



I prodotti Rebecchi...
dal calendario alle tue mani!
Segui le istruzioni sul retro e
SCOPRI LA MAGIA
DI *Mariarosa*



*Cara Amica,
ecco il mio calendario:
dodici mesi in cucina con me.
Sfoggia le pagine
e prova le mie ricette.
Per riempire tutto l'anno
di dolcezza
e non solo...*



www.bravabravamariarosa.it

SCOPRI LA MAGIA DI *Mariarosa*

COSA DEVI FARE:



1. Inquadra il QR che trovi in ogni pagina con la fotocamera del tuo smartphone (se non accade nulla, significa che non hai un lettore di codici QR integrato... Niente paura! scaricane uno gratuitamente dall'App Store o da Google Play Store).



2. Clicca sulla notifica con richiesta di apertura del browser.

3. All'apertura del browser ti sarà richiesta l'autorizzazione all'utilizzo della fotocamera: dai l'OK.

4. A questo punto, tenendo il calendario appoggiato su un piano, inquadra la foto del dolce del mese e scopri uno dei prodotti Mariarosa. Ruotando il calendario potrai osservarlo a 360°!



N.B.: gli smartphone meno recenti potrebbero avere problemi di visualizzazione.



REBECCHI F.LLI VALTREBBIA - VIA UNGARETTI, 7 - 29029 RIVERGARO (PC)

è tornata Mariarosa!

Entra nel suo mondo: metti MI PIACE alla sua pagina  e seguila su www.bravabravamariarosa.it





Gennaio 2021

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
				Buon Anno! 1	2	3
4	5	Epifania LUNA CALANTE 6	7	8	9	10
11	12	LUNA NUOVA 13	14	15	16	17
18	19	LUNA CRESCENTE 20	21	22	23	24
25	26	27	LUNA PIENA 28	i giorni della merla 29	i giorni della merla 30	i giorni della merla 31

CROSTATA MARIAROSA CIOCCOLATO E MORE

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE: 30 MINUTI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

M	240 g di farina
M	10 g di cacao amaro
	2 tuorli d'uovo
M	90 g di zucchero al velo
	1 pizzico di sale
	125 g di burro
M	2 cucchiaini di lievito per dolci
PER LA GANACHE	
	125 ml di panna fresca
M	125 g gocce di cioccolato fondente
PER LA DECORAZIONE	
	250 g di more fresche

PROCEDIMENTO

Mettete su una spianatoia la farina a fontana; aggiungete al centro il cacao, i tuorli, lo zucchero al velo, il sale, il burro fuso tiepido, il lievito; iniziate ad impastare prima con una forchetta, poi con le mani. Formate un impasto compatto e omogeneo; avvolgete con pellicola alimentare e fate riposare in frigorifero. Dopo 30 minuti stendete la frolla con il mattarello a circa 0,5 cm di spessore; rivestite una teglia da crostata da 20 cm foderata con carta forno e fate cuocere a 180°C per 30-35 minuti. Per non farla lievitare troppo ricopritela con carta forno e legumi secchi. Nel frattempo preparate la ganache al cioccolato: in un pentolino portate a bollire la panna e fatevi sciogliere le gocce di cioccolato fondente; lasciate intiepidire. Versate la crema nel guscio di frolla e mettetela in frigorifero ad addensare per 2 ore. Decorate con le more fresche.



I prodotti identificati con la M sono firmati Mariarosa

SCOPRI LA MAGIA di Mariarosa



Perché scegliere lo Zucchero al Velo Mariarosa

Un classico ingrediente della pasticceria. Ideale per la decorazione di torte, croissant, dessert e macedonie.



Quando la torta è sfornata già il profumo la racconta e se anche è decorata da servire è bella pronta. Basta un velo di dolcezza: con il mio zucchero, che bellezza!

DAL 1970
MARIAROSA
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Dillo con il cuore

Ricette, consigli e tante curiosità!
www.bravabravamariarosa.it



Febbraio 2021

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
						6
1	2	3	4 <small>LUNA GALANTE</small>	5	6	7
8	9	10	11 <i>Giovedì grasso</i> <small>LUNA NUOVA</small>	12	13	14 <i>San Valentino</i>
15	16 <i>Carnevale Martedì grasso</i>	17	18	19 <small>LUNA CRESCENTE</small>	20	21
22	23	24	25	26	27 <small>LUNA PIENA</small>	28



CASTAGNOLE DI MARIAROSA

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE: 30 MINUTI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- M** 250 g di farina
- 2 uova
- M** 1 vaniglia in bacca
- M** 1 fialetta di aroma gusto rum
- 40 g di zucchero semolato
- M** 1/2 bustina di lievito per dolci
- 40 g di burro
- q.b. olio di arachidi per friggere

PROCEDIMENTO

Su una spianatoia mettete la farina a fontana; aggiungete al centro le uova, i semi della bacca di vaniglia, l'aroma gusto rum, lo zucchero, il lievito e il burro morbido; impastate prima con una forchetta, poi con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo. Scaldare bene l'olio in una pentola con bordi alti. Con le mani prendete piccole porzioni di impasto grandi quanto una noce e formate le castagnole; tuffatele nella pentola e fate friggere per circa 5 minuti a fuoco non troppo alto, girandole di tanto in tanto. Scolate su carta assorbente e ripassatele nello zucchero.

I prodotti identificati con la **M** sono firmati Mariarosa

SCOPRI LA MAGIA DI Mariarosa



Perché scegliere il Lievito Mariarosa

Il lievito è il tocco magico per realizzare torte alte e soffici. In più è senza aroma, quindi non copre in alcun modo il sapore delle tue creazioni.



Al ritorno dal mercato Mariarosa va ai fornelli coi prodotti che ha comprato farà a iosa dolci belli. Per un tocco prodigioso serve un lievito favoloso.

DAL 1970
MARIAROSA
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Dillo con il cuore
Ricette, consigli e tante curiosità!
www.bravabravamariarosa.it



Maggio

2021

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
1	2	3	4	5	LUNA CALANTE 6	10 7
Festa della donna 8	9	10	11	12	LUNA NUOVA 13	11 14
15	16	17	18	Festa del Papà 19	1° giorno di primavera 20	12 21
22	23	24	25	26	27	13 28
29	30	31				14



DOLCI PANINI MARIAROSA CON GOCCE DI CIOCCOLATO

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE: 20 MINUTI

INGREDIENTI PER 6 PANINI

- M** 250 g di farina
- 50 g di zucchero semolato
- M** 1 bustina di lievito istantaneo Mariarosa
- 30 ml di olio di semi di girasole
- 140 ml di latte +1 cucchiaino per spennellare
- M** 60 g di gocce di cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

Mettete sulla spianatoia la farina, lo zucchero e il lievito; versate al centro l'olio e iniziate ad impastare aggiungendo il latte lentamente fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo. Unite le gocce di cioccolato e continuate ad impastare per 5 minuti, dopodiché dividete l'impasto in 6 parti e date la forma dei panini. Trasferite su una teglia foderata con carta forno e spennellate con il latte. Infornate a 180°C per 25 minuti circa.

I prodotti identificati con la **M** sono firmati Mariarosa

Perché scegliere le Gocce Mariarosa

Con la loro piccola dimensione, le gocce pasticcere di cioccolato sono ideali per arricchire tutti i tipi di torte e dolci a impasto morbido e per decorare gelati, dolci e semifreddi.



*Uova, latte e farina
io li mescolo per l'impasto
dopo appoggio la terrina
penso, cerco e poi riparto.
Per stupire - ho trovato!
aggiungo gocce
di cioccolato.*

SCOPRI LA MAGIA di Mariarosa



DAL 1970

MARIAROSA

BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Dillo con il cuore

Ricette, consigli e tante curiosità!
www.bravabravamariarosa.it



LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
			Pesce d'Aprile 1	2	3	14 Pasqua LUNA CALANTE 4
5 Pasquetta Lunedì dell'Angelo	6	7	8	9	10	11
12 LUNA NUOVA	13	14	15	16	17	16 18
19	20 LUNA CRESCENTE	21	22	23	24	17 Festa della Liberazione 25
26	27 LUNA PIENA	28	29	30		18

Aprile 2021

MUFFIN MARIAROSA CON SORPRESA

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE: 30 MINUTI

INGREDIENTI PER 12 MUFFIN

PER IL RIPIENO

- 60 ml di latte
- M 125 g di grano cotto
- 60 g di zucchero semolato
- 125 g di ricotta
- M 1 fialetta di aroma gusto fior d'arancio
- M 50 g di macedonia candita
- 1 uovo piccolo

PER L'IMPASTO

- 70 g di burro
- 130 g di zucchero semolato
- 1 uovo
- M 1 fialetta di aroma gusto arancia
- M 250 g di farina
- M 1/2 bustina lievito per dolci
- 170 ml di latte

PROCEDIMENTO

Preparate il ripieno: in un pentolino unite il latte al grano cotto e metà zucchero e cuocete per 10 minuti circa; quando il latte si sarà asciugato spostate il ripieno in una ciotola e lasciate raffreddare. Poi aggiungete la ricotta, l'aroma fior d'arancio, la macedonia candita, l'uovo e il restante zucchero; amalgamate bene. In una ciotola, montate il burro con lo zucchero; unite l'uovo, l'aroma all'arancia e di seguito aggiungete la farina setacciata con il lievito alternando il latte. Riempite a metà i pirottini per muffin con l'impasto; aggiungete un cucchiaino di ripieno al grano cotto al centro e ricoprite con altro impasto. Cuocete a 180°C per circa 25 minuti. Spolverate con zucchero al velo e decorate a piacere.



I prodotti identificati con la M sono firmati Mariarosa

Perché scegliere il Grano cotto Mariarosa

Ingrediente speciale della Pastiera Napoletana, eccellenza della tradizione dolciaria partenopea... e non solo.

- Pronto da usare
- Velocizza le preparazioni
- Ideale per preparazioni salate.



Dalla natura il grano cotto, della pastiera è ingrediente speciale nel dolce è il suo tocco... è una tradizione eccellente! È pronto e pratico con Mariarosa, più veloce è la torta e favolosa.

SCOPRI LA MAGIA di Mariarosa



DAL 1970

MARIAROSA

BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Dillo con il cuore

Ricette, consigli e tante curiosità!
www.bravabravamariarosa.it



LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
					Festa del lavoro 1	18 2
LUNA CALANTE 3	4	5	6	7	8	19 Festa della Mamma 9
10	LUNA NUOVA 11	12	13	14	15	20 16
17	18	LUNA CRESCENTE 19	20	21	22	21 Pentecoste 23
24	25	LUNA PIENA 26	27	28	29	22 30
23 31						

SCOPRI LA MAGIA di Mariarosa

Perché scegliere le Gocce Ruby Mariarosa

Il segreto di questo cioccolato risiede nella fava di cacao ruby: l'attenta selezione delle fave e lo speciale processo produttivo permettono di ottenere un cioccolato dal sorprendente colore rosa e dal gusto fresco con una nota leggermente fruttata.

Maggio 2021

MADELEINE MARIAROSA CON CIOCCOLATO RUBY

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE: 25 MINUTI

INGREDIENTI PER 20 MADELEINE

- 2 uova
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di burro
- M 1 bustina di vanillina
- M 150 g di farina
- M 1/2 bustina lievito per dolci

PER DECORARE

- M 200 g di gocce di cioccolato ruby
- M q.b. croccantini soffiati al pistacchio

PROCEDIMENTO

In una ciotola montate le uova con lo zucchero. Quando saranno ben spumose aggiungete il burro fuso e la vanillina; terminate con la farina setacciata con il lievito. Imburrate e infarinate lo stampo per madeleine; versate un cucchiaino scarso di impasto per ogni posa e mettetle in frigorifero per 1 ora. Infornate poi a 170°C per 15-20 minuti circa. Nel frattempo sciogliete le gocce di cioccolato ruby a bagnomaria, glassate metà delle madeleine e decorate con i croccantini soffiati al pistacchio.

Dalla fava assai speciale un cioccolato sorprendente ha una freschezza naturale non è bianco né fondente. Ruby Gocce di Cioccolato Rosa... e la decorazione è strepitosa.

DAL 1970
MARIAROSA
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Dillo con il cuore

Ricette, consigli e tante curiosità!
www.bravabravamariarosa.it



MARIAROSA

Giugno 2021

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
		Festa della Repubblica LUNA CALANTE 2	3	4	5	23 6
7	8	9	LUNA NUOVA 10	11	12	24 13
14	15	16	17	LUNA CRESCENTE 18	19	25 20
1° giorno d'estate 21	22	San Giovanni 23	LUNA PIENA 24	25	26	26 27
28	29	30				27

BIGNÈ MARIAROSA CON CREMA E FRAGOLE

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE: 25 MINUTI

INGREDIENTI PER 20 BIGNÈ

- 250 g di mascarpone
 - M 70 g di zucchero al velo
 - M 1 vaniglia in bacca
 - 250 g di panna fresca
 - M 1 confezione di bigné
- PER LA DECORAZIONE**
- 250 g di fragole fresche
 - M q.b. di zucchero al velo

PROCEDIMENTO

In una ciotola mescolate il mascarpone con lo zucchero al velo e i semi della bacca di vaniglia, fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. In una seconda ciotola montate la panna con le fruste; poi aggiungetela al mascarpone con movimenti dall'alto verso il basso per non smontarla. Trasferite la crema ottenuta in una sac-à-poche con bocchetta a stella e farcite i bigné che avrete precedentemente tagliato a metà. Decorate con qualche fettina di fragola e chiudete. Spolverate con zucchero al velo.



I prodotti identificati con la M sono firmati Mariarosa

SCOPRI LA MAGIA di Mariarosa



Perché scegliere i Bigné Mariarosa

Diametro di 4,5 cm, sono ideali per ricette sia salate che dolci. Pronti all'uso, senza coloranti e prodotti con uova italiane. Hanno una consistenza croccante e mantengono la struttura perché assorbono l'umidità della farcitura.



"Bigné Buonissimi!" esclamano gli amici "Di crema pienissimi" si sorprendono felici. Dolce o salata, ogni idea è golosa scegliendo i Bigné di Mariarosa.

IDEA SALATA!



DAL 1970
MARIAROSA
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Dillo con il cuore

Ricette, consigli e tante curiosità!
www.bravabravamariarosa.it



LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
						27 4
			LUNA CALANTE 1	2	3	28 11
5	Giornata mondiale del Bacio 6	7	8	9	LUNA NUOVA 10	29 18
12	13	14	15	16	LUNA CRESCENTE 17	30 25
19	20	21	22	23	LUNA PIENA 24	31
Giorno degli zii 26	27	28	29	Giornata internazionale dell'Amicizia 30	LUNA CALANTE 31	

Luglio 2021

TORTA AL COCCO MARIAROSA CON TARTUFINI

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE: 35 MINUTI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER I TARTUFINI

- M** 200 g di gocce di cioccolato bianco
- M** 100 ml di panna fresca
- M** 1/3 fialetta di Color Dolci rosso
- M** 150 g di cocco rapè + q.b. per panatura
- 1** cucchiaino di estratto vegetale rosso in polvere Torta Natura Rebecchi

PER LA TORTA

- M** 250 g di panna fresca
- M** 250 g di ricotta fresca
- M** 50 g di zucchero al velo
- M** 70 g di cocco rapè + q.b. per copertura
- M** 1 fialetta aroma gusto rhum
- M** 1 confezione di Pan di spagna

PROCEDIMENTO

Preparate i tartufini: sciogliete le gocce di cioccolato bianco con la panna e il Color Dolci rosso, poi aggiungete il cocco. Mettete in frigorifero per 2 ore, dopodiché riprendete e formate delle palline grandi quanto una noce. Colorate il cocco rapè con il colore naturale in polvere e poi impanate i tartufini. Per la torta: in una ciotola montate la panna con le fruste. In una seconda ciotola mescolate la ricotta con lo zucchero al velo, il cocco rapè e l'aroma, poi aggiungete la panna montata con movimenti dall'alto verso il basso. Farcite gli strati di pan di spagna con la crema e utilizzate la rimanente per glassare la torta; ricoprite di cocco rapè e decorate con i tartufini.



I prodotti identificati con la **M** sono firmati Mariarosa

SCOPRI LA MAGIA di Mariarosa



Perché scegliere il Cocco rapè Mariarosa

Tutto il gusto piacevole del cocco, già pronto da utilizzare per la decorazione e la preparazione di dessert e piccola pasticceria.

- 100% cocco essiccato, in scaglie
- Ingrediente già pronto



Per un dolce profumato, c'è un frutto che vien da lontano si presenta già grattugiato e il suo aroma ti avvolge piano. Basta questo - e sai che tocco! di Mariarosa è il bianco Cocco.

DAL 1970

MARIAROSA

BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Dillo con il cuore

Ricette, consigli e tante curiosità!
www.bravabramariarosa.it



LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
						31 1
						32 8
2	3	4	5	6	7	LUNA NUOVA
	S. Lorenzo					33 Ferragosto Assunzione LUNA CRESCENTE 15
9	10	11	12	13	14	
						34 LUNA PIENA 22
16	17	18	19	20	21	
						35 29
23	24	25	26	27	28	
	36					
LUNA CALANTE 30	31					



I prodotti identificati con la M sono firmati Mariarosa

DESSERT FRESCO MARIAROSA AI LAMPONI

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE: 35 MINUTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 30 g di lamponi freschi
- 500 ml di panna fresca
- 80 g di zucchero semolato
- M 1/2 fialetta di Color Dolci rosso
- M 8 g di gelatina in fogli
- PER LA GELATINA
- 250 g di lamponi freschi
- M 60 g di gelatina in fogli
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 70 g di zucchero semolato
- M 4 dischetti di pan di spagna
- PER DECORARE
- q.b. di panna montata
- q.b. di lamponi
- qualche foglia di menta fresca

PROCEDIMENTO

Frullate i lamponi e passateli al setaccio per togliere i semi. Mettete a bollire la panna con la purea di lamponi, lo zucchero e il colorante rosso. Intanto mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda; quando la panna sarà arrivata a bollire, fatevi sciogliere la gelatina mescolando con una frusta. Trasferite il composto in stampi di silicone e mettetelo in frigorifero per 2 ore. Per la gelatina: frullate i lamponi e poi passate la purea al setaccio per togliere i semi. Ammollate la gelatina in acqua fredda. In un pentolino mettete la purea di lamponi, il succo di limone e lo zucchero; portate a bollire e poi scioglietevi la gelatina ben strizzata. Lasciate raffreddare e versate sopra alla crema; terminate con i dischetti di pan di spagna. Rimettete in frigorifero per altre 3 ore. Sformate e decorate con ciuffetti di panna montata, lamponi freschi e foglie di menta.

*Il sole è in cielo...
è calda la luce!
la bimba con zelo
un dolce produce.
La crema mescola e tempo
guadagna, usando
i dischetti
di Pan di Spagna.*

Perché scegliere i dischetti di Pan di Spagna Mariarosa

I dischetti di Pan di Spagna Mariarosa sono la base ideale per creare dolci in modo pratico e veloce. Grazie alla loro consistenza compatta e spugnosa, perfetta per essere bagnata, sono l'alternativa ai biscotti da inzuppo utilizzati nei classici dessert al cucchiaio. La loro dimensione è ideale per la presentazione in bicchiere.

SCOPRI LA MAGIA
di Mariarosa



DAL 1970
MARIAROSA
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Dillo con il
cuore

Ricette, consigli e tante curiosità!
www.bravabravamariarosa.it



Settembre 2021

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
						36
		1	2	3	4	5
						37
6	LUNA NUOVA	7	8	9	10	11
						38
LUNA CRESCENTE	13	14	15	16	17	18
		1° giorno d'autunno			Giornata mondiale del Sogno	39
20	LUNA PIENA	21	22	23	24	25
						40
27	28	LUNA CALANTE	29	30		



I prodotti identificati con la M sono firmati Mariarosa

PIZZA DOLCE MARIAROSA

DIFFICOLTÀ 🍷 • PREPARAZIONE: 25 MINUTI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- M** 200 g di farina
- M** 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 20 ml di olio extravergine di oliva
- 120 ml di latte
- PER FARCIRE**
- 100 g di confettura di albicocche
- 2 pesche fresche
- 3 susine fresche

PROCEDIMENTO

In una terrina mettete la farina, il lievito, lo zucchero, il sale, l'olio e iniziate ad impastare con una forchetta aggiungendo il latte lentamente fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo. Trasferite l'impasto sopra un piano da lavoro leggermente infarinato e continuate ad impastare per 5 minuti. Aiutandovi con un mattarello stendete la pasta a uno spessore di poco meno di 1 cm. Farcite con la confettura e, per finire, decorate la pizza con pesche e susine a fette. Infornate a 170°C per 25-30 minuti circa.

Due o tre uova,
burro un etto;
latte, zucchero e farina...
ed infine un grande tocco
il mio lievito
in bustina!

SCOPRI LA MAGIA di Mariarosa



Uno scrigno per piccoli segreti...

Scatolina in latta da collezionare, prodotta e stampata in Italia, ideale da utilizzare in cucina per conservare il lievito in bustina.



Scatolina da 10 bustine

DAL 1970

MARIAROSA

BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Dillo con il cuore

Ricette, consigli e tante curiosità!
www.bravabramariarosa.it



Ottobre 2021

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
					Festa dei nonni 2	40 3
4	5	LUNA NUOVA 6	7	8	9	41 10
11	12	LUNA CRESCENTE 13	14	15	16	42 17
18	19	LUNA PIENA 20	21	22	23	43 24
25	26		LUNA CALANTE 28	29	30	44 Halloween 31

STRUDEL CLASSICO DI MELE MARIAROSA

DIFFICOLTÀ 🍷 • PREPARAZIONE: 25 MINUTI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- M** 250 g di farina
- 2 uova
- 100 g di zucchero semolato
- 90 g di burro
- M** ½ bustina di lievito per dolci
- M** 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale
- PER IL RIPIENO**
- 350 g di mele
- M** 100 g di uvetta sultanina
- M** 50 g di pinoli
- 50 g di pangrattato
- 1 noce di burro
- PER LA FINITURA**
- q.b. zucchero di canna
- M** q.b. zucchero al velo

PROCEDIMENTO

Mettete su una spianatoia la farina a fontana e, al centro, le uova, lo zucchero, il burro a cubetti, la vanillina, il lievito e il pizzico di sale. Formate un impasto compatto e omogeneo che farete riposare, avvolto nella pellicola alimentare, in frigorifero per 30 minuti. Preparate il ripieno: tagliate le mele a fettine sottili, unite l'uvetta e i pinoli. Ripassate il pangrattato in padella per qualche minuto insieme al burro. Riprendete la frolla e stendetela a circa 0,5 cm di spessore mantenendo una forma rettangolare, cospargete la superficie con il pangrattato e poi mettete al centro il ripieno; richiudete a libro. Fate dei tagli su tutta la lunghezza che serviranno come decorazione e per fare in modo che il dolce in cottura non si rompa. Cospargete con zucchero di canna e infornate a 180°C per 30 minuti circa. Decorate con zucchero al velo.

SCOPRI LA MAGIA di Mariarosa



Perché scegliere la Vanillina Mariarosa

L'aroma classico della pasticceria che dona una nota inconfondibile; è facile e veloce da utilizzare. Ideale per dolci da forno, creme, budini e panna.

In un dolce prodigioso, pensa assorta la bambina, il sapore è più goloso con un po' di vanillina. Nell'impasto sta perfetta: dà profumo ad ogni fetta.



DAL 1970
MARIAROSA
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Dillo con il cuore

Ricette, consigli e tante curiosità!
www.bravabravamariarosa.it



Novembre 2021

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
Tutti i Santi 1	2	3	LUNA NUOVA 4	5	6	45 7
8	9	10	LUNA CRESCENTE 11	12	13	46 14
15	16	Estate di S. Martino 17	18	LUNA PIENA 19	20	47 21
22	23	24	25	26	LUNA CALANTE 27	48 28
29	30					49

PAN D'ARANCIO MARIAROSA

DIFFICOLTÀ 🍷 • PREPARAZIONE: 25 MINUTI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 250 g di arance bio
- 2 uova
- 200 g di zucchero semolato
- 70 ml di olio di semi di mais
- M 200 g di farina
- M 1/2 bustina lievito per dolci

PER DECORARE

- M q.b. zucchero al velo

PROCEDIMENTO

Frullate in un mixer le arance per intero, compresa la buccia. In una ciotola montate le uova con lo zucchero; quando saranno ben spumose aggiungete l'olio e la purea di arance, continuando a mescolare. Proseguite unendo la farina setacciata con il lievito. Versate l'impasto in uno stampo da 20 cm imburato e infarinato. Infornate a 170°C per 30-35 minuti, vale la prova stecchino. Decorate con zucchero al velo a piacere.

SCOPRI LA MAGIA di Mariarosa



Perché scegliere la Farina Mariarosa

- Da grano italiano
- Qualità controllata
- Chicchi lavati con acqua per eliminare ogni impurità
- Macinazione lenta a freddo per preservare le proprietà organolettiche, il sapore e il profumo dei chicchi.

I prodotti identificati con la M sono firmati Mariarosa



Azzurro d'estate sul campo di grano, spighe accarezzate da un vento lontano. È rosso e giallo il campo vicino da qui la farina del suo Mulino.

Dillo con il cuore

Ricette, consigli e tante curiosità! www.bravabravamariarosa.it

DAL 1970
MARIAROSA
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...



MARIAROSA

Dicembre 2021

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
						49
		1	2	3	4 <small>LUNA NUOVA</small>	5
6	7	8 <i>Inmacolata Concezione</i>	9	10	11 <small>LUNA CRESCENTE</small>	12
13 <i>S. Lucia</i>	14	15	16	17	18	19 <small>LUNA PIENA</small>
20	21 <i>1° giorno d'inverno</i>	22	23	24	25 <i>Natale</i>	26 <i>S. Stefano</i>
27 <small>LUNA CALANTE</small>	28	29	30	31 <i>S. Silvestro</i>		53

CROSTATA MARIAROSA CON CREMA NOVOLINA E FRUTTI ROSSI

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE: 30 MINUTI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

M	250 g di farina
	2 uova
M	90 g di zucchero al velo
	125 g di burro
	1 pizzico di sale
M	1 busta di vanillina
M	1 cucchiaino di lievito per dolci
PER LA CREMA	
M	1 confezione di Novolina
	120 g di zucchero semolato
M	20 g di farina
	500 ml di latte
PER DECORARE	
	250 g di frutti rossi freschi
M	q.b. perline argento

PROCEDIMENTO

Impastate la farina con i tuorli, lo zucchero al velo, il burro fuso raffreddato, il sale, la vanillina e il lievito. Formate un impasto compatto e omogeneo, fate riposare in frigorifero per 30 minuti avvolto nella pellicola alimentare. Stendete la frolla con il mattarello a circa 0,5 cm di spessore. Con una piccola quantità di frolla, create i biscotti a forma di stelline di diversa grandezza e infornateli a 170°C per 10 minuti. Rivestite una teglia di 20 cm di diametro e fate cuocere la crostata in bianco a 180°C per 30-35 minuti circa. Nel frattempo, preparate la crema pasticcera con la Novolina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Quando la crostata sarà pronta farcite con la Novolina lasciata raffreddare, i frutti rossi, le stelline di biscotto e le perline argento.

SCOPRI LA MAGIA di Mariarosa



Perché scegliere la Novolina Mariarosa

Nel mondo delle torte, Novolina è il segreto per dare più gusto alla crema anche senza uova. È facile da usare ed è ideale per farcire bigné, croissant e pasticcini.



I prodotti identificati con la M sono firmati Mariarosa

Gallinella, gallinella con le uova che mi hai dato oggi ho fatto una ciambella, neanche un tuorlo mi è avanzato. Per la crema buona e fina userò la Novolina!

DAL 1970
MARIAROSA
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Dillo con il cuore

Ricette, consigli e tante curiosità!
www.bravabramariarosa.it