Gift box cookies. Pacco-mania!

Da 1 a 10 ragazzi, quanto vi piacciono i pacchetti?

Intendo non solo da scartare per il piacere del regalo e la curiosità della sorpresa, ma proprio confezionarli.

A tanto…parecchio…forse anche troppo.

Mi divertono, mi rilassano, mi distendono la mente quasi quanto biscottare.

Esagerata?

Beh, magari un po' sì ma se pensate che da bambina c'è stato un periodo in cui sognavo di diventare "la signorina che incarta"…forse anche no!

E addirittura una volta, per ingannare un noioso pomeriggio di vacanza scolastica, pensai bene di impacchettare-infiocchettare di tutto di più in casa: dal pacco della farina a quello di spaghetti, dal sacchetto di caramelle al barattolo del caffè, dalla bottiglia di latte alla scatoletta di tonno, misura-taglia-piega-attacca-infiocca arrivai a finire l'intero rotolo di carta da regali.

Mancava solo che mi vestissi da Babbo Natale e la scenetta sarebbe stata perfetta

con la distesa di pacchetti sul tavolo del soggiorno.
E somma gioia di mia mamma al suo ritorno o_O!
Di sicuro mai avute aspirazioni troppo ambiziose nella vita!
Ecco dicevo, mi diverte tanto impacchettare quanto non sopporto l'idea che in un negozio mi rifilino confezioni regalo tutte spiegazzate e stortignaccole fatte così tanto per…
Passi per l'oggetto dalla forma strana e irregolare che mal si adatta alla simbiosi con la carta regalo.
Passi pure se il pacchetto è per me medesima.
Vabbè via, lo confesso, m'è capitato anche di farmi incartare un ninnolo per la cucina o una confezione di bagnoschiuma, giusto per soddisfare un bisogno esagerato di coccole e darmi l'illusione di un regalo inaspettato.
Ma quando si tratta di un pacchetto per "terzi" e per di più una scatola bella liscia e regolare, allora no proprio non ci siamo.
Meno che mai se quel pacchetto è destinato al compleanno della mia Mary Poppins!
No ma dico, come si fa a tagliare un foglio di carta regalo poco più piccolo di un formato A3 (42×29.7cm ndr) per incartare un barattolino di crema viso?
Avete presente le dimensioni no?
Neanche fosse stato un "bidone"!
Ho capito che anch'io difetto d'occhio ma con tutta quella carta c'era da avvolgere le scorte per un anno!
Io sarò anche esageratamente pignola, ma vi assicuro che era un pacchetto assolutamente inguardabile con quell'accartoccio di carta e un fiocco chilometrico, giusto per mantenere le proporzioni!
Il minimo che potessi fare è stato tornarmene a casa borbottando come una pentola di fagioli, tirar fuori la carta da regalo e mettermi alla prova con un pacchettino più aggraziato.
Dopo il misura-taglia-incarta-infiocchetta con quel tenero regalino tra le mani mi sentivo felice come una Pasqua, ansiosa solo di poter finalmente fare la consegna alla mamy.
E allora, per ingannare l'attesa, perché non "impacchettare" anche i biscotti?
Altro che toccasana, all'ultima sfornata mi sentivo rimessa in pace col mondo intero.
Anche con la commessa maldestra :))
Non sono carini?
Io me ne sono innamorata appena li ho visti qui e poi qui e non potevo non metterci le mani…con tanto di zampino…soprattutto pensando al pacchetto per la mamma.

Certo non sono i biscottini dell'ultimo minuto, quando ti accorgi che manca il rifornimento per la colazione, ma per trascorrere un sano pomeriggio in casa, sgombrare la mente dai pensieri e sollevare lo spirito sono una "mano santa"!
Se siete tutti pronti col righello alla mano, presto che è tardi…via all'impasto ^_^

[ricetta della frolla con piccole modifiche da "Frollini" di M.Santin]

Per un tutorial sulla composizione dei pacchetti, dare un'occhiata a questo post.

Gift box cookies

Tempo di preparazione 3 ore
Tempo di cottura 15 minuti
Tempo passivo 18 ore
Porzioni 15-16 persone

Ingredienti per circa 75 "pacchetti"

per la frolla chiara

- 150 gr di farina 00
- 90 gr di burro morbido leggermente salato
- 60 gr di zucchero a velo (io di canna Brasil BRONsugar di D&C)

- 30 gr di farina di mandorle
- 30 gr di tuorli
- scorza grattugiata di limone

per la frolla al cacao

- 145 gr di farina 00
- 90 gr di burro morbido leggermente salato
- 60 gr di zucchero a velo (io di canna Brasil BRONsugar di D&C)
- 18 gr di farina di mandorle
- 2-3 mandorle amare
- 30 gr di tuorli
- 15 gr di cacao amaro

tuorlo e latte per spennellare

Procedimento

1. Preparare le due frolle separatamente con un giorno di anticipo.
2. Per la ***frolla chiara***: montare il burro morbido con lo zucchero, aggiungere la farina di mandorle, la scorza grattugiata del limone, i tuorli poco alla volta e metà della farina setacciata.
3. Quando l'impasto inizia a diventare omogeneo unire il resto della farina setacciata ed eventualmente un pizzico di sale se si usa burro normale.
4. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e lasciar riposare un giorno in frigo prima dell'uso.
5. Procedere allo stesso modo per la ***frolla al cacao***, aggiungendo quest'ultimo setacciato insieme alla farina e le mandorle amare tritate fini insieme alla farina di mandorle.
6. Formare la scacchiera: cerco di descrivere il meglio possibile il procedimento ma vi consiglio di dare un'occhiata al post segnalato.
7. Stendere l'impasto bianco in un rettangolo dello spessore di circa 1cm, quello nero in un rettangolo dello spessore di circa 0.5cm (o viceversa se si vogliono invertire i colori) e dividere entrambi a metà.
8. Spennellare un rettangolo bianco con del tuorlo diluito con un goccio di latte, sistemarvi sopra un rettangolo nero, premendo leggermente affinché i due impasti aderiscano tra loro.
9. Spennellare il rettangolo nero a sua volta e terminare coprendo con il secondo rettangolo bianco. Si formerà una specie di sandwich (ovviamente si possono anche invertire i colori e racchiudere un rettangolo bianco fra due neri).
10. Avvolgere con pellicola e lasciar riposare in frigo per mezz'ora.

11. Tagliare il sandwich nel senso della lunghezza in strisce della larghezza di 1cm e accoppiarle a due a due inserendo orizzontalmente in mezzo un’altra striscia di pasta scura. Spennellare sempre con il tuorlo in modo da far aderire bene gli impasti fra loro.
12. Avvolgere i “tronchetti” nella pellicola e farli riposare nuovamente in frigo per almeno un’ora.
13. Con un coltello affilato tagliare i tronchetti a fette di 1cm di spessore, sistemandole man mano e su una placca foderata di carta forno.
14. Ritagliare dei piccoli quadrati dagli avanzi di pasta e dividere ciascuno in 4 triangoli con tagli diagonali.
15. Posizionare due triangoli (leggermente spennellati di tuorlo) in cima a ciascun biscotto a formare il fiocchetto regalo.
16. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 15 minuti o fino a che i bordi saranno appena coloriti.
17. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.
18. A piacere, una volta freddi, completare il fiocchetto con un bottoncino di glassa al centro.

Note

* Le due frolle possono essere invertite nel confezionamente dei biscotti, per ottere dei pacchetti “al cacao” con fiocchetto bianco. In questo caso decorare con un bottoncino di glassa marrone, ottenuta aggiungendo una puntina di cacao allo zucchero a velo;
* I “tronchetti” possono essere comodamente preparati in anticipo e congelati, insieme ai ritagli di frolla che serviranno a confezionare i fiocchetti; basterà lasciarli scongelare in frigo al momento dell’uso e tagliarli a fette.

Per una perfetta pausa relax, accompagnare con una tazza di Red Fruits Hampstead Tea di D&C.

Tanti **AUGURI** mamma, **TI VOGLIO BENE** :*

Un abbraccio a tutti, alla prossima