



LE RICETTE DELLE FESTE DI CHATAPOCHE

Rochers al cocco (Dal libro 'Dolce' Ladurée)

10 cl di latte intero
225 g di zucchero semolato
275 gr di farina di cocco
20 g di farina 00
4 uova intere

Preparare la pasta il giorno prima. In una casseruola fare scaldare il latte senza portarlo ad ebollizione. Togliere dal fuoco, aggiungere lo zucchero semolato e la farina di cocco, coprire e lasciare in infusione per 1 ora, il tempo che la farina di cocco assorba il liquido e il che il composto si raffreddi.

Incorporare la farina e le uova con una spatola e conservare al fresco per minimo 12 ore affinché la farina di cocco si impregni completamente. Il giorno successivo preriscaldare il forno a 180° C. Su una teglia rivestita di carta da forno, creare dei mucchietti a forma di rocher servendosi di una tasca da pasticciare. In alternativa si può dare forma ai rocher con un cucchiaino, immergendolo in acqua, prelevando la giusta quantità di impasto e facendolo scivolare aiutandosi con un dito sulla placca da forno. Pizzicare la punta dei biscotti con due dita inumidite. Infornare a 180° C. per 15 minuti, il tempo necessario perché si dorino bene all'esterno.

I cioccolato bianco al coltello a scaglie sottili e poi unirli ai frutti di bosco ancora caldi. Mescolare bene e lasciar riposare, meglio se una notte insieme.

I macarsons vengono meglio con gli albumi invecchiati: dividerli dai tuorli e lasciarli riposare in una ciotolina in frigorifero per una notte coperti con la pellicola.



LE RICETTE DELLE FESTE DI CHATAPOCHE

Marmellata di arance alla vaniglia

1 kg di polpa di arance fresche
600 g di zucchero semolato
1 baccello di vaniglia
1 limone

Tagliare gli spicchi delle arance, precedentemente sbucciate, in cubetti. Aggiungere lo zucchero, il succo del limone e lasciare macerare il tutto per una notte. L'indomani mettere tutto sul fuoco e lasciar cuocere (almeno un paio di ore) a fuoco lentissimo, mescolando spesso. Una volta che la marmellata avrà raggiunto la consistenza desiderata, spegnere il fuoco e aggiungere la polpa di metà del baccello: aprire il baccello con un coltellino per il lungo e con la punta dello stesso prelevare la parte interna nera. Lasciar raffreddare.



LE RICETTE DELLE FESTE DI CHATAPOCHE

Scorze di arance candite

2 grosse arance non trattate dalla buccia bella spessa
250 g di zucchero a velo
cioccolato fondente

Tagliare a metà le arance, spremere, svuotare le mezze scorze della membrana, ma senza eliminare la parte bianca. Tagliare le bucce a striscioline lunghe 7/8 cm (o comunque nel modo più regolare possibile). Trasferire le scorze in una casseruola e coprirle di acqua fredda. Portare a bollore, poi scolarle. Ripetere questa operazione 4 volte, fino a quando le scorze appariranno traslucide. Scolarle. Mettere lo zucchero in una capiente casseruola, aggiungere 250 gr di acqua e cuocere a fuoco basso fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Aggiungere le scorze di arancia e cuocerle a fuoco moderato, rigirando di tanto in tanto, fino a quando lo sciroppo si sarà ben addensato e ridotto al minimo (devono essere quasi asciutte). Scolarle su una gratella e far riposare per almeno 24 h.

A piacere possono essere intinte nel cioccolato fondente. A me piace intingere la striscia di buccia per intero, lasciando ½ cm di parte scoperta (sono sia comode da fare così, sia belle da vedere).



LE RICETTE DELLE FESTE DI CHATAPOCHE

Lingue di gatto

200 g di burro
200 gr di zucchero a velo
1 bustina di vaniglina
120 g di albume
200 g di farina

Montare a neve gli albumi. Mettere il burro molto morbido in una terrina. Unirvi lo zucchero a velo setacciato e mescolare a lungo con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere un composto cremoso da profumare con la vaniglina. Mescolare ancora e poi incorporare con delicatezza al composto gli albumi montati a neve ben ferma, mescolando dal basso verso l'alto. Aggiungere ora la farina, setacciandola direttamente sopra la preparazione. Amalgamare ancora con cura. Mettere il composto in una sac à poche con la bocchetta liscia (in alternativa lasciar colare sulla teglia degli ovali di impasto, cercando di fare strati più sottili possibile). Formare strisce lunghe 5/6 cm, distanziandole molto bene tra loro. Serviranno più infornate. Cuocere in forno a 200° C fino alla doratura del bordo dei biscotti (7/8 minuti o anche bene, le prime volte è bene controllare ogni minuto per prendere la mano e non farli bruciare). Una volta pronti i biscotti, io ne ricopro una parte di cioccolato fondente, infilandoli per metà della lunghezza nel cioccolato e poi lasciandoli asciugare qualche ora).