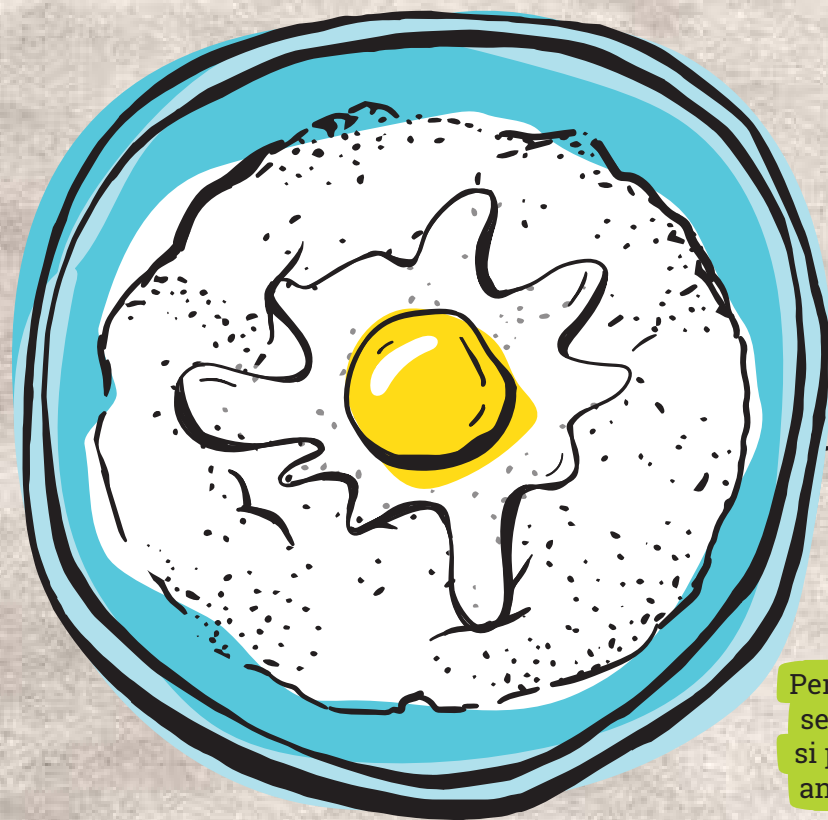


BISCOTTI

da veri professionisti

Non c'è niente da fare, le cose fatte in casa sono più buone. E nei biscotti di Natale il sapore dell'entusiasmo messo durante la preparazione si sente subito! Oltretutto i biscotti sono ideali da realizzare in compagnia, perché a ogni piccolo pasticcere può essere assegnato un compito diverso.



little INFO

Per i biscotti è meglio usare sempre uova fresche. Così si può assaggiare l'impasto anche prima di infornarlo.

DA UNO SE NE FANNO TANTI...

Spesso non servono impasti diversi per preparare biscotti di vari tipi: la ricetta di base per la pasta sablé, ad esempio, può essere modificata e arricchita con aromi o spezie. Provateci anche voi!

I segreti del mestiere

Per fare i biscotti ci vuole esperienza e una buona dose di pazienza. Sono le stesse caratteristiche che servono anche a un bravo pasticcere.

FREDDO E CALDO

Quando è freddo l'impasto è più semplice da lavorare: si attacca meno facilmente al mattarello e i biscotti conservano una bella forma anche in cottura. Prima di mettere la placca nel forno caldo, lasciatela per qualche minuto fuori al freddo.

LA FORMA NON È TUTTO!

Cuori e dischetti sono le forme di biscotto più semplici da ritagliare. Ma naturalmente potete decidere anche di non usare lo stampino: basta porzionare l'impasto con un cucchiaino o formare delle palline e appiattirle. Ecco pronti i vostri cookies.

L'IMPASTO SI ATTACCA?

- Prima di usarli, basta immergere gli stampini in acqua oppure passarli nello zucchero o nella farina. Così l'impasto si stacca da solo.

TRUCCHI PER SPIANARE

Spesso la superficie dell'impasto spianato è molto più grande di quel che immaginavamo. Cercate di stendere sempre piccole porzioni d'impasto freddo. Meglio ancora se sotto mettete un foglio di carta da forno oppure un sacchetto di plastica tagliato e aperto.

Se posizionate due spessori in legno su entrambi i lati, la pasta si spiana in maniera uniforme.

Tante altre interessanti nozioni di cucina su littlefooby.ch/nozioni