

Heinrich Gasteiger . Gerhard Wieser . Helmut Bachmann

I biscotti

più amati delle Dolomiti

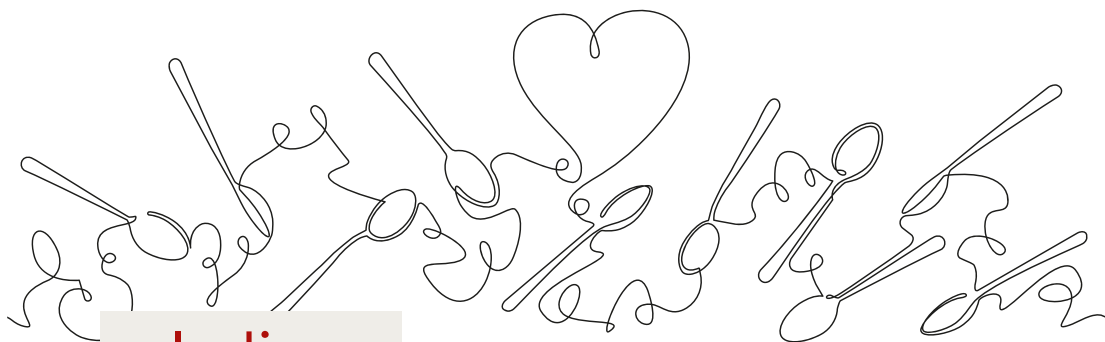


I grandi classici del Natale e altre piccole prelibatezze



40
ricette
con garanzia
di riuscita

ATHESIA



Indice

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 3 | Saluti dal nostro laboratorio di biscotti! | 14 | Abbreviazioni e dizionario gastronomico |
| 4 | Cosa rende un biscotto un vero biscotto? | 14 | Buono a sapersi |
| 5 | Ci sono biscotti... e biscotti | 14 | Suggerimenti per la preparazione dei biscotti |
| 6 | Gli ingredienti principali | 15 | Scuola di pasticceria: passo per passo |
| 6 | I protagonisti: gli ingredienti base per i biscotti | 15 | Pasta frolla |
| 9 | Un cast ben assortito, anche nei ruoli secondari: altri ingredienti | 15 | Separare correttamente il tuorlo dall'albume |
| 10 | Nel nostro laboratorio di biscotti | 15 | Montare a neve gli albumi |
| 10 | Modellare e ritagliare i biscotti | 16 | I biscotti più amati |
| 11 | Cuocere i biscotti | 96 | Indice dalla A alla Z |
| 12 | Come conservare i biscotti | | |
| 12 | Preparare i biscotti con i bambini | | |



Saluti dal nostro laboratorio di biscotti!

Quando si pensa ai biscotti, spesso si pensa al periodo dell'Avvento, al freddo pungente fuori e al calore accogliente dentro casa – e al profumo della pasticceria natalizia che ci riporta indietro nel tempo, alla nostra infanzia. Queste immagini fanno parte dei nostri ricordi, ma chi riduce i biscotti soltanto alle feste natalizie, gli fa un torto e ne sottovaluta il vero potenziale di piccole prelibatezze adatte a ogni occasione, durante tutto l'anno.

In questo libro vogliamo proprio farvi scoprire questo potenziale e mostrarvi quanta varietà ci sia nei biscotti. Vogliamo anche ricordarvi che i biscotti hanno una funzione sociale. I biscotti infatti non

possono mancare sulla tavola quando ci si riunisce e ci si ritrova e sono un modo per far capire alle persone quanto le apprezziamo e che per loro vale la pena trasformare la nostra cucina in un laboratorio di biscotti.

I biscotti sono piccole opere d'arte che nascono in cucina – e visivamente sono così evocativi come poche altre leccornie che finiscono sul piatto. Anche questo fa parte del fascino che sprigionano queste piccole delizie del palato, non importa se nel periodo natalizio o in un altro momento dell'anno.

Allora divertitevi a preparare e gustare i vostri biscotti!

Helmut Bachmann

H. Bachmann

Heinrich Gasteiger

H. Gasteiger

Gerhard Wieser

G. Wieser



Nel periodo natalizio e durante l'anno: i biscotti sono sempre un successo.

Cosa rende un biscotto un vero biscotto?

“Ti piacciono i biscotti?” A questa semplice domanda la maggior parte delle persone risponderà con un convinto “sì”. In modo del tutto intuitivo e, per così dire, d'istinto. Ma cosa sono, in realtà, i biscotti? Nel gergo dei pasticcierei i biscotti sono piccoli prodotti da forno di pasta frolla, impasti cremosi o pan di Spagna, arricchiti con l'aggiunta di aromi o cioccolato e che dopo la cottura in forno risultano **duri** e **croccanti**. Quest'ultima caratteristica li distingue – così come le loro dimensioni – da dolci e torte.

Cotto due volte

La parola “biscotto” deriva dal latino medievale “biscoctus” che significa “cotto due volte”, infatti è composta da bis (due volte) e coctus (cotto). In antichità per conservare più a lungo il pane mantenendolo croccante lo si cuoceva due volte. Non è perciò un caso che il verbo “biscottare” significhi cuocere a lungo, cuocere due volte.

Ci sono biscotti... e biscotti

I biscotti rientrano nella categoria dei dolci da forno e sono solitamente suddivisi, in base alla lavorazione o alla ricetta, in biscotti secchi e biscotti friabili. Tuttavia l'assortimento di biscotti è praticamente infinito – e questo nel vero senso della parola, poiché in ogni parte del mondo esistono molte varietà di biscotti.

Gli impasti per biscotti

Per classificare i biscotti in categorie, ci si può basare sul tipo di impasto che si usa per prepararli.

- **Pasta frolla:** per i biscotti sagomati e quelli al burro si utilizza una pasta frolla che garantisce una consistenza friabile e delicatamente croccante. La pasta frolla è spesso chiamata anche impasto 3-2-1, perché si compone di tre parti di farina, due parti di grasso (solitamente burro) e una parte di zucchero. Il nome di questa pasta deriva dalla sua consistenza, determinata dal fatto che il grasso avvolge la farina, formando meno glutine. Per questo motivo la pasta risulta poco elastica.
- **Impasti cremosi:** per ottenere biscotti più morbidi si utilizzano impasti cremosi, in cui il burro e lo zucchero vengono lavorati fino a ottenere un composto spumoso prima di aggiungere le uova, la farina e il lievito in polvere. Montando il composto si incorpora aria nell'impasto, rendendolo più soffice, leggero e morbido rispetto alla pasta frolla.
- **Impasto per pan di Spagna:** ancora più leggero, più soffice e, soprattutto, molto più arioso degli impasti cremosi è l'impasto per pan di Spagna. Per farlo, si incorporano delicatamente alla farina gli albumi montati a neve e lo zucchero. Quello che caratterizza l'impasto per pan di Spagna è che non richiede alcun tipo di grasso: il suo volume deriva quasi esclusivamente dall'aria incorporata.

- **Impasto per meringhe/amaretti:** chi desidera preparare biscotti senza glutine deve rinunciare alla farina e utilizzare invece come base la frutta secca. Con l'aggiunta di albumi e zucchero, tuttavia, non si ottiene un vero e proprio impasto, bensì un composto con cui è possibile preparare meringhe e amaretti. A seconda degli ingredienti utilizzati, si possono ottenere, ad esempio, amaretti al cocco, alle nocciole o anche alle mandorle.

C'è aria di Natale ...

In alcune regioni, come la regione dolomitica, i biscotti si associano al periodo natalizio, ma la pasticceria natalizia è molto di più di semplici dolci preparati in occasione delle festività di fine anno. I biscotti del periodo di Natale si distinguono dagli altri soprattutto per gli **ingredienti tipicamente natalizi**: spezie aromatiche, frutta, mandorle, nocciole, pistacchi, marzapane, nougat, cioccolato, zucchero e miele.

Proprio le **spezie aromatiche** meritano un'attenzione particolare. Nei biscotti natalizi si utilizzano spesso come esaltatori di sapore la cannella, i chiodi di garofano macinati, il cardamomo, l'anice, la vaniglia, la noce moscata, il pimento e lo zenzero. E poiché molto dipende dall'armonia tra le spezie, spesso si ricorre a miscele di spezie specifiche. Conoscete l'esempio più importante? Sì, esatto, parliamo proprio del panpepato.

Uno dei classici di Natale nelle Dolomiti: i biscotti.



Buono a sapersi

Suggerimenti per la preparazione dei biscotti

- Consigliamo di cuocere i biscotti nel forno ventilato **con la funzione aria calda a circa 170 gradi**.
- Naturalmente i biscotti riescono bene anche **nel forno statico, con calore superiore e inferiore, ma è necessario aumentare la temperatura di 20 gradi**.
- **Meringhe** e **amaretti** devono essere sempre cotti **nel forno statico con calore superiore e inferiore** e non nel forno ventilato.
- Il **lievito in polvere** va sempre setacciato.
- Se nelle ricette è indicata **farina di grano** (o di frumento), la si può sostituire con **farina di farro chiara**.
- Ingredienti come **burro e uova** devono essere a **temperatura ambiente**. Il burro si monta più facilmente, si amalgama meglio con le uova e l'impasto non si smonta. (Dovesse succedere, aggiungete un po' di farina.)
- Se lavorate gli ingredienti a schiuma o **montate gli albumi a neve**, è consigliabile utilizzare una planetaria o uno sbattitore elettrico.
- È inoltre meglio **mescolare la farina e il lievito** e setacciarli insieme.

Per evitare che i biscotti si attacchino alla teglia da forno: anche se cospargere di farina la teglia da forno aiuta a evitare che i biscotti si attacchino, è più semplice usare della carta da forno o un tappetino in silicone lavabile.

l litro

ml millilitro

kg chilogrammo

g grammo

C **cucchiaino:** per la quantità, se non espressa diversamente, si intende un cucchiaino moderatamente colmo.

c **cucchiaino:** per la quantità, se non espressa diversamente, si intende un cucchiaino moderatamente colmo.

b. **bustina:** zucchero vanigliato 8 g, lievito in polvere 15 g

p.c. **punta di coltello:** una punta di coltello è la quantità che copre la punta di un piccolo coltello da verdura (3-5 g).

p. per **pizzico** si intende la quantità che si riesce a trattenere tra indice e pollice (1-2 g).

circa se nella ricetta compare "circa" o non è necessario attenersi a una quantità precisa oppure non è possibile. Il "circa" consente una certa libertà, sensibilità ed esperienza senza rischiare l'insuccesso.

uova uova di media grandezza (M: 53-63 g)

tuorlo 1 tuorlo corrisponde a 20 g

albume 1 albume corrisponde a 30 g

amido per alimenti si usa per lo più amido di frumento, ma si può utilizzare anche fecola di patate o amido di mais.

gradi gradi Celsius

Ø diametro

Scuola di pasticceria: passo per passo

Pasta frolla (ricetta a pag. 48)



Versare il burro e lo zucchero nella fontana formata con la farina.



Aggiungere gli aromi.



Unire i tuorli.



Mescolare il burro, i tuorli e gli aromi.



Mescolare velocemente la farina con tutti gli altri ingredienti.



Impastare fino a ottenere una pasta liscia.



Avvolgere la pasta in una pellicola trasparente per alimenti.



Stendere la pasta.

Separare correttamente il tuorlo dall'albume



Sbattere l'uovo.



Rompere l'uovo.



Staccare l'ultimo filamento.



Tuorlo e albumi separati.

Montare a neve gli albumi



Sbattere gli albumi con poco sale.



Continuare a sbattere lentamente.



Montare a neve con lo zucchero.

Stelle al cioccolato

Preparazione: **circa 2 ore, facile**

Per circa **60 biscotti**

Ingredienti

250 g	farina di farro
250 g	mandorle, tritate finemente
½ b.	lievito in polvere
250 g	burro freddo, tagliato a dadi
200 g	zucchero
2	uova
250 g	cioccolato fondente (da copertura), grattugiato
1 c	cannella
1 c	scorza di limone, grattugiata
1 p.	sale

Altro

180 g	glassa al limone (vedi pag. 92)
	zucchero a velo

Preparazione

1. Versare la farina di farro e le mandorle tritate su una superficie di lavoro. Setacciare sopra il lievito in polvere e mescolare tutto bene.
2. Aggiungere il burro, lo zucchero, le uova, il cioccolato fondente, la cannella, la scorza di limone e il sale e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto liscio.
3. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente per alimenti e farlo riposare per circa **1 ora**.
4. Impastare di nuovo e stendere l'impasto su una superficie di lavoro infarinata allo spessore di circa 3 mm.
5. Ritagliare con una formina delle stelle e adagiarle su una teglia ricoperta con carta da forno.
6. Cuocere in forno a **170 gradi** per circa **10 minuti**. Sforare i biscotti e farli raffreddare.

Per ultimare

7. Spennellare la metà dei biscotti con la glassa al limone, ricoprire con i biscotti rimanenti e farli asciugare.
8. Cospargere le stelle al cioccolato con lo zucchero a velo.

Suggerimenti

- * Controllare di tanto in tanto che i biscotti durante la cottura non diventino troppo scuri, perché altrimenti risultano amari.
- * Potete sostituire la farina di farro con farina di frumento.
- * Al posto delle mandorle potete usare anche nocciole e noci pecan tritate.



Panpepato

Preparazione: **3 ore, facile**

Per circa **50 biscotti**

Ingredienti

500 g	farina
500 g	farina di segale
20 g	bicarbonato di sodio
300 g	miele
200 g	zucchero
1	uovo
2	tuorli
200 g	burro ammorbidito
1 p.c.	scorza di limone, grattugiata
1 b.	zucchero vanigliato o 1 p.c. semi di vaniglia
1 b.	spezie per panpepato

Altro

20 ml	latte
	mandorle, sbollentate

Preparazione

1. Mescolare tutti e due i tipi di farina con il bicarbonato di sodio.
2. Scaldare leggermente (**45 gradi**) in una pentola il miele e lo zucchero, finché lo zucchero non si sarà sciolto e unire alle farine.
3. Aggiungere l'uovo, i tuorli, il burro, la scorza di limone, lo zucchero vanigliato e le spezie per panpepato e impastare fino a ottenere un impasto liscio.
4. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente per alimenti e far riposare in frigorifero per almeno **3 ore**.
5. Impastare leggermente l'impasto e stenderlo su una superficie di lavoro infarinata a uno spessore di circa 5 mm.
6. Ritagliare con uno stampino a forma di cuore i biscotti e adagiarli su una teglia ricoperta con carta da forno. Spennellarli con il latte e guarnirli con le mandorle.
7. Cuocere in forno a **170 gradi** per circa **10 minuti**. Sforare i biscotti e farli raffreddare completamente.

Suggerimenti

- * Potete ricoprire i biscotti con una glassa (vedi pag. 32)
- * Se non avete delle spezie per panpepato, potete usare 12 g di cannella, 6 chiodi di garofano macinati, 4 g di zenzero in polvere, 3 g di cardamomo macinato e 5 g di scorza di limone grattugiata.
- * Per guarnire si possono usare anche ciliegie candite o noci.



Spitzbuben

(Occhi di bue)

Preparazione: **1 ora e ½**,
di **media difficoltà**

Per circa **40 biscotti**

Ingredienti

150 g	burro ammorbidito
2	tuorli
125 g	zucchero
½ b.	zucchero vanigliato o 1 p.c. semi di vaniglia
½ p.c.	scorza di limone, grattugiata
1 p.	sale
300 g	farina
1 p.c.	lievito in polvere

Altro

confettura di fragole
zucchero a velo

Preparazione

1. Mescolare il burro, i tuorli, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la scorza di limone e il sale.
2. Setacciare la farina e il lievito in polvere, aggiungere al composto e impastare bene fino a ottenere un impasto liscio.
3. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente per alimenti e far riposare in un luogo fresco per circa **1 ora**.
4. Stendere la pasta sottile su una superficie di lavoro infarinata e ricavare con una formina per occhi di bue o una formina rotonda con bordo ondulato dei cerchi.
5. Adagiare la metà dei cerchi su una teglia ricoperta con carta da forno. Fare un piccolo foro al centro dei rimanenti cerchi e adagiare anche questi sulla teglia.
6. Cuocere in forno a **170 gradi** per circa **10 minuti** fino a che i biscotti non saranno di un bel colore dorato. Sforarli e farli raffreddare.

Per ultimare

7. Cospargere i biscotti con il foro con lo zucchero a velo.
8. Spennellare i biscotti senza foro con la confettura di fragole e ricoprire con i biscotti con il foro.

Suggerimenti

- * Per modellare i biscotti potete usare qualsiasi formina a piacimento, per esempio a forma di cuore.
- * Spennellate i biscotti con il foro con dell'uovo sbattuto e cospargeteli con delle nocciole tritate grossolanamente.
- * Potete sostituire la confettura di fragole anche con della confettura di lamponi.



1ª edizione 2026
© Athesia Buch Srl, Bolzano
Via del Vigneto, 7
I-39100 Bolzano
casa.editrice@athesia.it

Titolo dell'edizione originale: "Südtiroler Lieblingskekse"

Traduzione dal tedesco: Nicoletta De Rossi

Design e layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Elaborazione immagini: Typoplus, Frangarto

Stampa: Florjančič, Maribor

Carta: volume e risguardi Magno Natural

Per essere sempre aggiornati

www.athesia-tappeiner.com

ISBN 978-88-6839-901-6

Referenze fotografiche

stock.adobe.com: pag. 2 + 96 + illustrazione sulla quarta di copertina (Ирина), 4 (Dejan), 5 (sonyachny), 6 (beats_), 7 (Віталій Б.), 8 a sinistra in alto (Mara Zemgaliete), 8 a destra in basso (belamy), 9 (Jiri Hera), 10 (Alusha), 10 in basso (akf), 11 a sinistra in alto (QReechina), 11 a destra in alto (Pixel-Shot), 12 (Олеся Кузина), 13 in alto (AnnaStills), 13 in basso (Hannah)
Tutte le altre immagini sono di Günther Pichler, Eggen, www.gpichler.com

Immagini di copertina

Prima di copertina: piatto di biscotti misti
Quarta di copertina: Fiocchi di neve ai pinoli di cirmolo (ricetta pag. 46), Panpepato (ricetta pag. 28)



Basta eseguire la scansione del codice QR e informarsi sul nostro sito.

Servizio online

Avete domande?

Scriveteci!

I vostri suggerimenti sono sempre graditi.

info@so-kocht-suedtirol.it

www.so-kocht-suedtirol.it

[@sokochtsuedtirol](https://www.facebook.com/sokochtsuedtirol)



Rispettiamo l'ambiente -
questo libro non è
cellofanato



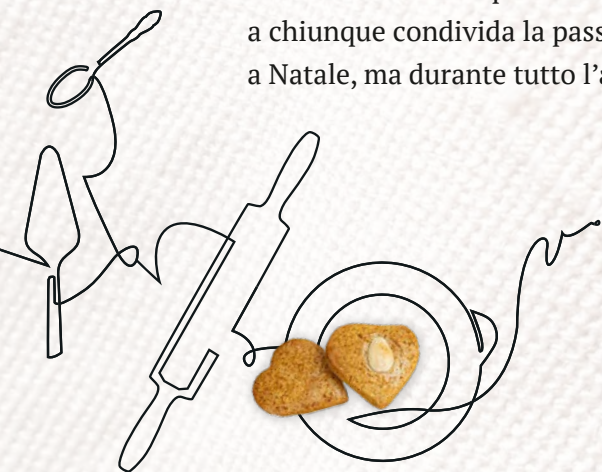
H. Gasteiger G. Wieser H. Bachmann
**So kocht
Südtirol
Team**



Per chi ama la tradizione, i grandi classici come Occhi di bue, Cornetti alla vaniglia e Tranci di crostata di ribes; per chi ama sperimentare, nuove varianti sorprendenti e creative.

Per tutti coloro che adorano i biscotti – nel periodo natalizio o come dolce accompagnamento al caffè – **Helmut Bachmann, Gerhard Wieser e Heinrich Gasteiger** hanno raccolto in questo libro una ricca selezione di ricette: organizzate in modo chiaro, spiegate passo dopo passo e pensate per garantire sempre ottimi risultati, proprio come ci si aspetta dai tre autori di grande successo.

Un libro dedicato a professionisti, appassionati di cucina e a chiunque condivida la passione per i biscotti – non solo a Natale, ma durante tutto l'anno.



ISBN 978-88-6839-901-6



9 788868 399016

athesia-tappeiner.com

16,90 € (I/D/A)