

# In cucina con il tè: colazione di Natale



Questo mese l'appuntamento con la rubrica "In cucina con il tè" è vestito a festa...

...profumi speziati, agrumati, particolarissimi, uniti ai colori sfavillanti delle decorazioni natalizie e ai rami di pino, alle pigne e alle bacche...

Tutto questo fa da cornice alle proposte che io e Gabriella dello [Chà Tea Atelier](#) vogliamo donarvi per festeggiare con noi e preparare una deliziosa e profumata colazione di Natale.

Immaginate di svegliarvi la mattina di Natale...aprire gli occhi, e sentire nell'aria un meraviglioso profumo che vi solletica le narici...alzarsi dal letto e varcare la soglia della cucina dove vi aspetta una tavola imbandita e decorata da pigne, spezie e rametti di abete...biscotti profumati e una caldissima e fumante tazza di cappuccino, spruzzato di cannella...si però tutto realizzato con il tè come ingrediente principe...

Che dite, ma è un sogno?!

No, è assolutamente realtà!

Ora vi raccontiamo come si fa.....

...per prima cosa Gabriella vi illustrerà i tè che abbiamo utilizzato per rendere possibile questa colazione speciale.



Abbiamo pensato di offrirvi una selezione di biscottini di varie fogge, realizzati con tè diversi fra loro, profumati e molto aromatici. Perfetti da inzuppare, ma altrettanto golosi da sgranocchiare così...

Per le stelline è stato utilizzato il tè Tentazione tropicale, un'avvolgente miscela di tè nero indiano Assam, con pezzi di cacao, radice di cicoria tostata, zenzero a tocchetti, cardamomo, pepe nero, il tutto addolcito dalla morbidezza del malto d'orzo. Dal gusto intenso di cioccolato speziato, è una

golosità che ci si può concedere sempre, ma che in inverno risulta particolarmente piacevole e riscaldante.

Per la preparazione del tè caldo si consiglia:

2-3 grammi ogni 150 ml di acqua

acqua a 90-95°

3-5 minuti d'infusione

Per i fiorellini invece è stato utilizzato il tè Santa Claus, il tè di Natale per eccellenza!

Questa raffinata miscela di tè nero e verde, dal gusto dolce e dal profumo di vaniglia tipico dei dolci di Natale, contiene mandorle, pepe rosa e cartamo, e ci immerge nell'atmosfera natalizia fin dal primo sorso.

Jingle bells...è Natale!!!!!!

Per la preparazione del tè caldo si consiglia:

2-3 grammi ogni 150 ml di acqua

acqua a 90-95°

3-5 minuti d'infusione

Per i cuoricini, insieme ad una generosa grattata di scorza d'arancia fresca, il tè utilizzato è il Nero dello Sri Lanka Uva High Grown.

Questo tè nero biologico, della varietà High Grown, proviene dalla zona montuosa del sud-est dello Sri Lanka. Anche se i tè di questa regione vengono spesso utilizzati nei blend, danno il loro meglio se degustati in purezza. Questi giardini accarezzati dai monsoni offrono in tazza un tè ricco, leggermente pungente, ma dal sapore dolce ed esotico. E' perfetto come accompagnamento ai cibi a base di carni bianche o durante una colazione continentale o all'inglese.

Per la preparazione del tè si consiglia:

2-3 grammi ogni 150 ml

acqua 90-95°

3 minuti d'infusione

Infine, per il nostro cappuccino speziato abbiamo utilizzato

il Chai tea.

Ispirato alla tradizionale ricetta indiana, è un tè nero miscelato a cannella, chiodi di garofano e cardamomo, che porta alla mente i colori e i profumi dell'India in tutte le sue sfumature. Ne esistono infinite varianti, questa è quella selezionata da Chà Tea Atelier e come tutti i Chai indiani si presta anche ad essere assaporata con zucchero o miele e un'aggiunta di latte.

Per la preparazione del tè caldo si consiglia:

2-3 grammi ogni 150 ml di acqua

acqua a 90-95°

3-5 minuti d'infusione





*Penstori e pasticci - 2013*

Adesso passiamo alle ricette...  
non potete immaginare durante la preparazione di queste frolle  
il meraviglioso profumo che si spargeva per la casa... profumo  
che mi ha rallegrato e messo assolutamente di buonumore!

Ho preparato una frolla con queste dosi (prese da una ricetta della mia amica [Monica](#))

500 gr farina 00  
230 gr burro a temperatura ambiente  
230 gr zucchero  
2 uova  
un pizzichino di sale

Ho messo tutti gli ingredienti nella planetaria (ma potete impastare anche a mano) tranne le uova ed ho iniziato ad amalgamare col gancio a foglia, fino ad ottenere un composto sbricioloso. A questo punto ho aggiunto le uova e continuato ad impastare, finchè il composto si è compattato.

L'ho tolto dall'impastatrice e l'ho diviso in tre parti uguali; le ho stese leggermente aprendole con le mani e ho cosperso nel mezzo di ciascun impasto un cucchiaino di tè leggermente sbriciolato col mortaio. Tre parti di impasto...tre tè differenti....

Quindi da una parte ho aggiunto il tè Santa Claus; ho dato ancora un'energica impastata, formato una palla, l'ho avvolta nella pellicola alimentare e l'ho messa in frigo.

Successivamente ho aggiunto alla seconda parte di composto il tè tentazione tropicale, ho formato anche qua una palla dopo averlo energicamente impastato per un pò, l'ho avvolta nella pellicola alimentare e messa in frigo.

Per ultimo, alla terza parte dell'impasto, ho aggiunto il tè nero Uva High Grown dello Sri Lanka, ed ho anche unito una bella grattata di scorza d'arancia biologica, ben lavata ed asciugata.

Dopo aver impastato un pò ho formato anche qui una palla, l'ho avvolta come per le altre nella pellicola alimentare ed ho messo in frigo.

Ho lasciato riposare così i tre impasti per circa un'oretta. Trascorso questo tempo, ho preso la palla di frolla aromatizzata e profumata al tè Santa Claus, l'ho stesa sul piano della cucina ben cosperso di farina e col mattarello le ho dato lo spessore di circa un centimetro; con lo stampino a fiore ho ottenuto tanti piccoli biscottini che ho adagiato su

una teglia ricoperta di carta forno ed ho cotto con funzione ventilata per circa una decina di minuti a 180°

Stesso procedimento l'ho fatto per le altre due palle di impasto: per i biscotti al tè Tentazione tropicale ho usato lo stampino a stella, per i biscotti al tè nero Uva e arancia, ho usato lo stampino a cuore.

Importante è fare attenzione durante la cottura, i biscotti devono iniziare appena a dorarsi, altrimenti bruciano facilmente e poi diventano piuttosto duri una volta raffreddati.

Toglieteli dal forno una volta cotti e lasciateli raffreddare ben bene.

Ora sono pronti per essere sgranocchiati!!!!!!!!!!!!!!

Stelline al tè Tentazione Tropicale





*Penstert e pastleci - 2013*



*Penstori e pasttcci - 2013*

Cuoricini al tè Uva High Grown e arancia



*Pensieri e pasticcini - 2013*





*Pensieri e pasticcini - 2013*

Fiorellini al tè Santa Claus





*Penstori e pasticci - 2013*





Chai cappuccino profumato alla cannella

Mezza tazza di acqua naturale  
mezza tazza di latte intero

5 gr Chai tea  
cannella macinata un pizzico  
miele o zucchero di canna a piacere per dolcificare

Ho messo in un pentolino l'acqua e il latte insieme al tè ed ho portato ad ebollizione.

Ho lasciato in infusione per circa 5 minuti, filtrato e servito, schiumando leggermente la superficie e cospargendo con un pizzico di cannella in polvere.

A piacere questo cappuccino può anche essere dolcificato con del miele o dello zucchero di canna.

Servitelo bollente, magari anche con una stecca di cannella per decorare, come ho fatto io....



E a questo punto...Buona colazione di Natale!  
Da me e Gabriella!

Amici e amiche, per qualche giorno il mio blog resterà in

pausa...ho bisogno di staccare un attimo e di pensare a me stessa, ci rileggeremo probabilmente ormai nel nuovo anno. Colgo l'occasione per augurare a tutti voi che passate di qua, blogger e non, i miei più sinceri auguri di un sereno S.Natale e di un felice Nuovo Anno....auguro a tutti voi tanta serenità, gioia e soprattutto salute.

Vi ringrazio per essere sempre presenti su queste pagine, per me questo è il regalo più bello, sappiatelo!

*"Bambino Gesù, asciuga le lacrime dei fanciulli!  
Accarezza il malato e l'anziano!  
Spingi gli uomini a deporre le armi  
e a stringersi in un universale abbraccio di pace!"*

*Papa Giovanni Paolo II*

Vi abbraccio forte  
Alla prossima e ancora Auguri!

*Simona*