa, tagliare la frolla in eccesso con un coltello..
Bucherellare la base di frolla con una forchetta, coprire con un foglio di alluminio, riempire con legumi secchi (o pesi per cottura) e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti.

Per la crema alla zucca:
sbucciare la zucca, tagliarla a pezzetti, avvolgerla nella carta alluminio, aggiungendo i chiodi di garofano, e cuocere in forno già caldo a 180°C gradi per 40 minuti.
Togliere la zucca dal forno, eliminare i chiodi e frullarla.
Lasciarla raffreddare.

Una volta fredda, aggiungere alla zucca lo zenzero, la cannella, l'uovo, lo zucchero e la panna, ed amalgamare bene il tutto.
Versare il composto sulla frolla e continua la cottura in forno (già caldo a 200°C) per 15 minuti.
Togliere la torta dal forno e farla raffreddare completamente prima di decorare e servire.

HALLOWEEN RECIPE CARD

BISCOTTI MUMMIA CON FROLLA ALL'ARANCIA (DAIRY FREE)

Ingredients

Per i biscotti

- 280 gr di farina 00
- 80 gr di olio di semi di arachidi
- 100 gr di zucchero semolato
- 1 tuorlo d'uovo
- 1/2 arancia (succo+buccia grattugiata)
- 1 pizzico di sale

Per decorare

- pasta di zucchero bianca per le mummie
- zuccherini a forma di occhi per le mummie
- coppapasta rotondo per i biscotti
- amido di mais per lavorare

TIME TO PREPARE	TIME TO COOK
30 mins	15 mins

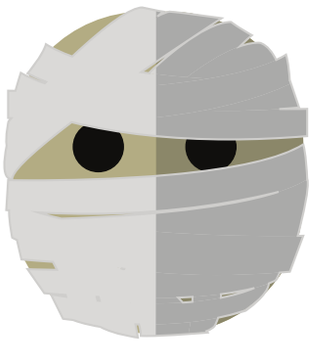
PROCEDURE

Prepariamo la frolla all'arancia: in una ciotola unire tutti gli ingredienti ad eccezione della farina. Iniziare ad amalgamare con una forchetta, ed incorporare poca farina alla volta, fino ad ottenere un composto denso. Trasferire il composto sul piano lavoro e incorporare la restante farina. Lavorare a mano fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo, che non si attacca alle mani.
La pasta frolla all'olio è pronta all'uso, e non necessita di riposo in frigorifero.
Infarinare leggermente il piano lavoro, e stendere con il mattarello ad uno spessore di mezzo centimetro circa.
Con il coppapasta tondo, ritagliare i biscotti fino ad esaurimento della frolla.
Disporre i biscotti ottenuti sulla teglia rivestita da carta forno e cuocere in forno già caldo a 200°C per 15 minuti.
Lasciar raffreddare completamente prima di ricoprire con la pasta di zucchero.

Nel frattempo ammorbidire la pasta di zucchero lavorandola con le mani leggermente spolverate con l'amido di mais, quindi stenderla col mattarello ad uno spessore molto sottile. Utilizzare l'amido di mais per infarinare leggermente anche il piano da lavoro.

Ritagliare delle strisce lunghe di pdz bianca da applicare sul biscotto come fossero delle bende.
Per far aderire bene la pasta di zucchero al biscotto, basta inumidirla leggermente con pochissima acqua.

Sempre bagnando leggermente la base, applicare anche gli occhi di zucchero alle mummie.



HALLOWEEN RECIPE CARD

BISCOTTI SALATI ALLA ZUCCA CON FARINA DI CASTAGNE E CREMA SALATA ALLA SPIRULINA

Ingredients

INGREDIENTI PER I BISCOTTI SALATI ALLA ZUCCA

- 3 cucchiai di purea di zucca
- 450 gr di farina di castagne
- 4 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- 1 tazzina da caffè di acqua fredda
- 50 gr di fecola di patate + necessario per piano lavoro
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di timo
- 3-4 chiodi di garofano

INGREDIENTI PER LA CREMA SALATA ALLA SPIRULINA

- 150 gr di fagioli cannellini già cotti
- 2 cucchiaini di spirulina in polvere
- 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- 10 gr di sale
- noce moscata
- 1 cucchiaio di acqua se necessario

TIME TO PREPARE	TIME TO COOK
30 mins	65 mins

Delizie & Confidenze

PROCEDURE

PROCEDIMENTO PER I BISCOTTI SALATI ALLA ZUCCA

Per realizzare i biscotti salati alla zucca, dobbiamo dapprima cuocere quest'ultima al cartoccio in forno. Sarà sufficiente uno spicchio cicciotto di zucca, da utilizzare con tutta la buccia: avvolgere lo spicchio di zucca in un foglio di carta alluminio, aggiungere i chiodi di garofano, e cuocere in forno già caldo a 180°C gradi per 40 minuti. A cottura ultimata, togliere la zucca dal forno e lasciar raffreddare completamente; quindi aprire il cartoccio, eliminare i chiodi di garofano, e prelevare tre cucchiai di polpa di zucca.

In una ciotola versare la farina di castagne e la fecola, unire la polpa di zucca completamente fredda, l'olio, il sale, il timo e lo zafferano. Inizare ad impastare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Se necessario (se l'impasto dovesse risultare troppo secco e duro) aggiungere poca acqua alla volta.

Trasferire il composto sul piano lavoro leggermente spolverato con della fecola, quindi lavorare velocemnete a mano per ottenere un panetto liscio e che non appiccica alle mani.

Stendere il panetto ad uno spessore di mezzo centinetro con un mattarello, e, con un tagliapasta a forma di zucca, ritagliare i biscotti.

Man mano che vengono ritagliati i biscotti, adagiarli sulla teglia ricoperta da carta forno, senza distanziarli troppo perchè non aumenteranno di volume non essendoci lievito.

Cuocere i biscotti in forno già caldo a 180°C per 25 minuti, fino a leggera doratura dei bordi.

Sfornare e lasciar raffreddare completamente i biscotti prima di servire.

I biscotti salati alla zucca si conservano in un contenitore chiuso, o una latta per biscotti, per qualche giorno, mantenendo la loro friabilità.

PROCEDIMENTO PER LA CREMA SALATA ALLA SPIRULINA

La crema salata alla spirulina si prepara in pochissimi minuti, basta frullare gli ingredienti tutt'insieme.

Per prima cosa, se si utilizzano dei fagioli in scatola già cotti, biscognerà scolarli dal liquido di conservazione, e lavarli con acqua corrente.

Versare così i fagioli nel bicchiere del frullatore, unire la polvere di alga spirulina, il sale, l'olio e una spolverata di noce moscata.

Azionare la macchina e, se necessario (se il composto risulta troppo denso) aggiungere pochissima acqua alla volta per ottenere un composto liscio, omogeneo e cremoso.

Versare il composto così ottenuto in un contenitore con chiusura ermetica, e conservare in frigo fino al momento dell'utilizzo.

La crema salata alla spirulina si conserva in frigorifero, ben chiusa, per due-tre giorni.