



TORTE E CROSTATE

Casetta di Natale

27 Dicembre 2020



1 CASETTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
2 H



TEMPO DI COTTURA
25 MIN



CALORIE
710K

NOTE
1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

600 g di Farina 0

160 g di Burro

2 Uova

40 g di Zucchero semolato

400 g di Miele millefiori

1 cucchiaino di Zenzero in polvere

1 cucchiaino raso di Cannella in polvere

1 pizzico di Chiodi di garofano in polvere

Noce moscata

1 cucchiaino di Bicarbonato di sodio

Sale

PER LA GLASSA

200 g di Zucchero a velo

1 Albume

Preparazione

- Tirate fuori dal frigo il burro e tagliatelo a pezzetti, così si ammorbidirà velocemente.
- In una ciotola versate la farina setacciata, lo zucchero, il burro morbido, il miele, le uova e il bicarbonato. Aggiungete lo zenzero, la cannella, la polvere di chiodi di garofano, una grattugiata di noce moscata e un pizzico di sale e iniziate a mescolare gli ingredienti con la punta delle dita, per ottenere delle briciole.
- Rovesciate il composto sul piano da lavoro infarinato e lavoratelo per qualche minuto. Formate una palla, schiacciatela, avvolgetela nella pellicola alimentare e trasferitela in frigo per almeno un'ora.
- Tirate fuori dal frigo la pasta e togliete la pellicola. Infarinatela leggermente, stendetela a uno spessore di poco più di ½ cm e con le forme che avrete predisposto in carta o cartoncino ricavate le pareti e il tetto, tagliando via la sagoma della porta e delle finestre che avete deciso di ottenere.
- Passate il matterello sui pezzi di impasto avanzati, in modo da diminuirne leggermente lo spessore, e ritagliatevi tutti gli accessori che volete realizzare (camino, porta, finestre, alberelli, fiorellini, animaletti ecc). Rimpastate poi i pezzetti avanzati, senza lavorarli troppo, e continuate a ritagliare le vostre decorazioni.
- Appoggiate con molta attenzione le pareti e il tetto sulla placca del forno, che avrete foderato con l'apposita carta, mettendoli un po' distanti, così che non si attacchino tra loro in cottura.
- Mettete la teglia in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per circa 12-15 minuti; fate molta attenzione, quando i bordi dei 'biscottoni' inizieranno a scurirsi leggermente, potete sfornarli. Aspettate qualche minuto che si siano intiepiditi, poi toglieteli con una spatola grande piatta per non piegarli: fate molta attenzione perché saranno molto morbidi. Appoggiateli su un piano e fateli raffreddare.
- Cuocete nello stesso modo tutti gli accessori che avete realizzato, ma teneteli in forno solo per 10-12 minuti. Fateli raffreddare poi nello stesso modo.
- Preparate la glassa che servirà per attaccare i pezzi tra loro. Montate l'albume a neve usando le fruste elettriche, unite lo zucchero a velo e qualche goccia di limone continuando a frullare, fino a ottenere una crema piuttosto densa ma liscia. Versatela quindi in una tasca da pasticciere con bocchetta tonda piccola.
- Attaccate per prima cosa le pareti tra loro, usando la glassa come 'cemento': dovrete tenerle in posizione con le mani finché la glassa si sarà solidificata, poi potrete procedere in modo più spedito. Attaccate le due parti del tetto e quindi gli altri accessori che avete preparato, sempre incollando con la glassa i vari pezzetti: usate la glassa anche per le decorazioni. Potete seguire la foto della nostra casetta, oppure decidere di montarla e decorarla in modo diverso.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Se volete, potete decorare la vostra casetta con confettini colorati, lenti al cioccolato, granella di mandorle, caramelline di gelatina, palline argentate: insomma, come la vostra fantasia vi suggerisce. Fatevi aiutare dai bambini e seguite i loro consigli!
- Per essere certi che la glassa sia sicura, potete pastorizzare a bagnomaria l'albume, montandolo con le fruste elettriche insieme allo zucchero a velo. In questo caso è necessario che usiate il termometro da cucina: quando la glassa raggiungerà i 65°C sarà il momento di togliere il pentolino dal bagnomaria. Utilizzate subito la vostra glassa, perché inizierà subito a seccarsi in superficie. Se non potete montare subito casetta e accessori, potete lasciarla nella tasca da pasticciere e tenerla in frigo fino a 2 giorni, dentro un sacchetto di plastica alimentare. Potete anche dividerla in varie ciotoline e colorarla con coloranti diversi, ma usateli in gel o in polvere, perché quelli liquidi renderebbero la glassa troppo liquida; coprite direttamente la superficie con pellicola alimentare e mettete così in frigo le vostre ciotoline: tolte dal frigo le glasse colorate saranno già pronte per l'uso.