

PICCOLI DOLCI delle FESTE



PICCOLI DOLCI DELLE FESTE

© 2025 - Tutti i diritti riservati

Codice ISBN: non applicabile

Casa editrice: Pubblicazione indipendente

Prima edizione – 2025

Pubblicazione a diffusione gratuita

Nessun contenuto è stato generato con il supporto dell'intelligenza artificiale.

Nota sulla condivisione

Questo ricettario è stato realizzato per **CerealCeretto S.r.l.** ed è pensato per essere usato e diffuso liberamente: con amici, in famiglia, sui social e ovunque tu voglia.

Se, come speriamo, vorrai dividerlo, ti chiediamo qualche piccola attenzione:

- Mantienilo gratuito (non è pensato per essere venduto).
- Quando lo condividi, ad esempio sui social, indica sempre la fonte, e, se possibile, tagga `cerealceretto_farine_`.
- Evita modifiche che possano far pensare che il ricettario sia stato realizzato da altri.

In questo modo ci aiuterai a farlo circolare nel modo giusto e a valorizzare il lavoro di chi lo ha creato.

Grazie!

Indice delle ricette

BISCOTTI DI FROLLA SPEZIATI 12

PANETTONCINI MARIETTA AGLI AGRUMI CON GOCCE DI CIOCCOLATO 16

MUFFIN INTEGRALI CON MELE E CANNELLA 20

CIAMBELLE MULTICEREALI AL LIMONE 24



Dal 1984 lavoriamo nel rispetto del **territorio** carignanese e in sinergia con i suoi **agricoltori** per proteggere la vocazione della nostra terra all'**eccellenza agroalimentare** e per creare un'economia di filiera **virtuosa** e autenticamente **sostenibile**.



Selezioniamo i **grani migliori** e più adatti al territorio nel nostro **campo sperimentale**.



Forniamo i semi agli **agricoltori locali** che condividono i nostri valori e che applicano il loro sapere per ottenere grani **eccellenti**, con proprietà nutrizionali di **alto valore**.



Maciniamo lentamente il grano, utilizzando tecniche che fondono la **tradizione** e l'amore per le cose fatte con cura con le **tecnologie moderne**, per garantirti **qualità** e **sicurezza**.

LE FARINE



100% coltivazioni carignanesi



Solo grani di forza selezionati



Filiera controllata, agricoltura locale,
autentico km0 sostenibile



Lenta macinazione a pietra



Elevato contenuto di fibre,
proteine e vitamine naturali



Versatili e perfette per pane, lievitati
dolci e salati e pasta fresca

VITTORIA



Vittoria è la nostra farina **Tipo 1**.

Conferisce alle preparazioni un'irresistibile consistenza delicatamente rustica, profumo intenso e sapore avvolgente.



Perfetta per dolci di frolla o lievitati, pasta fresca, focaccia genovese, pizza napoletana, in teglia o al tegamino, grissini, pani da tavola della tradizione piemontese.

GIORGIA



Giorgia è la nostra farina **Tipo 2**.

Grazie al contenuto di parti cruscali, permette di ottenere squisitezze profumate, nutrienti e dalla texture corposa.



Ideale per torte e dolci da credenza, pasta fresca rustica, pane semi-integrale, focaccia alta, pizze dal sapore deciso, grissini rustici, panini morbidi.

LAVINIA



Lavinia è la nostra farina **Integrale**.

Ricca di parti cruscali e germe di grano, regala prodotti genuini e generosi di principi nutritivi nobili.



*Ideale per pani e focacce dal carattere deciso,
pizze rustiche, grissini integrali, dolci semplici e
nutrienti, pasta fresca casereccia da associare a
condimenti dal sapore intenso.*

ADELAIDE



Adelaide è la nostra farina **Multicereali**.

È ottenuta dalla miscelazione, in percentuali diverse, di farina Vittoria Tipo 1, farina di farro integrale, farina di mais Pignoletto Rosso, fiocchi d'avena e semi di girasole, lino e sesamo.



Perfetta per nutrienti biscotti, pani e fette biscottate da colazione, ma anche per focacce ricche di gusto, grissini ai cereali, crackers croccanti e pizze rustiche. Ideale per impasti che uniscono benessere e sapore, grazie al mix equilibrato di farine, fiocchi e semi.



LE RICETTE

Abbiamo pensato per te una piccola collezione di ricette dedicate alle feste natalizie.

Dolci che hanno nel cuore la semplicità e la genuinità che contraddistinguono le nostre farine **Vittoria, Giorgia, Lavinia** e **Adelaide** e che esprimono l'amore con cui facciamo il nostro lavoro ogni giorno.

Biscotti, muffin, panettoncini e ciambelle ti accompagneranno in un viaggio sospeso tra il **calore** della tua cucina, l'intimità dei tuoi **affetti** e quella **dimensione inafferrabile** in cui entra l'anima di chi ama il **Natale**.

Buone feste e buona cucina da CerealCeretto.

ALCUNE NOTE UTILI PRIMA DI INIZIARE

Ogni forno è differente

Potrebbe essere necessario regolare leggermente i tempi di cottura riportati nelle ricette sulla base del funzionamento del tuo forno.

Il lievito per dolci (baking powder)

In questo ricettario le quantità di lievito sono calcolate usando come riferimento le comuni bustine da 16 g di lievito per 500 g di farina.

Se usi un lievito con un rapporto diverso, ad esempio una bustina da 18 g per 500 g di farina, puoi ricalcolare facilmente la dose necessaria:

1. Dividi il peso della bustina per 500
(esempio: $18 \div 500 = 0,036$)
2. Moltiplica questo risultato per i grammi di farina indicati nella ricetta
(esempio: $0,036 \times 300 \text{ g di farina} = 10,8 \text{ g di lievito}$)

A casa non è necessaria la precisione "al decimo di grammo": puoi arrotondare il risultato (per esempio $10,8 \text{ g} = 11 \text{ g}$). Sono piccole differenze che, in questo caso, non compromettono il risultato finale.

Le spezie

Prima di usare le spezie, controlla l'intensità del loro profumo e, se puoi, del sapore: questi possono cambiare in base alla qualità, all'età e a come le spezie sono state conservate. In questo modo, se necessario, potrai adattare la quantità da utilizzare (meno se sono molto intense, un po' di più se sono più delicate).

Le uova

Per questioni di sicurezza e per non dover gettare via un impasto, prima di aggiungere le uova a una ricetta, sguscialle individualmente in una ciotolina per verificare che siano integre.

BISCOTTI DI FROLLA SPEZIATI



Difficoltà:
media

Tempo totale:
1 ora e 10 min. + riposo

Quantità:
20 biscotti

In affascinante equilibrio tra il mondo dei biscotti e la dimensione dei pasticcini, queste piccole delizie create con la nostra farina Vittoria Tipo 1 si vestono della forma delle stelle. Le stesse stelle che tremolavano in cielo durante la notte che hanno trascorso nell'attesa che la ghiaccia reale si solidificasse, intrappolando la granella di nocciole in un dolce e cristallino abbraccio. Piano, piano, nel silenzio della casa addormentata, questo piccolo prodigio si è compiuto, testimoniando di come le innumerevoli alchimie del cibo a Natale siano ancora più potenti, con la loro capacità di far sussultare anche il più reticente dei cuori.

Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 125 grammi di farina Vittoria Tipo 1
- 45 grammi di zucchero grezzo di canna
- Un cucchiaino raso di mix di spezie per pan di zenzero o per pain d'epices
- Un pizzico di sale
- 45 grammi di burro morbido
- I tuorli ricavati da 2 uova medie (circa 45 grammi)

Per la ghiaccia reale:

- 40 grammi di albumi pastorizzati (disponibili nei supermercati)
- 95 grammi di zucchero a velo
- Un cucchiaino di succo di limone appena spremuto

Inoltre:

- Granella di nocciole q.b.

Procedimento

1. In una capiente ciotola, mescolare la farina Vittoria Tipo 1, lo zucchero grezzo di canna, il mix di spezie e il sale.
2. Aggiungere il burro a fiocchetti, quindi lavorare gli ingredienti con la punta delle dita per ottenere un composto fine, dalla consistenza sabbiosa.
3. Aggiungere i tuorli e mescolare rapidamente con una forchetta.
4. Trasferire l'impasto sulla spianatoia e lavorarlo brevemente per amalgamare gli ingredienti e compattare la massa.
5. Schiacciare la frolla per ottenere uno spessore di due centimetri, avvolgerla con pellicola da cucina e riporla in frigorifero. Lasciarla riposare per un minimo di due ore, meglio se per tutta la notte.
6. Trascorso il tempo di riposo, sulla spianatoia leggermente infarinata lavorare brevemente la pasta con le mani al fine di renderla malleabile, senza scaldarla troppo.
7. Stendere la frolla allo spessore di 3 millimetri, quindi ritagliare i biscotti con una forma a stella dentellata con larghezza massima di 7 centimetri.
8. Sistemare i biscotti su una placca di metallo adatta alla cottura in forno e riporli in frigorifero per un'ora.
9. Scaldare il forno a 170°C in modalità statica e posizionare la griglia a metà altezza.

10. Estrarre la placca dal frigorifero e cuocere subito i biscotti per 10-12 minuti evitando di farli dorare eccessivamente. Appena sfornati risulteranno ancora piuttosto morbidi; diventeranno friabili e croccanti una volta raffreddati su una gratella per dolci.
11. Quando i biscotti saranno freddi, preparare la ghiaccia reale.
12. Sistemare gli albumi in una capiente ciotola e lavorarli con le fruste elettriche a velocità medio-alta. Appena inizieranno a schiumare, unire lo zucchero a velo poco alla volta, facendolo cadere da un setaccio. Aggiungere quindi il succo di limone e lavorare il tutto fino a quando la ghiaccia ricadrà a nastro dalle fruste. Trasferire la preparazione in una tasca da pasticciere dotata di bocchetta circolare, liscia, con apertura di 1.5 millimetri.
13. Distribuire la ghiaccia in uno strato sottile sulla superficie dei biscotti, seguendone la forma. Cospargere la granella di nocciole e premerla delicatamente per farla aderire perfettamente.
14. Sistemare i biscotti su una gratella per dolci e attendere che la ghiaccia sia perfettamente solidificata prima di gustarli (sono necessarie alcune ore a temperatura ambiente).
15. di farli dorare eccessivamente. Appena sfornati risulteranno ancora piuttosto morbidi; diventeranno friabili e croccanti una volta raffreddati su una gratella per dolci.
16. Quando i biscotti saranno freddi, preparare la ghiaccia reale.
17. Sistemare gli albumi in una capiente ciotola e lavorarli con le fruste elettriche a velocità medio-alta. Appena inizieranno a schiumare, unire lo zucchero a velo poco alla volta, facendolo cadere da un setaccio. Aggiungere quindi il succo di limone e lavorare il tutto fino a quando la ghiaccia ricadrà a nastro dalle fruste. Trasferire la preparazione in una tasca da pasticciere dotata di bocchetta circolare, liscia, con apertura di 1.5 millimetri.
18. Distribuire la ghiaccia in uno strato sottile sulla superficie dei biscotti, seguendone la forma. Cospargere la granella di nocciole e premerla delicatamente per farla aderire perfettamente.
19. Sistemare i biscotti su una gratella per dolci e attendere che la ghiaccia sia perfettamente solidificata prima di gustarli (sono necessarie alcune ore a temperatura ambiente).



PANETTONCINI MARIETTA AGLI AGRUMI CON GOCCE DI CIOCCOLATO



Difficoltà:
media

Tempo totale:
1 ora e 40 min. + riposo

Quantità:
4 panettoncini

L'eredità di Pellegrino Artusi, con la complicità della nostra farina Giorgia Tipo 2, si trasforma in un goloso dolce delle feste. Dolce che fa incontrare la familiare genuinità delle squisitezze da credenza a base di farina, burro e zucchero e il fascino elegante del cioccolato del quale Torino e la sua provincia sono capitali indiscusse.

Profumatissimi e buoni da impazzire, con la bruna cascata di cioccolato che li avvolge, queste bontà si ispirano al Panettone Marietta. Tagliateli diligentemente a spicchi e gustateli, oppure addentateli con fare indulgente. Nessuno vi giudicherà: è Natale.

Ingredienti

Per i panettoni:

- 100 grammi di burro morbido + un po' per gli stampi
- 330 grammi di farina Giorgia Tipo 2 + un po' per gli stampi
- 12 grammi di lievito per dolci non vanigliato
- 2 limoni con buccia edibile da 100 grammi circa ciascuno
- 2 arance con buccia edibile da 220 grammi circa ciascuna
- Due uova medie + 2 tuorli ricavati da uova medie
- 200 millilitri di latte intero
- 120 grammi di zucchero grezzo di canna
- Un pizzico di sale
- 100 grammi di gocce di cioccolato

Per la copertura:

- 120 grammi di cioccolato fondente al 70%
- 80 grammi di latte intero (3 tazzine) a temperatura ambiente
- Granella di zucchero q.b.

Procedimento

1. Scaldare il forno a 180°C e sistemare la griglia a metà altezza.
2. Imburrare e infarinare l'interno di 4 stampini da crème caramel monoporzione con diametro di base di 6 centimetri.
3. Mescolare la farina Giorgia Tipo 2 e il lievito.
4. Grattugiare le scorze degli agrumi in una ciotola.
5. Nella planetaria equipaggiata con la frusta, oppure con le fruste elettriche in una ciotola capiente, lavorare il burro, le uova intere e i tuorli a velocità sostenuta.
6. Sostituire la frusta della planetaria con il gancio per impasti; eseguire la stessa operazione per le fruste elettriche.
7. Unire il mix di farina e lievito e il latte alla montata di burro e uova poco alla volta e alternandoli, lavorando l'impasto a media velocità.
8. Aggiungere lo zucchero, il sale, le scorze degli agrumi e lavorare l'impasto per 10 minuti, sempre a velocità media.
9. Incorporare infine le gocce di cioccolato affinché si distribuiscano uniformemente nell'impasto che, a fine lavorazione, dovrà risultare piuttosto morbido.
10. Trasferire la preparazione degli stampini e posizionare questi ultimi in una teglia.

11. Infornare a cuocere per 40-45 minuti o fino a quando i panettoncini saranno ben lievitati, tanto da formare una cupola che fuoriesce dagli stampi. Per testare la cottura, inserire uno spiedo di legno nel cuore di un panettoncino: dovrà uscire asciutto.
12. Estrarre dal forno e lasciare raffreddare negli stampi.
13. Quando i dolci saranno freddi, sformarli e appoggiarli su una gratella per dolci appoggiata su un grande piatto.
14. Per la copertura, spezzettare il cioccolato in una capiente ciotola adatta al microonde. Unire il latte.
15. Scaldare il tutto alla massima potenza pochi secondi alla volta. A ogni interruzione, mescolare gli ingredienti.
16. Quando la copertura sarà morbida e piuttosto liquida, colarla sui panettoncini.
17. Rifinire con la granella di zucchero e attendere che la copertura sia tiepida prima di servire.



MUFFIN INTEGRALI CON MELE E CANNELLA



Difficoltà:
facile

Tempo totale:
55 min. + riposo

Quantità:
6 muffin

Natale fa rima con cannella e cannella fa rima con mela. Certo, non letteralmente, ma idealmente sì, soprattutto se si pensa al forte legame che, in cucina, li accomuna.

La nostra farina Lavinia, con la sua struttura rustica e l'intenso profumo di buon grano, si unisce a una magia tanto semplice e bella da levare il fiato: quella che si compie ogni volta in cui, nelle nostre case, sforniamo piccoli dolcetti senza fronzoli che, oltre a deliziare, nutrono. Proprio come i muffin protagonisti di questa ricetta che trasformeranno ogni colazione delle feste in un momento di gioia genuina.

Ingredienti

Per i muffin:

- Un limone medio con buccia edibile
- 120 grammi di farina Lavinia integrale
- 40 grammi di fiocchi d'avena
- 42 grammi di zucchero grezzo di canna
- 4 grammi di lievito per dolci non vanigliato
- Mezzo cucchiaino di cannella in polvere
- Un pizzico di sale
- 75 millilitri di latte intero
- 55 millilitri di olio extravergine di oliva delicato
- Un uovo medio
- Una mela di circa 200 grammi

Per la glassa all'acqua:

- 30 grammi di zucchero a velo
- Due cucchiaini di acqua fredda
- Mezzo cucchiaino di succo di limone

Procedimento

1. Scaldare il forno a 170° in modalità statica e posizionare la griglia a metà altezza.
2. Grattugiare la scorza del limone in una ciotolina.
3. Spremere il succo di metà agrume.
4. Foderare le cavità di uno stampo per muffin con gli appositi pirottini.
5. Sbucciare la mela, privarla del torsolo e grattugiarla in un contenitore, usando una grattugia a fori larghi. Versare due cucchiaini di succo di limone e mescolare.
6. In una ciotola capiente miscelare la farina Lavinia integrale, i fiocchi d'avena, lo zucchero di canna, il lievito, la cannella e il sale.
7. In un'altra ciotola capiente miscelare il latte, l'olio, l'uovo e la scorza grattugiata del limone utilizzando una frusta a mano.
8. Unire la preparazione al mix a base di farina, mescolando per alcuni istanti con un cucchiaino. Dividere il composto nei pirottini.
9. Infornare e cuocere per 15 minuti o fino a quando uno spiedo di legno inserito all'interno di un muffin ne uscirà asciutto. I dolcetti, al tatto, dovranno risultare ancora piuttosto morbidi.

10. Estrarre dal forno e lasciare raffreddare nello stampo, poi trasferire su una gratella per dolci appoggiata su un piatto.
11. Setacciare lo zucchero a velo in una ciotola. Aggiungere l'acqua e un cucchiaino scarso di succo di limone. Mescolare con una frusta a mano per alcuni istanti.
12. Colare la glassa all'acqua sui muffin e attendere che solidifichi prima di servire.



CIAMBELLE MULTICEREALI AL LIMONE



Difficoltà:
media

Tempo totale:
40 min. + riposo

Quantità:
6 ciambelle

Dolci e delicate ciambelle che sono un inno a quella semplicità di cui qualsiasi anima, a volte, ha bisogno. Pochi ingredienti *targa* della pasticceria casalinga genuina, la struttura friabile e deliziosamente irregolare donata dalla nostra farina Adelaide multicereali, l'entusiasmante fragranza del limone, la spolverata di zucchero a velo. Con tali caratteristiche queste ciambelle sono una coccolante delizia, capace di accomunare le generazioni contrassegnate da qualsiasi lettera dell'alfabeto, all'insegna di un avvolgente abbraccio in cui perdersi per un attimo.

Ingredienti

- 60 grammi di burro morbido + un po' per lo stampo
- Un limone con buccia edibile di circa 100 grammi
- 220 grammi di farina Adelaide multicereali
- 7 grammi di lievito per dolci non vanigliato
- Un pizzico di sale
- 70 grammi di zucchero grezzo di canna
- Un uovo medio a temperatura ambiente
- 125 grammi di latte intero
- Zucchero a velo q.b.

Procedimento

1. Scaldare il forno a 190° gradi in modalità statica e posizionare la griglia a metà altezza.
2. Imburrare generosamente uno stampo antiaderente da 6 ciambelle.
3. Grattugiare la scorza del limone in un piccolo contenitore.
4. In una ciotola capiente mescolare la farina Adelaide multicereali, il lievito e il sale.
5. In una seconda ciotola montare il burro e lo zucchero con le fruste elettriche ad alta velocità, fino a ottenere un composto uniforme.
6. Ridurre la velocità delle fruste e aggiungere l'uovo e la scorza del limone grattugiata.
7. Amalgamare infine il mix a base di farina e il latte poco alla volta e alternandoli. Il composto deve risultare omogeneo.
8. Trasferire la preparazione in una tasca da pasticcieri dotata di bocchetta liscia con apertura di 14 mm e dividerla nelle cavità dello stampo per ciambelle.
9. Battere delicatamente lo stampo sul piano di lavoro per eliminare eventuali bolle d'aria dall'impasto, poi infornare.
10. Cuocere per 10 minuti o fino a quando la superficie delle ciambelle apparirà leggermente dorata e i dolcetti risulteranno ancora piuttosto morbidi.
11. Estrarre dal forno, lasciare intiepidire nello stampo, quindi sformare e completare il raffreddamento su una gratella per dolci.
12. Al momento di servirle, cospargere le ciambelle con un po' di zucchero a velo setacciato.





Le farine Vittoria, Giorgia, Lavinia e Adelaide sono disponibili nel nostro shop online e in negozi selezionati. Contattaci per maggiori informazioni: siamo a tua disposizione.



Borgata Ceretto, 82 - 10041 Carignano (TO)



+39 011 969 3765



info@cerealceretto.it



cerealcerettofarine.it



[Cerealceretto Farine](#)



[cerealceretto farine](#)