

A woman with dark hair tied back, wearing a blue denim shirt and a dark blue apron, holds a large, oval-shaped loaf of bread with both hands. The bread has a golden-brown crust and a lighter, textured interior. She is smiling slightly and looking towards the camera. The background is a solid dark grey.

Antonella Scialdone

Le sue ricette
con la farina

di **ENKIR**

pane | pasta | dolci

Prefazione di Antonella Clerici


MAGLIO
EDITORE

TRONCHETTO DI NATALE

Il tronchetto, anche questo preso dalla tradizione francese, ci consente sempre di fare una bella figura e non può mancare sulla tavola durante le feste natalizie, insieme a un numero considerevole di tanti altri dolcetti ;-). Anche in questo caso la farina di Enkir si è comportata egregiamente con la pasta biscuit del rotolo, anzi la sua umidità lo ha reso naturalmente morbido senza la necessità di bagnarlo.

PASTA BISCUIT AL CACAO

70 g di farina di enkir | 30 g di cacao amaro | 100 g di zucchero | 4 uova medie

GUARNIZIONE

2 vaschette di lamponi | 250 g di mascarpone | 250 g di panna fresca | 60 g di zucchero a velo

BISCOTTI AD ALBERELLO

Pasta frolla (vedi pag. 129) | Tagliabiscotti a forma di alberello | Stuzzicadenti

Separare gli albumi dai tuorli d'uovo e metterli in due terrine separate. Aggiungere in ciascuna terrina 50 g di zucchero e sbattere separatamente i due composti, cominciando dai bianchi. Versare il composto di albumi in quello con i tuorli, aggiungere la farina e il cacao setacciati e con una spatola amalgamare con un movimento dal basso verso l'alto finché non risulti omogeneo.

In una teglia rettangolare (circa 44×30 cm), rivestita con carta da forno, versare uniformemente il composto, cuocere a forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.

Sfornare la pasta biscuit e capovolgerla su un canovaccio pulito, staccarla dalla carta forno, arrotolarla nel canovaccio e lasciarla raffreddare.

Nel frattempo montare la panna con il mascarpone e lo zucchero a velo e se-





lezionare i lamponi più belli da mettere come decorazione sul tronchetto, i restanti andranno all'interno.

Per gli alberelli: preparare la frolla di enkir, stenderla con il mattarello ad uno spessore di 3-4 mm e ricavare gli alberelli con la formina. Adagiare i biscotti su una teglia rivestita di carta da forno e inserire sul lato appoggiato alla teglia uno stuzzicadenti, in modo che sporga per circa $\frac{3}{4}$ dal biscotto.

Cuocere a 160°C per 12-15 minuti, sfor-

nare e lasciare raffreddare senza toccare i biscotti. Srotolare la pasta biscuit e liberarla dal canovaccio, spalmare sulla superficie la crema al mascarpone, lasciando liberi un paio di centimetri sul lato corto. Mettere i lamponi e arrotolare, adagiare su un piatto da portata, spalmare un po' di crema anche sulla superficie esterna, lasciare riposare in frigorifero almeno 2-3 ore. Prima di servire inserire gli alberelli e decorare con i lamponi tenuti da parte ■



