

Casetta di pan di zenzero (Foto)

Data: 12 giugno 2016 | Autore: Alessia Terzo



Il Gingerbread cottage, conosciuto come la Casetta di pan di zenzero, è un dolce americano di biscotti speziati che durante gli anni ha affascinato anche tutta l'Europa riuscendo così a rientrare tra i dolci simboli del Natale.[MORE]

INGREDIENTI PER IL BISCOTTO

1 kg. di farina 00;
250 gr. di zucchero;
250 gr. di burro;
1 busta di lievito in polvere per dolci;
2 uova;
20 gr. di cacao amaro;
1 pizzico di sale;
500 gr. di miele;
1 cucchiaino da caffè di zenzero;
1 cucchiaino da caffè cannella;
1 cucchiaino da caffè di noce moscata.

INGREDIENTI PER LA GHIACCIA REALE

150 gr di zucchero a velo;
30 gr. di albumi;
qualche goccia di limone

PER LE DECORAZIONI

Cioccolatini;
caramelle;
zuccherini natalizi

PROCEDIMENTO

Per la creazione della Casetta di pan di Zenzero bisogna iniziare con l'impasto della frolla speziata. Dopo aver lasciato il burro per mezz'ora a temperatura ambiente ed averlo tagliato a cubetti all'interno del recipiente del mixer, aggiungere la farina ben setacciata, lo zucchero, le uova e il sale. Amalgamati bene tutti gli ingredienti aggiungere le spezie, il cacao amaro, il miele e il lievito in polvere. La frolla sarà pronta solamente quando tutti gli ingredienti avranno formato un impasto la cui consistenza assomiglia alla sabbia, ottenendo quindi una sabbiatura. L'impasto va lavorato a mano fino ad raggiungere un panetto di frolla speziata ben compatta e avvolgerlo nella carta pellicola. L'impasto deve riposare dalle 3 alle 4 ore in frigo.

Per comporre la casetta bisogna ritagliare le sagome della frolla. Per ottenere delle forme perfette ritagliare dei fogli bianchi così da poterli utilizzare come sagome per la misura dei biscotti. Le dimensioni sono: per la facciata, dal tetto alla base, 21x26 cm, le pareti 19x15.5 cm, tetto 19x15,5, porta 11,9, le finestre 4 cm e il camino 3x5 cm, facendo attenzione all'angolo che formerà il tetto post cottura. Dopo aver suddiviso l'impasto, la frolla può essere stesa fino ad ottenere lo spessore di 1.5 cm. Ritagliare le sagome, ricordando di crearne due per ogni facciata, tetto e pareti, e infornare a forno preriscaldato e ventilato a 180° per 20 minuti circa. Controllare la cottura del biscotto.

Quando i biscotti saranno ben cotti rifilare i bordi e lasciar riposare per un'intera notte su un panno in tessuto.

Per assemblare la casetta le parti devono essere incollate tra loro con della ghiaccia reale, che è possibile creare mixando i tuorli, lo zucchero a velo e le gocce di limone.

Dopo aver alzato le pareti della casa, bisogna dar libero sfogo alla propria immaginazione con la ghiaccia reale inserita all'interno di una sac à poche. Creare quindi le tegole e il ghiaccio nel tetto della casa. Decorare a propria fantasia con cioccolatini, caramelle e zuccherini natalizi. Infine cospargere l'intera casa con del zucchero a velo, simulando così della soffice neve appena caduta.

Alessia Terzo