

Idee e acquisti per la settimana

NATALE

NO. 45 LUCI E ADDOBBI / NO. 46 GIOCATTOLE / NO. 47 CAFFÈ E CIOCCOLATA / NO. 48 DOLCI / NO. 49 REGALI E BABBI NATALE / NO. 50 MENU PER LE FESTE

Vincete un regalo!

Fino al 13 dicembre sorteggiamo ogni settimana fantastici premi del valore complessivo di Fr. 3500.-.

1. premio

1 macchina per caffè a capsule Delizio Wooden Line del valore di Fr. 555.-



2.-4. premio

Un set di praline Frey del valore di Fr. 38.50



5.-8. premio

Un set di caffè Caruso del valore di Fr. 27.20



9.-11. premio

Un set di praline Frey e al caramello del valore di Fr. 14.40



Per partecipare:

Per telefono: chiamate lo 0901 560 082 (1 Fr. a chiamata) e dite il vostro nome e indirizzo.

Per SMS: mandate un SMS col testo NATALE e il vostro indirizzo al numero 920 (1 Fr./SMS). Esempio: NATALE, Mario Esempio, Via Esempio 1, 9999 Altomario.

Con cartolina postale: mandate una cartolina postale per posta A all'indirizzo: Azione, CONCORSO NATALE, Casella postale, 8099 Zurigo

Ultimo termine per l'invio: 22 novembre 2009.

I vincitori verranno avvisati per iscritto e pubblicati su Azione. Non vengono versati contanti. Non si tiene corrispondenza su questo concorso. Sono escluse le vie legali. Sull'estrazione non si tiene corrispondenza.



Maurice il cioccolataio

Il nostro artista in erba confeziona le sue dolci opere in una graziosa scatola di latta.



Tartufi alla menta



Caramelle al cioccolato

Per ca. 60 pezzi

300 g latte condensato zuccherato, 300 g cioccolato fondente al 70% cacao, 110 g burro, 1 cucchiaino di concentrato di vaniglia, 50 g polvere di cacao

Riscaldare a fuoco basso il latte condensato. Aggiungere la cioccolata e farla sciogliere mescolando. Incorporare il burro e il concentrato di vaniglia e mescolare finché tutto si è amalgamato e ha raggiunto una consistenza densa. Distribuire su una forma rivestita di carta da forno e lasciare in frigo per almeno 5 ore finché è diventato solido. Levare dalla forma, tagliare a cubetti di 1 cm e spolverarli tutt'attorno di cacao. Conservare in frigo. Consiglio: versare la massa per le caramelle in formine di silicone.

Per ca. 40 pezzi

200 g savoiardi, 1 dl panna intera, 75 g cioccolato fondente, 150 g After-Eight, 125 g copertura di cioccolato.

Macinare finemente i savoiardi in un mixer. Portare a ebollizione la panna, incorporare la cioccolata a pezzetti e far sciogliere. Aggiungere e far fondere anche gli After-Eight. Unire i biscotti macinati e la cioccolata e lasciar riposare alcuni minuti; infine formare le palline con le mani. Sciogliere la copertura di cioccolato, intingervi le palline e posarle su una griglia. Lasciar asciugare un momento e non appena la cioccolata comincia a indurirsi far rotolare le palline sulla griglia finché la forma assomiglia a un tartufo e la cioccolata sia indurita. Lasciar raffreddare le praline e conservare in una scatola al fresco.



Confezionare in casa i cioccolatini

Disegnate su un cartoncino bianco il contorno di una scatola a forma di cubo. Al posto del coperchio, disegnate due triangoli che siano collocati davanti alle due parti superiori; non dimenticate le fascette laterali per poter incollare. Ritagliate il tutto e incollate della carta colorata sui triangoli del tetto; disegnate le finestre e ritagliatele. Riempite la casetta con i cioccolatini e incollate le due punte del tetto. Ricordatevi di decorare la confezione con dei bei nastri.