

I BISCOTTI E LE LORO GIORNATE

TIPO DI BISCOTTO	QUANTITÀ (PEZZI)	GIORNO DELL'IMPASTO	GIORNO DELLA COTTURA	GIORNO DELLA DECORAZIONE	IN LATTA FINO AL

LISTA DELLA SPESA PER REPARTO

FARINE E ZUCCHERI

FRUTTA SECCA E CANDITI

FRIGO

MIELE, CACAO E CIOCCOLATO

SPEZIE E AROMI

FRUTTA

CASALINGHI E CONFEZIONI

LE SCATOLE DA REGALARE

PER CHI	ALLERGIE	DATA
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐
		☐

Regola: circa 25 biscotti, cioè 300 g, per scatola. Prima i biscotti speziati che durano, per ultimi quelli al burro e decorati. Ghiaccia: 24 ore all'aria prima di chiudere.

Esempio: 6 tipi per 8 regali

8 scatole da 25 biscotti, più una settantina per casa · circa 270 pezzi · dicembre 2026

olivi

I BISCOTTI E LE LORO GIORNATE

TIPO DI BISCOTTO	QUANTITÀ (PEZZI)	GIORNO DELL'IMPASTO	GIORNO DELLA COTTURA	GIORNO DELLA DECORAZIONE	IN LATTA FINO AL
Roccocò	28 (1 dose)	Mar 8 dic	Mar 8 dic	Tuorlo prima del forno	Epifania, 6 gen
Mostaccioli	40 (1 dose)	Mar 8 dic	Mar 8 dic	Dom 13 dic, fondente	Inizio gennaio, al fresco
Cantucci	60 (1 dose)	Sab 12 dic	Sab 12 dic, due passaggi	Nessuna	Metà gennaio
Pan di zenzero	50 (1 dose)	Mar 8 dic, in freezer	Sab 19 dic	Dom 20 dic, ghiaccia	Inizio gennaio
Biscotti al burro	70 (1 dose)	Mar 8 dic, in freezer	Sab 19 dic	Dom 20 dic, ghiaccia	Inizio gennaio
Ricciarelli	24 (1 dose)	Sab 19 dic, riposo una notte	Dom 20 dic	Zucchero a velo	Inizio gennaio, in sacchetto

LISTA DELLA SPESA PER REPARTO

- FARINE E ZUCCHERI**
Farina 00 3 kg, zucchero semolato 1 kg, zucchero a velo 1 kg, zucchero di canna 150 g, lievito per dolci 1 bustina, ammoniaca per dolci 10 g
- FRUTTA SECCA E CANDITI**
Mandorle con la buccia 700 g, mandorle pelate 350 g, canditi di arancia e cedro 150 g
- FRIGO**
Burro 500 g, uova 10
- MIELE, CACAO E CIOCCOLATO**
Miele 500 g, cacao amaro 30 g, cioccolato fondente 400 g
- SPEZIE E AROMI**
Pisto 20 g, zenzero in polvere 10 g, cannella 5 g, vaniglia
- FRUTTA**
2 arance e 1 limone non trattati
- CASALINGHI E CONFEZIONI**
8 scatole di latta, carta forno, pirottini, nastro, etichette

IL CALENDARIO

- Entro dom 6 dic · tipi scelti, spesa secca e scatole comprate
- Mar 8 dic · roccocò e mostaccioli; frolla e pan di zenzero in freezer
- Sab 12 e dom 13 · cantucci; glassa di fondente sui mostaccioli
- Ven 18 sera · dischi di impasto dal freezer al frigo
- Sab 19 e dom 20 · frolla, pan di zenzero, ricciarelli, ghiaccia
- Lun 21 sera · confezioni ed etichette

LE SCATOLE DA REGALARE

- | PER CHI | ALLERGIE | DATA |
|--------------------------|---------------|--------------------------|
| Nonna Lina | Nessuna | ☐ |
| Zia Carla e zio Piero | Nessuna | ☐ |
| Marta (celiaca) | Senza glutine | ☐ |
| I vicini del terzo piano | Nessuna | ☐ |
| Maestra di Giulia | Nessuna | ☐ |
| Luca e Sara | Niente noci | ☐ |
| Collega Paolo | Nessuna | ☐ |
| Famiglia Russo | Nessuna | ☐ |
- Lun 21 dic sera: confezioni dal pesante al fragile (cantucci e roccocò in fondo, decorati sopra). Etichetta con nome, data e allergeni. Consegna mar 22 o mer 23.

I BISCOTTI, TIPO PER TIPO

BISCOTTO	PEZZI PER DOSE	FORNO *	IN LATTA, AL FRESCO (STIMA)	FREEZER	QUANDO FARLI (CONSEGNA 22-23 DIC.)
Roccocò	28	180 °C, 15-20 min	fino all'Epifania, 3 o 4 settimane	sì, cotti	8 dicembre, due settimane prima
Mostaccioli	40	180 °C, 12-15 min	3 settimane, lontano dal calore	meglio di no, la glassa si opacizza	cottura 8 dic., glassa di fondente 13 dic.
Cantucci	60	filone 180 °C, 25-30 min; seconda passata breve, circa 10 min	oltre un mese	raramente serve	12 dicembre, anche prima
Pan di zenzero	50	180 °C, 10-12 min	3 settimane, si ammorbidisce	impasto crudo (un paio di mesi) o cotto non decorato	impasto 8 dic. in freezer, cottura 19 dic.
Biscotti al burro decorati	70	180 °C, 10-12 min, stesi ancora freddi	2 settimane	impasto crudo sì, decorati no	impasto 8 dic., cottura 19, ghiaccia 20 (24 ore all'aria)
Ricciarelli	24	150 °C, 12-15 min, dopo una notte di riposo	circa 2 settimane, in sacchetto chiuso	sì, cotti, senza altro zucchero a velo	impasto 19 dic., cottura 20 dic.
Cucciddati con fichi			2 settimane	sì, cotti e non glassati	al massimo due settimane prima

* Temperature e tempi di forno sono riferimenti di cucina abituali per forno statico, non dati del post né di una fonte ufficiale: fa fede la tua ricetta. Pezzi per dose e durate in latta dal post (stime prudenti: per i biscotti fatti in casa non esiste una scadenza ufficiale). Gli impasti in dischi alti 3 o 4 cm si scongelano in una notte in frigo.

SPESA PER NUMERO DI TIPI

INGREDIENTE	4 TIPI	6 TIPI	8 TIPI
Farina 00	2 kg	3 kg	4 kg
Zucchero semolato e di canna	800 g	1,15 kg	1,5 kg
Zucchero a velo	650 g	1 kg	1,35 kg
Mandorle (con buccia e pelate)	700 g	1,05 kg	1,4 kg
Burro	350 g	500 g	650 g
Uova	7	10	13
Miele	350 g	500 g	650 g
Biscotti, circa	180	270	360

6 tipi: la lista del post (con farina da spolvero e uova di scorta). 4 e 8 tipi: stima in proporzione, la media per tipo; controlla le tue ricette.

SCATOLE DA REGALARE

Biscotti = scatole × 25 + 70 per casa

Una latta media o un sacchetto da 20 cm: circa 25 biscotti, 300 g, cioè 4 o 5 pezzi per ognuno dei sei tipi. 8 scatole: circa 270 pezzi.

- **Fondo:** cantucci e roccocò. **Mezzo:** mostaccioli e pan di zenzero. **Sopra:** i decorati, in un solo strato.
- **Ricciarelli** in un sacchetto chiuso dentro la scatola.
- **Separa i tipi** con pirottini o carta forno.
- **La latta** regge una o due settimane in più del cellophane, che va bene solo per regali da mangiare in pochi giorni.
- **Da spedire o per chi parte:** latta piena fino all'orlo, i tipi più robusti, consegna prima del 22.

CONSERVARE BENE

- **Raffredda del tutto** su una gratella prima di chiudere: un biscotto tiepido in latta suda.
- **Una scatola per tipo**, carta forno tra gli strati, al buio e al fresco.
- **Mai croccanti e morbidi insieme:** in due giorni i cantucci si ammorbidiscono e i ricciarelli si seccano.
- **Niente frigorifero** per i biscotti secchi; mostaccioli glassati in una stanza fresca.
- **Dal freezer:** fuori qualche ora prima, ancora chiusi nel sacchetto.

SICUREZZA E ALLERGENI

- **Ghiaccia reale:** per bambini piccoli, donne in gravidanza o persone fragili usa albume pastorizzato (in brick) al posto dell'uovo crudo.
- **Impasto crudo:** contiene uova e farina crude, si assaggia solo da cotto.
- **Etichetta:** nome, data e allergeni. Frutta a guscio (mandorle in roccocò, mostaccioli, cantucci, ricciarelli), uova, latte (burro) e glutine sono tra i 14 allergeni del regolamento UE 1169/2011.
- **Per chi è celiaco:** i ricciarelli non hanno farina di grano; attenzione all'ostia, se la usi, e alle contaminazioni in cucina.