

L'ANGELO DELL' AVVENTO - LA PRODUZIONE

È stato ideato solo per l'Avvento nel bosco – L'angelo dell'Avvento è uno squisito angelo di pan pepato e marzapane, decorato con glassa di zucchero ed un certo non so ché di Extra (ricetta segreta)!



Fabbro ferraio contro Pasticciera



Petra Trinkl, proprietaria del Café-Pasticceria Kröll a Hippach, in realtà ha imparato il mestiere di fabbro ferraio. L'amore cambio' la sua vita. Con Robert, suo marito e i due bambini hanno creato una famiglia.

Purtroppo dopo la morte del marito, la vita di Petra è cambiata da un giorno all'altro. Rimasta sola, con due figli piccoli, ha dovuto decidere per il suo futuro. Per Petra il Café Pasticceria Kröll rappresentava la seconda casa. Quindi inizio' a condurre il Café da sola e con successo.

LA NASCITA DELL' ANGELO DELL' AVVENTO

All'Avvento a Mayrhofen Petra voleva aprire un banco per la vendita di biscotti e marmellate fatte in casa. Parlando con Birgit e Andreas dell'Ufficio del Turismo di Mayrhofen-Hippach è nata l'idea, di creare un biscotto speciale per l'Avvento. Petra decise di creare un Angelo con una ricetta segreta. Alla domanda, cosa collega un fabbro ferraio ad un pasticcere, rispose molto spontaneamente: il contrasto! Per la creazione dell'angelo Petra ha creato nella fonderia delle



formine individuali per tagliare i biscotti. Durante la visita nel Café Pasticceria Kröll Petra ci ha mostrato la produzione dei squisiti dolci di pan pepato.

Piu' di un profumo...

All'ingresso in direzione della pasticceria si sente già l'odore degli aromi del pan pepato tipico del Natale. Con l'aiuto del pasticcere Petra prepara l'angelo dell'Avvento.

La produzione

Miele, zucchero, burro, farina, mandorle macinate e aromi per il pan pepato vengono mescolati. Infine la pasta di pan pepato viene avvolta in una pellicola e lasciata riposare per 3-4 ore a temperatura ambiente. La pasta viene preparata la sera prima della lavorazione.



La pasta alta ca. 5 mm viene srotolata su una superficie infarinata e con una formina l'angelo dell'Avvento prende la sua forma. Far cuocere a forno preriscaldato per ca. 20-25 minuti

E poi c'è un ingrediente segreto, che naturalmente non deve essere svelato! Poi viene srotolata la pasta di marzapane alta 2 mm e posata sul biscotto già cotto. I biscotti di pan pepato possono essere farciti a piacere con glassa di zucchero o cioccolato.

Se non avete voglia di fare tanto lavoro, allora potete comprare l'angelo dell'Avvento presso il Café pasticceria Kröll a Hippach accanto a tanti altri prodotti natalizi o presso l'Avvento a Mayrhofen. A tutti coloro, i quali hanno piacere nel confezionare l'angelo dell'Avvento auguriamo buona riuscita!

