



Le mie Ricette



DAL 1970

MARIAROSA

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

EDIZIONE V
LE RICETTE DELLE FESTE



Questo ricettario è di



Cara Amica,

quando si accendono le luci di Natale
è tempo di fare magie in cucina!

Ecco per te il mio Ricettario delle Feste:

troverai tante idee per aggiungere alle grandi occasioni
il sapore e la bellezza di dolci speciali.

Dalle ricette che raccontano antiche tradizioni
a nuove creazioni

sarà un viaggio fra sogni di paste fragranti
e profumi di vaniglia e cannella.

Preparazioni semplici ma prodigiose
perfette per riunire a tavola chi si ama
nella gioia di una golosa attesa.

Quale piatto darà una nota in più alle tue Feste?

Scopri lo ora in questo ricettario:

seleziona ingredienti semplici e genuini,
e con i miei prodotti e le facili ricette,

libera la tua fantasia per creare un dolce da ricordare.

Auguri di Buone Feste

E ricorda: tutti i prodotti evidenziati nelle ricette

con la lettera **M** fanno parte della linea Mariarosa Rebecchi



DAL 1970

MARIAROSA

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



RUBY
goceci
di CIOCCOLATO
ROSA
MARIAROSA

Small bowl containing silver edible beads.

Small bowl containing pink powder.



Torta glassata al tè matcha con praline al cioccolato ruby

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 90 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

INGREDIENTI

PER LA BASE

3 uova

130 g di zucchero semolato

60 g di burro

M 250 g di farina per dolci

M 1 bustina di lievito per dolci

2 cucchiaini di tè matcha

50 ml di latte

PER LE PRALINE

100 ml di panna

M 200 g di gocce di cioccolato ruby

M q.b. di polvere magica rosa

PER LA FARCITURA

50 g di frutti di bosco

250 g di mascarpone

M 50 g di zucchero al velo

250 ml di panna fresca

1 cucchiaino di tè matcha

PER GLASSA E DECORAZIONE

100 g di latte condensato

85 g di zucchero semolato

75 ml di acqua

M 135 g di gocce di ciocc. bianco

M ½ fialetta di Color Dolci verde

M 6 g di gelatina in fogli

M q.b. di perline argento

M q.b. di gocce di cioccolato ruby

q.b. di fiori edibili

Per l'impasto: in una ciotola monta uova e zucchero finché il composto sarà chiaro e spumoso, poi aggiungi il burro fuso; termina con la farina setacciata con il lievito e il tè matcha alternando il latte. Versa in uno stampo da 18 cm foderato con carta forno e inforna a 170 °C per 35 minuti circa (vale la prova stecchino). Lascia raffreddare.

Per le praline: porta a bollire la panna, aggiungi le gocce di cioccolato ruby mescolando finché saranno sciolte. Metti in frigorifero per 3-4 ore. Forma le praline con piccole porzioni di composto, inumidendo le mani; ripassale nella polvere magica di zucchero e riponi in frigorifero per 1 ora.

Per la farcitura: frulla i frutti di bosco e setacciali per eliminare i semi. A parte mescola il mascarpone e lo zucchero al velo, unisci la panna (montata a parte) con movimenti dall'alto verso il basso. Dividi l'impasto in due parti: in una aggiungi il tè matcha, nell'altra il frullato.

Assemblaggio: dividi la torta in 4 dischi. Farcisci il primo con la crema al tè matcha e gli altri due con la crema ai frutti di bosco. Con la restante crema al tè matcha glassa la torta. Metti in frigorifero per 1 ora.

Per la glassa a specchio: versa il latte condensato, lo zucchero e l'acqua in un pentolino; porta ad ebollizione e poi aggiungi le gocce di cioccolato bianco e il colorante. Quando le gocce di cioccolato sono sciolte unisci la gelatina in fogli ammolata in precedenza nell'acqua. Lasciala leggermente intiepidire e poi versa sulla torta. Decora la torta con le praline, fiori edibili a piacere, le perline argento e gocce di cioccolato ruby sui bordi.



Frittelle di Mela delle Feste

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 25 MINUTI

DOSI PER 4 PERSONE

INGREDIENTI	In una ciotola sbatti con le fruste a mano le uova
2 uova	con il latte, unisci l'aroma al limone e per ultima
200 ml di latte	la farina setacciata con il lievito. Mescola velocemente
M ½ fialetta di aroma gusto limone	per ottenere una pastella senza grumi.
M 150 g di farina per dolci	Sbuccia le mele, tagliale a fette di circa 0,5 cm
M 8 g di lievito per dolci	di spessore e, con l'aiuto di uno scavino,
4 mele	elimina la parte centrale.
q.b. di olio di semi di arachidi per friggere	In una pentola dai bordi alti metti a scaldare l'olio;
M q.b. di zucchero al velo	immergi le fette di mela nella pastella, scola leggermente
	e quando l'olio è caldo tuffale nella pentola.
	Fai cuocere per 2-3 minuti per lato;
	dovranno essere ben dorate.
	Scola le frittelle e lasciale per qualche minuto
	su carta assorbente.
	Decora con zucchero al velo e servile calde.



Croque en Bouche con Bignè Mariarosa

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

INGREDIENTI	Prepara la crema pasticcera mescolando in una ciotola i tuorli, la farina e lo zucchero. Scalda il latte con i semi
M 1 confezione di bignè	di metà bacca di vaniglia e quando è quasi a bollore,
PER LA CREMA PASTICCERA	versalo nei tuorli; riporta sul fuoco finché non si addensa.
4 tuorli d'uovo	Lascia raffreddare la crema e farcisci i bignè con una sac
M 40 g di farina per dolci	à poche. Prepara la glassa bianca mescolando lo zucchero
120 g di zucchero semolato	al velo con 2-3 cucchiaini d'acqua. Glassa metà dei bignè
500 ml di latte	e decora con perline argento. Metti in frigorifero per 1 ora.
M 1 bacca di vaniglia	Scalda lo zucchero finché non diventerà di colore ambrato
PER LA GLASSA	e utilizzalo per decorare l'altra metà dei bignè; prima che
M 100 g di zucchero al velo	si raffreddi termina con le perline argentate. Utilizzando
2-3 cucchiaini di acqua	un cono di polistirolo come base (altezza circa 25 cm)
PER IL CARAMELLO	crea la piramide di bignè, alternando bignè al caramello
250 g di zucchero semolato	a bignè con glassa, uniti con gocce di caramello;
PER DECORARE	decora con stelline di Pan di Spagna ricavate, usando taglia
M perline argento	biscotti di misure diverse, dai dischetti di Pan di Spagna.
M 2-3 dischetti di Pan di Spagna	Aggiungi fili di caramello, ottenuti passando sopra
	alla piramide con un cucchiaio immerso nel caramello.
	Prepara il Croque en Bouche poco prima di servirlo.



Torta al Pistacchio

ciambella + mini torta

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 40 MINUTI

DOSI PER 8 PERSONE

INGREDIENTI

M 1 conf. di Pan di Spagna tondo

PER LO SCIROPPO

200 ml di acqua

80 g di zucchero semolato

M 1 fialetta di aroma gusto vaniglia

PER LA CREMA

250 g di panna fresca

250 g di mascarpone

3 cucchiari di pasta di pistacchio

M 70 g di zucchero al velo

M q.b. di Color dolci verde

PER DECORARE

M q.b. di Crispies croccantini soffiati al pistacchio

M q.b. di granella di pistacchi

M 1 conf. di fiori di zucchero Dolce Bouquet di rose

Per lo sciroppo: fai bollire l'acqua, toglì dal fuoco

e aggiungi lo zucchero mescolando finché sarà completamente sciolto; unisci poi l'aroma gusto vaniglia.

Per la crema al pistacchio: in una ciotola monta, con le fruste, la panna. A parte mescola il mascarpone con la pasta di pistacchio, aggiungi lo zucchero al velo e qualche goccia di colorante verde.

Per finire incorpora la panna con movimenti dall'alto verso il basso.

Trasferisci in una sac à poche con bocchetta tonda.

Utilizzando un coppapasta da circa 11 cm di diametro ritaglia il centro del Pan di Spagna, poi bagna ogni strato con lo sciroppo e farcisci con la crema.

Decora con croccantini soffiati al pistacchio, la granella di pistacchio e Dolce Bouquet di rose.

Con lo stesso procedimento potrai creare una tortina con i dischetti di Pan di Spagna rimasti.



Struffoli con Mini Bignè

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 4 PERSONE



INGREDIENTI

- M** 2 confezioni di Mini Bignè
- 200 g di miele
- M** 1 fialetta di aroma gusto rhum
- M** 70 g di arancia candita
- M** q.b di momperiglia
- M** q.b. di codetta arcobaleno

In una pentola larga fai sciogliere il miele, aggiungi l'aroma gusto rhum e i canditi; quando è sciolto unisci i mini bignè e mescola delicatamente con un cucchiaino di legno. Mentre ancora sono caldi, sistema i mini bignè sul piatto da portata e decora con momperiglia e codetta arcobaleno.



CONSIGLIO DI MARIAROSA

Prova anche i Mini Bignè serviti con una salsa al cioccolato. Ecco come realizzarla: fai bollire 100 ml di acqua con 70 ml di zucchero, aggiungi 40 ml di panna e riporta a bollire. Unisci 200 g di gocce di cioccolato fonde *Mariarosa*; con una frusta a mano amalgama bene e lascia intiepidire. Immergi i Mini Bignè nella salsa e aiutandoti con un cucchiaino riponili, ben ricoperti, su un piatto da portata.





Torta di Natale

profumata al mandarino

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 35 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

INGREDIENTI	
PER LA BASE	Monta gli albumi a neve; in una seconda ciotola sbatti i tuorli d'uovo, aggiungi lo zucchero, il succo, la scorza di mandarino e i canditi.
5 uova	
200 g di zucchero semolato	Incorpora metà farina setacciata con il lievito,
50 ml di succo di mandarino	la fecola di patate e le spezie; unisci anche 2 cucchiaini di albumi montati e mescola dall'alto verso il basso.
scorza di 2 mandarini	Termina con la restante farina e gli albumi montati.
M 80 g di arancia candita a cubetti	Versa in una teglia da 20 cm imburrata e fai cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 35 minuti circa.
M 200 g di farina per dolci	
M 1 bustina di lievito per dolci	
M 50 g di fecola di patate	
2 cucchiaini di mix di spezie (cannella, anice stellato, zenzero)	<i>Per la farcitura:</i> mescola in un pentolino la Novolina con lo zucchero e la farina. Poi aggiungi il latte poco alla volta e mescola fino ad ottenere un composto senza grumi. Porta ad ebollizione e, continuando a mescolare, fai bollire a fuoco medio per 3-4 minuti. Versa la crema in una terrina e unisci anche l'aroma gusto rhum. Lascia raffreddare e aggiungi le gocce di cioccolato.
PER LA FARCITURA	
M 1 bustina di Novolina	
120 g di zucchero semolato	
M 20 g di farina per dolci	
500 ml di latte	
M ½ fialetta di aroma gusto rhum	
M 50 g di gocce cioccolato fondente	<i>Per la decorazione:</i> unisci in una ciotola il burro leggermente morbido, lo zucchero al velo e l'aroma gusto vaniglia; inizia a mescolare con le fruste elettriche fino ad ottenere una crema liscia. Metti da parte.
PER DECORARE	
250 g di burro	
M 200 g di zucchero al velo	
M ½ fialetta di aroma gusto vaniglia	
M q.b. di granella di mandorle	<i>Assemblaggio:</i> dividi la torta in tre strati e farciscili con la crema novolina; glassa la torta con la crema al burro e decora con la granella di mandorle, chicchi di melograno e le restanti decorazioni.
q.b. di chicchi di melograno	
2 mandarini	
1 rametto di rosmarino	
stecche di cannella	
anice stellato	



Lievito
per dolci
MARIAROSA

FARINA
PER DOLCI
MARIAROSA



Crostata

con crema allo zabaione
e alkekengi

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 8 PERSONE

INGREDIENTI

PER LA FROLLA

M 250 g di farina per dolci

M 2 tuorli d'uovo

90 g di zucchero al velo

125 g di burro

M 1 bustina di vanillina

M 1 cucchiaino
di lievito per dolci

PER LA CREMA ALLO ZABAIONE

450 ml di latte

M 1 bacca di vaniglia

4 tuorli d'uovo

50 ml di marsala

(oppure vin santo o un vino dolce)

120 g di zucchero

M 40 g di farina per dolci

Per la frolla: sulla spianatoia impasta la farina con i tuorli, lo zucchero al velo, il burro fuso, la vanillina e il lievito.

Forma un impasto compatto e omogeneo, avvolgilo nella pellicola alimentare e fai riposare in frigorifero per 30 minuti.

Stendi la frolla con il mattarello a circa 0,5 cm di spessore; rivesti una teglia da crostata da 20 cm di diametro e fai cuocere in bianco a 180 °C per 30-35 minuti circa.

Prepara la crema allo zabaione: scalda il latte in un pentolino con i semi della bacca di vaniglia.

Nel frattempo in una ciotola mescola, con una frusta, i tuorli d'uovo con il marsala, lo zucchero e la farina; quando il latte arriva a bollore,

versalo nei tuorli e mescola.

Riporta sul fuoco finché la crema non si sarà addensata.

Versa la crema allo zabaione nel guscio di frolla mentre ancora è tiepida e lascia raffreddare completamente.

Decorate infine con gli alkekengi.



Drip Cake

torta al cioccolato

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 40 MINUTI

DOSI PER 8 PERSONE

INGREDIENTI

- M** 200 g di gocce cioccolato fond.
- 200 g di burro
- 3 uova
- 250 g di zucchero semolato

- M** 300 g di farina per dolci
- M** 1 bustina di lievito per dolci

PER LA CREMA

- 125 ml di panna
- 150 g di cioccolato al latte
- 250 g di mascarpone

PER DECORARE

- 200 ml di panna fresca
- M** 200 g di gocce cioccolato fond.
- M** 1 bagna spray gusto caffè
- M** 150 g ciocc. fond. di copertura
- 60 ml di latte
- M** q.b. di polvere magica bronzo
- M** q.b. di perline argento

Fai sciogliere le gocce con il burro e lascia intiepidire. Monta le uova con lo zucchero finché diventano spumose; unisci le gocce fuse mescolando e incorpora la farina setacciata con il lievito. Versa in uno stampo da 20 cm foderato con carta forno e inforna a 180 °C per 40 min. ca.

Per la crema al mascarpone e cioccolato al latte: porta a bollire la panna liquida e unisci il cioccolato tritato; quando è sciolto toglilo dal fuoco e fai raffreddare. Monta il composto con il mascarpone. Metti in una sac à poche con bocchetta a stella. *Per la ganache al cioccolato fondente:* porta a bollire la panna e unisci le gocce; quando sono sciolte toglilo dal fuoco e lascia intiepidire. Monta la crema con le fruste elettriche. Taglia la torta in due, spruzza la bagna spray gusto caffè e farcisci con metà crema. Glassa la torta con la ganache e decora con la restante crema al mascarpone. Fai sciogliere il cioccolato fondente per copertura con il latte e versa sopra alla torta, facendo scendere alcune gocce sui lati. Termina aggiungendo la polvere magica oro e le perline argento.



il Natale di

MARIAROSA

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



Mariarosa al davanzale
guarda fuori nella sera;
nel paesaggio invernale
c'è una magica atmosfera.

Danzano leggeri nell'aria i fiocchi...
A Mariarosa brillano gli occhi.





Alla luce fioca, nella casetta vicina,
scorge alla finestra una cara nonnina.

Vive lontana dai suoi amici
le mancano intorno risate felici.

Al pensiero la dolcezza assale Mariarosa...

Nasce così un'idea strepitosa.





“Presto Billy! Andiamo in cucina.
Facciamo una sorpresa alla dolce nonnina”.
Mariatosa gioiosa prepara l’occorrente:
pan di spagna e gocce di cioccolato fondente.

Un dolce bello, goloso, originale
per rendere il Natale davvero speciale.





L'indomani c'è aria di festa
e di buon mattino Mariarosa si desta:
col cagnolino sempre al suo fianco
esce là fuori nel paesaggio bianco.

Saltellando nel candido manto nevoso
porta il suo dolce con fare gioioso.





“Mariarosa, fermati dai!
Quanta fretta ma dove vai?”
Così chiedono allegri gli amici:
“Veniamo con te, cosa ne dici?”.

Profumo di torta nell’aria di neve,
insieme diventa tutto più lieve.





Toc Toc! Si bussa alla porta.
“Chi c’è?” risponde una voce assorta.
L’uscio si apre, la visita è inattesa
ma grande è la gioia per la bella sorpresa.
Gli amici cantano, la nonna sorride,
Marianosa lieta il dolce condivide.







Ciambella di Natale

al cioccolato

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 40 MINUTI

DOSI PER 8 PERSONE

INGREDIENTI	
PER LE CASETTE DI FROLLA	Prepara le casette mettendo sulla spianatoia la farina a fontana, al centro il tuorlo d'uovo, lo zucchero al velo, il burro fuso ma freddo, il sale, la vanillina;
M 125 g di farina per dolci	impasta prima con una forchetta e poi con le mani.
1 tuorlo d'uovo	
M 45 g di zucchero al velo	Ottenuto un impasto omogeneo, copri con pellicola alimentare e fai riposare in frigorifero per 30 minuti.
65 g di burro	Stendi l'impasto con il mattarello a circa 0,3 cm
1 pizzico di sale	di spessore e ritaglia le pareti che formeranno le casette.
M ½ bustina di vanillina	Metti i biscotti su una teglia con carta forno, fai riposare
q.b. di colla alimentare	in freezer per 30 minuti e inforna a 170 °C per 10 minuti.
M matita decorativa bianca	Con la colla per alimenti incolla i biscotti a formare
M q.b. di cocco rapè	le casette, quindi decora con la matita bianca e il cocco rapè.
PER LA CIAMBELLA	
M 250 g di gocce cioccolato fond.	Prepara la ciambella: fai sciogliere 200 g di gocce
200 g di burro	di cioccolato con il burro; lascia intiepidire.
3 uova	Nel frattempo monta le uova con lo zucchero finché
250 g di zucchero semolato	saranno spumose; unisci, mescolando, il cioccolato fuso
M 300 g di farina per dolci	con il burro, incorpora la farina setacciata con il lievito,
M 1 bustina di lievito per dolci	le gocce di cioccolato rimaste e la macedonia candita.
M 70 g di macedonia candita	Versa l'impasto in uno stampo da ciambella da 20 cm
PER LA GLASSA	imburrato e infarinato e fai cuocere a 180 °C
30 g di albumi (pastorizzati)	per 40 minuti circa. Quando è pronta lascia raffreddare.
2-3 gocce di succo di limone	<i>Per la finitura:</i> inizia a montare gli albumi con l'aggiunta
M 150 g di zucchero al velo	del limone e unisci lo zucchero al velo setacciato.
PER DECORARE	Ottenuta una crema densa, con l'aiuto di un cucchiaino
M q.b. di momperiglia	glassa la ciambella; prima che sia completamente asciutta
M q.b. di perline argentate	decora con momperiglia, perline argento,
M q.b. di ciliegie candite	ciliegie candite e le casette di biscotto.
M q.b. di zucchero al velo	Spolvera con abbondante zucchero al velo e cocco rapè.



Naked cake di Natale al cacao

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 45 MINUTI

DOSI PER 6/8 PERSONE



INGREDIENTI	
135 g di albumi (circa 4 uova)	Monta le uova (albumi + tuorli) con lo zucchero;
120 g di tuorli (circa 6 uova)	quando il composto risulta chiaro e spumoso incorpora
155 g di zucchero	la farina setacciata con la fecola e il cacao, versando a pioggia
M 22 g di farina per dolci	e mescolando delicatamente dall'alto verso il basso.
M 22 g di fecola di patate	Versa in una teglia da 20 cm di diametro, imburata
M 30 g di cacao amaro in polvere	e infarinata e cuoci in forno preriscaldato a 165-170 °C
30 g di burro	per circa 30-35 minuti; lascia in forno spento per 5 minuti.
500 g di mascarpone	Togli dalla teglia e fai raffreddare prima di tagliare
M 80 g di zucchero al velo	in 3 dischi. Mescola il mascarpone con lo zucchero al velo
M ½ fialetta di aroma gusto vaniglia	e l'aroma gusto vaniglia, aggiungi poi la panna, montata
250 g di panna fresca	a parte. Usa una sac à poche per decorare con la crema
M 1 conf. di Pan di Spagna ø 7cm	i tre dischi di Pan di Spagna. Dai dischetti di Pan di Spagna
M 100 g di gocce cioccolato fond.	ricava le stelle per la decorazione. Per creare i 3 alberelli
3 coni di cialda	di cioccolato fai fondere a bagnomaria le gocce di cioccolato
M q.b. di perline argento	fondente e utilizzale per ricoprire i coni di cialda; decora
250 g di panna fresca	poi con le perline argento, il cocco rapè e lascia asciugare.
M q.b. di cocco rapè	Per coni con altezze diverse, prima di ricoprirli, tagliali.
q.b. di ciliegie rosse candite	Decora la naked cake con gli alberelli, il cocco rapè
	e le perline argentate. Conserva la torta in frigorifero.



Girella delle Feste all'alchermes

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 35 MINUTI

DOSI PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

500 ml di panna fresca

M 500 g di gocce di cioccolato fondente

M 2 confezioni di Pan di Spagna quadrato

M 1 bagna spray gusto alchermes
240 g di lamponi

M q.b. di polvere magica oro

M q.b. di gocce di cioccolato fondente

M q.b. di mandorle affettate

Per realizzare la ganache porta a bollire la panna; unisci le gocce fondenti e falle sciogliere. Lascia raffreddare e poi con le fruste elettriche monta. Taglia ogni quadrato di Pan di Spagna a metà, ottenendo dei rettangoli alti 10 cm. **Spruzza abbondantemente il Pan di Spagna con la bagna spray gusto alchermes da entrambi i lati e lascia riposare per 10 minuti: in questo modo, assorbirà la bagna, si ammorbidirà e risulterà flessibile.** Farcisci ogni rettangolo con la crema e 200 g di lamponi a pezzetti. Tieni circa $\frac{1}{3}$ di ganache e 40 g di lamponi per la decorazione. Posiziona il primo rettangolo farcito su un canovaccio e delicatamente inizia ad arrotolarlo; avvicina un secondo Pan di Spagna e continua ad arrotolare; continua così fino ad ottenere la girella. Sistemala quindi su un piatto e con un coltello ben affilato elimina la parte superiore che sarà più irregolare. Farcisci i bordi con la restante ganache e decora con la polvere magica oro. Termina con lamponi, gocce di cioccolato e mandorle affettate.





Tartellette meringate ai lamponi

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 20 MINUTI

DOSI PER 10 TARTELLETTE

INGREDIENTI	In un pentolino scalda lo zucchero e l'acqua fino a 121 °C (controlla con un termometro).
PER LA MERINGA	Versa gli albumi nella planetaria e monta alla massima velocità per alcuni secondi. Quando il composto inizia a diventare bianco, abbassa leggermente la velocità, unisci lo sciroppo di acqua e zucchero poco alla volta e l'aroma. Metti di nuovo la velocità al massimo e monta fino a quando ottieni una meringa lucida e densa o comunque fino a raffreddamento del composto.
200 g di zucchero	
120 ml di acqua	
3 albumi	
M ½ fialetta di aroma gusto vaniglia	
M 10 dischetti di Pan di Spagna	
M 1 bagna spray all'alchermes	
50 lamponi	
M q.b. di momperiglia arcobaleno	
	da parte. Spruzza la bagna all'alchermes su tutti i dischetti di Pan di Spagna; posiziona 5 lamponi su ogni disco, forma un ciuffo di meringa utilizzando la sac à poche e decora con la momperiglia arcobaleno.



CONSIGLIO DI MARIAROSA

Puoi bruciare leggermente la meringa utilizzando un cannello da cucina.



Tronchetto di Natale con cioccolato ruby

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 60 MINUTI

DOSI PER 8 PERSONE

INGREDIENTI	Fai bollire lo zucchero con l'acqua fino a 121 °C
M 16 dischetti di Pan di Spagna	(controlla con un termometro). Con le fruste a velocità
PER LA CREMA	medio-alta monta i tuorli versando a filo lo sciroppo
50 g di zucchero	ottenuto; continua a montare per 5 minuti fino a quando
10 ml di acqua	i tuorli diventeranno chiari, gonfi e spumosi. Amalgama
2 tuorli d'uovo	con il mascarpone finché otterrai una crema liscia.
250 g di mascarpone	Monta la panna e lo zucchero al velo; aggiungi quindi
120 ml di panna fresca	alla crema. Lascia riposare in frigorifero per 3 ore prima
M 10 g di zucchero al velo	di utilizzarla. Stendi una base di crema sul piatto per rendere
PER DECORARE	più stabile il tronchetto. Inumidisci un dischetto di Pan
M 1 bagna spray gusto vaniglia	di Spagna solo su un lato con la bagna alla vaniglia e farcisci
M 1 confezione di gocce cioccolato ruby	con la crema aiutandoti con una sac à poche. Disponilo
q.b. di mirtilli e ribes	verticalmente sul piatto da portata sulla crema. Procedi
	allo stesso modo con un altro dischetto unendolo al primo;
	continua con tutti gli altri e crea il tronchetto. Con la crema
	in eccesso, spatola la superficie. Sciogli le gocce di cioccolato
	ruby a bagnomaria e versa la glassa sul tronchetto.
	Decora con frutta fresca e pezzetti di Pan di Spagna.





Panettone gastronomico

appetitoso • farcitura salata

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 8/10 PERSONE

INGREDIENTI

M 1 panettone gastronomico

Con un coltello affilato togli la calotta del panettone gastronomico e taglia la restante parte in 8 fette: in questo modo otterrai 4 strati da farcire.

PER LE 4 FARCITURE

Per la farcitura funghi pancette e brie

FUNGHI PANCETTA E BRIE

Taglia i funghi a fettine e fai cuocere per 5 minuti

150 g di funghi champignon

in padella con olio, sale e pepe. In una seconda padella

olio extravergine di oliva

metti le fettine di pancetta e fai rosolare finché non

sale, pepe

diventeranno croccanti. Farcisci il primo strato di panettone

100 g di pancetta arrotolata

con il brie a fettine, la pancetta croccante e i funghi.

100 g di brie

Per la farcitura zucchine ricotta e limone

ZUCCHINE RICOTTA LIMONE

Taglia a rondelle la zuccina, fai grigliare e condisci

1 zuccina

con olio, sale, pepe e origano. In una ciotola mescola

olio extravergine di oliva

la ricotta con sale, pepe e la scorza del limone;

sale, pepe, origano

trasferisci in una sac à poche. Farcisci il secondo strato

150 g di ricotta

di panettone con la crema di ricotta, le zucchine

1 limone

e termina con una grattugiata di scorza di limone.

Per la farcitura pere e gorgonzola

PERE E GORGONZOLA

Farcisci il terzo strato di panettone con il gorgonzola,

100 g di gorgonzola dolce

pere a fettine, noci tritate e un filo di miele.

1 pera (piccola)

Per la mousse al mascarpone e prosciutto

q.b. di noci

In una ciotola monta la panna fresca. In una seconda ciotola

q.b. di miele

mescola il mascarpone con sale e pepe; incorpora la panna

con movimenti dall'alto verso il basso e poi trasferisci

MASCARPONE E PROSCIUTTO

100 ml di panna

in una sac à poche. Farcisci l'ultimo strato con la mousse

100 g di mascarpone

al mascarpone, il prosciutto e il timo fresco. Per finire

sale, pepe, timo fresco

decora la calotta del panettone facendo un incavo di circa

100 g di prosciutto cotto

6/7 cm al centro, farcisci con ingredienti a piacere che avete

utilizzato, per esempio una rosa di prosciutto, zucchine

grigliate e qualche ciuffo di mousse al mascarpone.





Panettone gastronomico

buonissimo • farcitura dolce

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 8/10 PERSONE

INGREDIENTI

- M 1 panettone gastronomico
- M 1 bagna spray gusto alhermes

PER LA CREMA NOVOLINA

- M 1 bustina di Novolina
- 120 g di zucchero semolato
- M 20 g di farina per dolci
- 500 ml di latte

PER LE FARCITURE

- 1 mela
- 2 cucchiaini di zucchero
- M 30 g di pinoli
- M 40 g di uva sultanina
- M 20 g di codetta al cacao
- M 15 g di Crispies croccantini soffiati alla nocciola
- M 50 g di arancia candita
- 60 g di lamponi
- M 50 g di gocce pasticciare di cioccolato bianco
- 50 g di confettura di fragole
- M 10 g di mini marshmallow

PER LA DECORAZIONE

- M 125 g di cioccolato da copertura
- M 30 g di ciliegie rosse candite
- M q.b. di zucchero granella

Con un coltello affilato togli la calotta del panettone gastronomico e taglia la restante parte in 8 fette: in questo modo otterrai 4 strati da farcire. Spruzza su ogni strato la bagna spray gusto alhermes. *Prepara la crema:* mescola in un pentolino la Novolina con lo zucchero e la farina. Poi aggiungi il latte poco alla volta e mescola fino ad ottenere un composto senza grumi. Porta ad ebollizione e, continuando a mescolare, fai bollire a fuoco medio per 3-4 min. Versa la crema in una terrina e copri con pellicola; quando è fredda mettila in frigorifero per 2 ore prima di utilizzarla. Farcisci 4 dischi di panettone con la crema Novolina. Termina le farciture aggiungendo i restanti ingredienti: per il primo strato, taglia la mela a fettine sottili e mettila in padella con lo zucchero finché non si caramella. Disponi le fette di mela caramellata, i pinoli e l'uva sultanina leggermente ammorbidita in acqua e strizzata. Sul secondo strato aggiungi la codetta al cacao, l'arancia candita e i Crispis alla nocciola. Sul terzo strato disponi i lamponi tagliati a metà e le gocce di cioccolato bianco. Sul quarto strato spalma la confettura di fragole e spargi i mini marshmallow. Ricomponi il panettone.

Fai sciogliere a bagnomaria il cioccolato da copertura e con l'aiuto di un cucchiaino, fallo scendere sulla calotta del panettone; decora infine con le ciliegie candite e lo zucchero in granella.



Da un ricordo d'infanzia

***La LATTA Mariarosa,
contenitore perfetto per 10 bustine di lievito.***

*È un ricordo autentico, fatto di emozioni,
che profuma di torta e biscotti.*

*Siamo tornati alla tradizione dei dolci
fatti in casa... è nato così il disegno
del contenitore per eccellenza!*



Scopri tutti i prodotti della linea su www.bravabravamariarosa.it

Bianco, alto, laborioso
è un Mulino di esperienza,
qui il grano più prezioso
viene scelto con pazienza.
Dal mugnaio alla cucina
vien da qui la sua Farina.



*Ad ogni farina..
il suo lievito!*



DAL 1970

MARIAROSA

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





REBECCHI ELLI 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

