

BUONISSIMO NATALE: 8 ricette tutte da provare



bernardi®





Un'impastatrice per tutti i tuoi impasti

Miss Baker è la prima e più piccola impastatrice a bracci tuffanti da banco al mondo. Supporta da oltre 10 anni chi ama sperimentare in cucina tanti impasti differenti, adattandosi anche a piccoli spazi grazie al suo ridottissimo ingombro.

Perché è sempre un buonissimo Natale con Miss Baker!

Quando si pensa alle impastatrici a bracci tuffanti, sappiamo che l'associazione con gli impasti lievitati, e quindi con il Natale, è immediata.

Il sistema a bracci tuffanti, infatti, è certamente quello più adatto alla preparazione dei lievitati.

Ma c'è di più. La gamma Miss Baker, infatti, grazie alla sua versatilità, permette di preparare differenti tipi di impasti!



Il sistema tuffante compatto, frutto del brevetto Bernardi, rende le sue impastatrici di dimensioni ridotte, e ha permesso a questa tecnologia di adattarsi anche alle cucine più piccole, permettendo di preparare in maniera ottimale ogni tipologia di impasto anche a casa!

Potrai metterti alla prova e creare dei gustosissimi menu per un buonissimo Natale sperimentando diverse preparazioni, dolci e salate. E grazie alle ricette che abbiamo selezionato e provato per te, potrai fare un vero e proprio viaggio tra i sapori tradizionali del periodo festivo.

Dalla cucina regionale italiana alle specialità estere più famose, la tua creatività in cucina, grazie a Miss Baker, non avrà limiti e sarà davvero un buonissimo Natale!

I  ve
MISS
BAKER®

“**Dai dolci agli impasti salati, libera la tua creatività in cucina per i tuoi menu delle Feste!**”



Ricette della tradizione regionale italiana

Il periodo natalizio nel nostro Paese è ricco di tradizioni regionali uniche a tavola, ognuna con i suoi piatti e sapori distintivi. Una Festa che profuma di storia, famiglia e cultura e in cui ogni specialità ha il potere di scaldare il cuore e riunire le famiglie intorno al tavolo.

Preparatila un viaggio che ti farà scoprire e sperimentare diverse tradizioni culinarie della grande famiglia italiana, con il profumo del Natale che riempie l'aria e il suo tipico calore familiare che si diffonde in ogni boccone!





Tempo totale
5 ore circa

Cottura
14/15 minuti

Quantità
7 pucce

Livello
Facile

PUCCE DELL'IMMACOLATA

per l'8 dicembre

Curiosità

Le Pucce sono una ricetta tipica del **Salento**. La tradizione vuole che vengano preparate la vigilia dell'Immacolata in modo da non doversi occupare della preparazione dei pasti il giorno successivo e potersi dedicare ai riti religiosi previsti per l'Immacolata.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

500 g farina W240
300 g acqua
8 g lievito di birra fresco
5 g malto
10 g sale
40 g olio
140 g olive nere

PROCEDIMENTO

Nella vasca di Miss Baker inserire la farina, l'acqua, il lievito di birra ed il malto; quindi iniziare ad impastare per qualche minuto a media velocità fino ad ottenere un composto omogeneo. Unire il sale e lavorare per altri 4 minuti circa sempre a media velocità; poi aggiungere l'olio ed impastare a media/alta velocità fino a quando il composto risulta liscio ed incordato. Infine inserire le olive e far incorporare nell'impasto lavorando in prima velocità per qualche minuto.

Togliere l'impasto dalla vasca e lasciare puntare a temperatura ambiente per 10/15 minuti e dare qualche piega di forza. Far lievitare in massa in un mastello coperto a 25°C per 2 ore.

Porzionare in 7 palline di ugual peso e pirlarle bene; lasciare ancora lievitare 90 minuti a 25°C coperte.

Infine, spolverizzare leggermente la superficie di farina ed infornarle per 14/15 minuti a 250°C in forno statico.



Tempo totale
5 ore circa

Cottura
30/35 minuti

Quantità
4 Bisciole

Livello
Difficile

BISCIOLA VALTELLINESE

per l'8 dicembre

Curiosità

La Bisciola Valtellinese è un dolce natalizio **a base di frutta secca** molto simile al Pandolce genovese. La tradizione vuole che la sua nascita risalga ai tempi di **Napoleone** quando, durante la sua Prima Campagna d'Italia, chiese ad un fornaio locale di preparargli un dolce con i prodotti tipici della Valtellina.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

500 g farina w 240
100 g farina di segale
300 g lievito madre solido
160 g latte intero
100 g uova
140 g zucchero semolato
10 g pasta di arancia
30 g miele
100 g burro
100 g uva sultanina
Rum q.b.
200 g noci tritate
200 g fichi sciropati

PROCEDIMENTO

Iniziare mettendo a bagno nel rum l'uva sultanina per tutta la notte.

Iniziare l'impasto inserendo nella vasca di Miss Baker le farine, il lievito, il latte, le uova, e lo zucchero ed impastare a media velocità fino ad incordatura. Aggiungere la pasta d'arancia ed il miele precedentemente ben miscelati e continuare a lavorare a media velocità fino a quando l'impasto non prende di nuovo corda. Aggiungere il burro morbido e formare nuovamente un composto omogeneo. Scolare l'uvetta ed aggiungerla all'impasto insieme agli altri inerti (noci e fichi), impastando a bassa velocità fino a quando non vengono omogeneamente incorporati all'impasto.

Togliere l'impasto dalla vasca e farlo puntare coperto a temperatura ambiente per un'ora; successivamente porzionare l'impasto in quattro pezzi e pirlarli. Far nuovamente lievitare coperti fino al raddoppio di volume a 26°/28°C.

Preriscaldare il forno, incidere la superficie a croce ed infornare a 200°C per 15 minuti a forno statico; quindi abbassare la temperatura a 180°C e ultimare la cottura per altri 15/20 minuti.



Tempo totale
16 ore circa

Cottura
35/40 minuti

Quantità
1 ciambella

Livello
Facile

CIAMBELLA DI SANTA LUCIA

per la Festa di S. Lucia 13 dicembre

Curiosità

La Ciambella di Santa Lucia, con il suo inconfondibile **gusto di anice**, è una ricetta tradizionale **marchigiana**. Preparata soprattutto nei giorni di Avvento, può essere gustosamente farcita sia in versione dolce che salata. La nostra ricetta prevede una dose ridotta di zucchero così da essere perfetta in entrambe le modalità.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

500 g farina W 300
10 g lievito di birra fresco
180 g latte intero
100 g uova
60 g zucchero
10 ml rum
10 g sale
60 g olio
20 g semi di anice

PROCEDIMENTO

Inserire nella vasca di Miss Baker la farina, il lievito di birra, il latte, le uova e lo zucchero ed il rum ed impastare a bassa velocità fino ad incordatura. Aggiungere il sale e metà dell'olio e far riprendere la corda lavorando a media velocità; infine inserire l'ultima parte di olio ed i semi di anice, impastando a media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Togliere l'impasto dalla vasca e lasciar riposare in massa, a temperatura ambiente e coperto per 12 ore, dando delle pieghe di forza una volta trascorsa la prima ora.

Quindi formare la ciambella e far lievitare fino al raddoppio a 26°/28°C mentre si preriscalda il forno.

Cuocere a forno statico a 180°C per 35/40 minuti, avendo cura di spennellare la superficie con del latte a 10 minuti prima del termine della cottura, al fine di conferire il classico colore brunito.

Lasciare attemperare su una gratella e farcire a piacimento.



Tempo totale
24 ore circa

Cottura
35 minuti

Quantità
2 Nadalin in
pirottini da 750g

Livello
Alto

NADALIN

per Natale

Curiosità

Probabilmente **antenato del Pandoro**, il Nadalin è uno dei dolci natalizi **veronesi**. La sua origine viene fatta risalire al 1262 quando il Comune divenne Signoria sotto la guida della famiglia Della Scala, che aveva appena ricevuto l'investitura a signori di Verona. La forma a stella e la ricetta ricca voleva infatti essere **simbolo del futuro radioso della città**.

INGREDIENTI

PER IL 1° IMPASTO:

700 g farina W380
140 g lievito madre
solido
300 g acqua
140 g zucchero al
velo
70 g tuorlo
70 g malto
140 g burro

PER IL 2° IMPASTO:

150 g farina W380
160 g uova
270 g zucchero al
velo
40 g miele di acacia
2 baccelli di vaniglia
50 g pasta d'arancia
10 g sale
280 g burro
30 g burro di cacao

PROCEDIMENTO

Disciogliere lo zucchero nell'acqua tiepida, quindi inserire tutti gli ingredienti nella vasca di Miss Baker partendo dalla farina e tenendo da parte il burro che entrerà in impasto solo a maglia glutinica formata. Iniziare ad impastare a media velocità fino a far prendere corda. Quindi unire il burro e ultimare l'impasto quando il composto è liscio ed omogeneo.

Togliere l'impasto dalla vasca, lasciare puntare 15 minuti e dare qualche piega di forza. Quindi lasciare lievitare in un contenitore coperto a 20°C per circa 16 ore fino a triplicare il volume.

Inserire il primo impasto nella vasca di Miss Baker ed aggiungere la farina, metà dose di uova e metà di zucchero ed impastare a media velocità fino ad ottenere un composto omogeneo. Inserire il sale e la restante parte di uova e zucchero ed impastare ad alta velocità fino a quando l'impasto risulta incordato. Infine, aggiungere le due masse grasse ed impastare ad alta velocità fino ad allisciare la pasta.

Togliere l'impasto dalla vasca e lasciare puntare 1 ora coperto, quindi porzionarlo in due, pirlare bene e mettere negli appositi stampi a stella a 6 punte lasciando lievitare a 28-30°C fino a raggiungere 1cm dal bordo del pirottino

Cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 35 minuti o comunque fino al raggiungimento dei 96°C al cuore. Si consiglia di inserire la sonda dopo almeno 15-20 minuti di cottura per non compromettere lo sviluppo.

Inforcare e lasciare raffreddare capovolti per almeno 4 ore prima di confezionarli. Come per i grandi lievitati più classici si consiglia di consumare dopo almeno 2-3 gg affinché gli aromi siano sufficientemente sviluppati e maturati.



Tempo totale
7 ore circa

Cottura
45 minuti

Quantità
3 panettoni

Livello
Medio

N.B.
Temperatura finale
impasto 24°
Tempo totale
d'impasto 15 minuti

PANETTONE GASTRONOMICO

per Natale e Capodanno

Curiosità

Il Panettone Gastronomico condivide il nome con il più celebre dolce delle Feste grazie alla sua forma ed al contesto: immancabile sulle **tavole lombarde del pranzo di Natale**, viene farcito con creatività e servito come **antipasto**. Si rivela ottimo anche per gli **aperitivi** a buffet.

INGREDIENTI

PER IL POOLISH:

540 g farina
540 g latte
20 g lievito di birra

PER L'IMPASTO:

660 g farina
20 g lievito di birra
25 g malto
230 g uova
25 g sale
200 g burro

PROCEDIMENTO

Iniziare preparando il poolish mescolando tutti gli ingredienti con una frusta fino ad ottenere una crema e lasciare lievitare circa 3 ore a 20°C.

Nella vasca di Miss Baker inserire la farina, il poolish, il restante lievito di birra ed il malto, quindi impastare per 5 minuti fino a formare un composto omogeneo. Aggiungere le uova ed impastare per 3 minuti fino ad incordatura. Inserire il sale impastando per altri 2 minuti e infine aggiungere il burro a pomata, terminando l'impasto lavorandolo per altri 5 minuti fino a rendere il composto bello liscio.

Togliere dall'impastatrice e porzionare in 3 pezzature (se si vogliono usare pirottini da 750g) e lasciare puntare coperto per 30 minuti a temperatura ambiente.

Pirlare i panettoni e metterli negli stampi, coprirli con apposito film e lasciarli lievitare per 2 ore a 26°C fino a raggiungere il bordo.

Preriscaldare il forno, quindi lucidare la superficie con una soluzione di tuorlo e acqua in pari quantità ed infornare a 180°C per 45 minuti a forno statico.

Una volta cotto, abbattere in positivo, tagliare a fette orizzontali di circa 1 cm e farcire a strati a proprio piacimento.

PS: rispetto al panettone tradizionale non è necessario farlo raffreddare capovolto.

Ricette della tradizione europea

Non solo in Italia, ma anche nel resto d'Europa, il periodo natalizio è ricco di ricette tipiche con un loro unico e distintivo sapore. Ogni Paese porta così in tavola la propria eredità gastronomica, riunendo le famiglie e scaldando il cuore durante le Festività.

Parti alla scoperta delle tradizioni gastronomiche del nostro continente, attraversa le frontiere per scoprire i sapori autentici delle festività natalizie e sperimenta nuove gustose ricette per arricchire di nuove tradizioni familiari i tuoi menu per le Feste!





Tempo totale
6 ore circa

Cottura
18/20 minuti

Quantità
18 pz

Livello
Medio

LUSSEKATTER

per la Festa di S. Lucia 13 dicembre

Curiosità

Dolcetti *svedesi* noti come **“gatti di Santa Lucia”**, il cui il tipico colore dorato conferito dallo zafferano riprende l'etimologia della Santa portatrice di luce, mentre la **forma a S** richiama la tipica coda arrotolata dei gatti.

INGREDIENTI

Per l'impasto:
450 g farina W240
200 g latte intero
0,25 g pistilli di zafferano
80 g zucchero semolato
8 g lievito di birra fresco
50 g uova
5 g sale
100 g burro

PROCEDIMENTO

Iniziare portando a ebollizione il latte e lasciandovi in infusione i pistilli di zafferano per circa 30 minuti.

Nella vasca di Miss Baker inserire la farina, il latte con i pistilli, lo zucchero e il lievito di birra ed impastare per qualche minuto a bassa velocità fino ad ottenere un composto uniforme. Sciogliere il sale nell'uovo ed aggiungere la miscela all'impasto, facendo lavorare per circa 5 minuti a media velocità fino ad incordatura. Quindi aggiungere il burro morbido facendo riprendere corda e chiudendo l'impasto in circa 5/10 minuti a media velocità.

Togliere dall'impastatrice e lasciare lievitare in massa coperto a 26°C fino al raddoppio.

Stendere l'impasto sul piano di lavoro con l'ausilio di un mattarello ma in modo molto delicato così da non dare troppa forza. Ottenere un quadrato di circa 36x36 cm e tagliare delle strisce larghe 2 cm.

Formare i Lussekatter con la loro tipica forma a doppia spirale: arrotolare i due lembi in verso contrario fino a far unire le due spirali. Disporre su una teglia con carta forno e far lievitare coperti a 26°C fino al raddoppio.

Spennellare con tuorlo e latte e posizionare un'uvetta ammollata nell'acqua al centro di ogni spirale e cuocere per 18/20 minuti a 180°C in forno statico, fino a doratura.

Lucidare da tiepidi con lo sciroppo di zucchero.



Tempo totale
18 ore circa

Cottura
35 minuti

Quantità
1 Stollen

Livello
Medio

STOLLEN

per Natale

Curiosità

Tipico dolce natalizio tedesco risalente al XIV secolo ed originario della **regione di Dresda** ma presente in tutta la Germania con alcune variazioni. La forma ripiegata **richiama Gesù bambino in fasce**. Protetto con marchio IGP dal 2006, lo Stollen è stato oggetto di varie dispute nel XV secolo a causa del divieto di mangiare latticini (e quindi burro) nel periodo di avvento, tanto da richiederne apposita concessione di utilizzo nella ricetta direttamente dalla Santa Sede.

INGREDIENTI

400 g farina W320
100 ml latte intero
12 g lievito di birra fresco
50 g zucchero semolato
50 g uova
160 g burro fuso
10 g pasta d'arancia
10 g pasta di limone
3 g sale
7 g zenzero fresco grattugiato
4 g cannella in polvere
2 g noce moscata in polvere
1 baccello di vaniglia
40 g mandorle a scaglie
40 g arancia candita
40 g cedro candito
160 g uva sultanina
60 ml rum
q.b. zucchero a velo

PROCEDIMENTO

Iniziare mettendo in ammollo l'uvetta nel rum per almeno una notte. Nella vasca di Miss Baker versare la farina ed il latte intiepidito con lievito e zucchero disciolti; iniziare ad impastare per 5 minuti a bassa velocità, fino a quando il composto risulta omogeneo. Aggiungere in 2 volte la miscela di uovo, burro a 25/30°C, le spezie e la pasta d'arancia e di limone ed impastare per altri 10/15 minuti a media velocità. Quando la maglia glutinica è ben formata, inserire il sale e lavorare a media velocità per 5 minuti. Quindi, aggiungere tutti gli inerti impastando a velocità minima fino a quando non vengono distribuiti omogeneamente nell'impasto.

Togliere dall'impastatrice e dare qualche piega di formatura, quindi lasciare riposare coperto per 15 minuti a temperatura ambiente e successivamente 12/16 ore in frigorifero, sempre coperto.

Trascorso questo tempo, estrarre dal frigorifero e lasciare stemperare l'impasto a temperatura ambiente; dare la tipica forma e lasciare riposare mentre si preriscalda il forno. Quindi infornare a 130°C in forno ventilato per circa 35 minuti. A 2/3 della cottura spennellare lo Stollen con del burro fuso per dare maggiore morbidezza.

A cottura ultimata lasciare raffreddare su gratella e spolverizzare con dello zucchero al velo prima di servire.



Tempo totale
7 ore circa

Cottura
80 minuti

Quantità
1 galette

Livello
Alto

GALETTE DES ROIS

per l'Epifania

Curiosità

La *Galette des Rois* è il dolce francese tipico dell'Epifania, facendo appunto riferimento ai **Re Magi**. Presente in tutta la **Francia** vi sono due versioni principali: la **bretone** - qui descritta - con il frangipane racchiuso nella pasta sfoglia; e la **provenzale** strutturata invece come ciambella brioche. In entrambi i casi viene nascosta all'interno del dolce una piccola statuetta che servirà ad eleggere il re della festa.

INGREDIENTI

PER IL PASTELLO DELLA

SFOGLIA:

700 g Farina

400 g Acqua

300 g Burro

20 g Sale

PER IL PANETTO DELLA

SFOGLIA:

300 g Farina

700 g Burro

PER IL RIPIENO:

100 g burro

100 g zucchero

100 g farina di mandorle

100 g uova

PER SPENNELLARE:

1 uovo

1 tuorlo

PROCEDIMENTO

Iniziare dalla preparazione del pastello della pasta sfoglia mettendo la farina nella vasca di Miss Baker e unendo gli altri ingredienti. Partire in prima velocità e salire in terza velocità quando gli ingredienti iniziano ad amalgamarsi. Impastare per circa 15 minuti fino a formare un impasto morbido e setoso. Riporre il composto in un contenitore in plastica e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti. Preparare il panetto, amalgamando con l'impastatrice il burro, lasciato ambientare fuori frigo, e la farina. Quindi lavorare l'impasto sul piano di lavoro formando un mattoncino da lasciar riposare in frigorifero per circa 30 minuti avvolto nella pellicola trasparente o con il film in PTL alimentare in dotazione con la Miss Baker. Con l'aiuto di un mattarello, stendere il pastello in forma rettangolare. Appoggiare il panetto sulla pasta coprendone i 2/3, quindi ripiegare la pasta rimasta libera sul panetto e chiudere a portafoglio. Ripetere la procedura per almeno altre 2 o 3 volte per permettere la sfogliatura dell'impasto: stendere nuovamente, dare un giro formando 4 pieghe e lasciare riposare in frigorifero per circa 2 ore.

Nel frattempo preparare il ripieno frangipane. Ammorbidire il burro con la frusta, aggiungere lo zucchero ed emulsionare bene. Inserire metà dose di uova e di farina di mandorle continuando a montare il composto a mano. Quindi aggiungere il restante uovo, incorporare bene e concludere con la farina di mandorle rimanente avendo cura di amalgamare bene il composto con la frusta.

Inserire il frangipane così ottenuto nel sac à poche. Stendere l'impasto della sfoglia e ricavare due dischi da circa 24 cm di diametro. Spennellare con l'acqua il bordo del disco di sfoglia per circa 2 cm, quindi distribuire il frangipane disegnando una spirale ben compatta partendo dal centro e fermandosi al bordo inumidito. Inserire la statuetta nascondendola nella pasta di mandorle verso l'esterno, in alternativa si può usare una mandorla intera. Quindi posizionare l'altro disco di sfoglia e sigillare bene i bordi premendo con le dita per unire i due dischi.

Capovolgere la galette su una teglia con carta da forno, incidere il bordo con l'ausilio di un coltello per conferire il tradizionale effetto arricciato, spennellare con uovo e tuorlo sbattuti e lasciare riposare in frigorifero per circa 20/30 minuti. Spennellare nuovamente con il composto di uova e incidere con un coltello la classica decorazione a spicchi. Bucherellare leggermente la superficie evitando la parte centrale ed infornare a 180°C per 20 minuti, poi scendere a 160°C per altri 20 minuti e concludere a 145°C per altri 40 minuti. Appena sfornata lasciare intiepidire su una gratella e spennellare con abbondante sciroppo di zucchero per rendere lucida la galette.



40 anni di esperienza, qualità ed innovazione.

Fondata nel 1983, l'azienda Bernardi è specializzata nella produzione di impastatrici a bracci tuffanti: da sempre la miglior tecnologia per la preparazione di impasti lievitati (pane, pizza, focaccia, sfoglia e panettoni).

L'azienda nasce dall'esigenza del fondatore, Elvio Bernardi, di dotarsi di un'impastatrice in grado di lavorare impasti per la panificazione casalinga. Durante la sua esperienza in una piccola azienda dolciaria aveva avuto modo di capire che, per un buon impasto lievitato, non ci fosse un sistema migliore di quello tuffante. Nei primi anni Ottanta sul mercato, però, si trovano solo piccole impastatrici a spirale.

La ricerca della perfezione lo spinge a realizzare per sé una piccola "tuffantina", replicata in breve tempo, fino a diventare una professione.

Questa passione è stata tramandata alla seconda generazione che, pur mantenendo fede alle proprie origini, ha ben chiari i propri obiettivi e continua a sviluppare questa tecnologia con progetti ambiziosi.

“Per rimanere al passo con i tempi è necessario prendere decisioni coraggiose, le sole che possono portare al cambiamento”

Richiedi il tuo preventivo personalizzato!

www.bernardi.it



Bernardi Srl

Via Caduti sul Don, 1 - Villar San Costanzo (CN) 12020

Tel. + 39 0171 902352 | Fax. + 39 0171 902280

info@bernardi.it | www.bernardi.it

