



*Cara Amica, ecco il mio calendario: dodici mesi con me.
Scopri tutta la ricca gamma dei miei prodotti visitando la mia cucina!
Sul retro del calendario troverai tutte le istruzioni! www.bravabravamariarosa.it*



All'interno 12 modi simpatici e creativi per riutilizzare le latte del lievito Mariarosa!

NELLA CUCINA DI *Mariarosa*, AL CUORE DELLA BONTÀ

*Segui il pavimento bianco e rosso, ti porta al cuore della bontà. Sul tavolo tutto è pronto e presto un nuovo impasto lieviterà.
Il verde illumina la stanza dalla credenza alla seggiolina; pentole di rame, fiori, colori: quanto è bella la sua cucina.
Intanto il profumo di vaniglia si diffonde nella stanza. Lo senti? È un sogno che si avvera mentre il giorno avanza.*

COME ESPLORARE LA CUCINA DI MARIAROSA

Collegati al sito www.bravabravamarianmariarosa.it ed entra nel menù "La Cucina". Per avviare l'esplorazione della Cucina di Mariarosa sarà sufficiente premere sul pulsante play al centro dell'illustrazione.

L'ESPLORAZIONE

Rotazione: tenendo premuto il pulsante sinistro e muovendo il mouse a vostro piacimento potrete ruotare il modello.

Traslazione: tenendo premuta la rotellina e spostando il mouse a destra, sinistra, in alto o in basso potrete traslare il modello.

Zoom: ruotando la rotellina del mouse avanti o indietro potrete effettuare uno zoom nel modello.

I PUNTI SENSIBILI:

I punti contraddistinti dai numeri contengono curiosità e link a contenuti del sito. Potrete anche scegliere tra due versioni di navigazione automatica:

1. Premendo sui numeri presenti sul modello verrete guidati con piccole animazioni alla scoperta di tanti dettagli e curiosità.
2. Premendo sulla barra "Select an annotation" si aprirà una tendina: selezionate l'autopilot e verrete trasportati in una visita guidata della Cucina.



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

2022

Dillo con il cuore

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

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
					Buon Anno! 1	52 2
			Epifania 6			1 9
3	4	5		7	8	2 16
10	11	12	13	14	15	3 23
17	18	19	20	21	22	4 30
24	25	26	27	28	29	i giorni della merla i giorni della merla

TORTA PAN DI SPAGNA CON CREMA CHANTILLY E BISCOTTI

PREPARAZIONE 30 min (+2 ORE DI RIPOSO PER LA NOVOLINA) • COTTURA BISCOTTI 15 min

DIFFICOLTÀ

M 1 confezione di Pan di Spagna quadrato

M q. b. bagna spray gusto vaniglia

PER I BISCOTTI

M 125 g di farina per dolci

1 tuorlo d'uovo

M 45 g di zucchero al velo

65 g di burro

1 pizzico di sale

M 1/2 bustina di vanillina

PER LA CREMA

M 6 g di gelatina in fogli

500 ml di panna fresca

M 1 bustina di Novolina

70 g di zucchero semolato

M 25 g di farina per dolci

300 ml di latte

PER LA DECORAZIONE

M q.b. Crispies croccantini soffiati al pistacchio

PROCEDIMENTO

Per i biscotti: mettetevi sulla spianatoia la farina; aggiungete al centro il tuorlo d'uovo, lo zucchero al velo, il burro freddo, il sale e la vanillina; impastate prima con una forchetta e poi con le mani fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola alimentare e fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Riprendete l'impasto e stendetelo a uno spessore di circa 0,5 cm; realizzate i numeri utilizzando i tagliabiscotti. Infornate a 170 °C per circa 15 minuti.

Per la crema: mettetevi i fogli di gelatina in acqua fredda. In una ciotola montate la panna e tenete da parte. Preparate poi la crema Novolina: in un pentolino mescolate la Novolina con lo zucchero e la farina. Poi aggiungete il latte poco alla volta e mescolate fino ad ottenere un composto senza grumi.

Portate ad ebollizione e, continuando a mescolare, fate bollire a fuoco medio per 3-4 minuti. Versate la crema in una terrina e copritela con pellicola alimentare; lasciatela intiepidire e ponetela in frigorifero per almeno 2 ore prima di utilizzarla. Quando la crema Novolina sarà ben fredda, unite la panna montata con movimenti dall'alto verso il basso. Trasferite in una sac à poche.

Per assemblare: prendete il pan di Spagna, dividetelo delicatamente in 3 strati e spruzzateli con la bagna alla vaniglia; poi farcite con la crema. Decorate con i Crispies croccantini soffiati e i numeri in biscotto.

UN'IDEA IN PIÙ

Come fare la Glassa allo zucchero

In una ciotola mescolate, con le fruste, 250 g di zucchero al velo **M** con 40 ml di acqua e qualche goccia di succo di limone fino ad ottenere una glassa liscia e senza grumi.

Se volete una glassa colorata, aggiungete a piacere il Color Dolci **M** (disponibile nei colori giallo, verde, rosso e blu).

i giorni della merla 31



la latte Mariarosa color avorio diventa un simpatico porta pastelli



il consiglio di Mariarosa

Per una torta ancora più alta e soffice, montate prima i tuorli con lo zucchero finché non saranno chiari e spumosi; aggiungete le uova (se la ricetta lo prevede), il latte e per ultimi gli ingredienti secchi (farina, aromi, lievito), già mescolati insieme. In questo modo verrà incamerata molta aria e la torta risulterà alta e soffice.

DAL 1970

MARIAROSA

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



Febbraio 2022

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

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
						5 6
	● LUNA NUOVA	1	2	3	4	5
7	● LUNA CRESCENTE	8	9	10	11	12
San Valentino 14						
		○ LUNA PIENA	16	17	18	19
			Giovedì grasso 24			8 Carnevale 27
		● LUNA CALANTE	23	25	26	
28						

TORTELLI DOLCI CON CONFETTURA DI PESCHE

PREPARAZIONE 30 min • COTTURA 15 min • DOSI PER 40 ravioli

DIFFICOLTÀ ☺☺☺

PER LA FROLLA

- M** 500 g di farina per dolci
- 250 g di burro
- 4 tuorli d'uovo
- M** 180 g di zucchero al velo
- M** 1 fiala aroma gusto vaniglia
- M** 1 bustina di lievito per dolci

PER DECORARE

- M** q. b. bagna spray al gusto Alchermes
- q. b. di zucchero semolato

PROCEDIMENTO
 Per la frolla: mettete sulla spianatoia la farina a fontana con al centro il burro freddo, i tuorli d'uovo, lo zucchero al velo, l'aroma gusto vaniglia e il lievito; impastate prima con una forchetta e poi con le mani. Formate un impasto compatto e omogeneo, avvolgetelo nella pellicola alimentare e fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Riprendete dunque la frolla e stendetela con il matterello a circa 0,5 cm di spessore. Con un coppapasta da 7 cm ritagliate dei dischetti di frolla e farcite con un cucchiaino di confettura. Richiudete a mezzaluna e sigillate bene i bordi con le dita per evitare che la confettura esca durante la cottura. Disponete i tortelli su una teglia rivestita di carta forno e cuocete, in forno caldo, a 180 °C per 15 minuti.
 Per decorare: fate raffreddare i tortelli, spruzzateli con abbondante bagna spray gusto Alchermes e ripassateli nello zucchero semolato. Lasciate riposare 1 ora prima di servire.

I prodotti identificati con la M sono firmati Mariarosa



la latta Mariarosa color rosa da 10 bustine di lievito diventa una graziosa biscottiera

il consiglio di Mariarosa

Se l'impasto risulta troppo asciutto, temete che la torta diventi secca e avete il forno a gas, mettete all'interno, nella griglia più bassa, un pentolino o una teglia con un po' d'acqua: con il calore evaporerà, creando l'umidità necessaria alla buona cottura della torta.

UN'IDEA IN PIÙ

Come fare la Crema al burro

In una ciotola sbattete 200 g di burro ammorbidito con 50 g di zucchero al velo M e i semi di 1 bacca di vaniglia M. Mettete in frigo a solidificare per circa 30 minuti prima dell'utilizzo. La crema al burro è perfetta per ricoprire le vostre torte con una spatola o per decorarle con una sac à poche.

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



Marzo

2022

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

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



I prodotti identificati con la M sono firmati Mariarosa

SALAME AL CIOCCOLATO

PREPARAZIONE **30 min** (+3 ORE DI RAFFREDDAMENTO) • DOSI PER **6 persone**

- DIFFICOLTÀ 🍳🍳🍳
- M** 200 g di gocce di cioccolato fondente
 - 100 g di burro
 - M** 100 g di zucchero al velo
 - 2 cucchiaini di cacao amaro
 - M** 1 fiala aroma gusto rum
 - M** 108 g di Pan di Spagna in dischetti (1 confezione)

PROCEDIMENTO
 Fate sciogliere le gocce di cioccolato a bagnomaria: mettetele in una ciotola, fate scaldare una pentola di acqua e, quando bolirà, mettetela sopra alla pentola la ciotola con le gocce in modo che il calore si diffonda lentamente e inizi a scaldare il cioccolato. Mescolate delicatamente finché le gocce saranno completamente sciolte; ricordate che la ciotola non deve mai toccare l'acqua bollente della pentola ma solo essere vicino e scaldarsi con il calore. Con le fruste elettriche, mescolate il burro leggermente ammorbidito con lo zucchero al velo; aggiungete il cacao amaro, l'aroma gusto rum e per ultime le gocce di cioccolato fuse. Tritate grossolanamente i dischetti di pan di spagna e aggiungeteli al composto. Versate l'impasto al centro di un foglio di carta forno e, aiutandovi con le mani, dategli una forma cilindrica; avvolgete la carta forno intorno al salame e riponetelo in frigorifero per almeno 3 ore. Trascorso il tempo di riposo il salame al cioccolato è pronto per essere servito. Per gustarlo al meglio, lasciatelo fuori dal frigorifero per 10 minuti prima di servirlo.



la latta Mariarosa color verde può decorare la tua tavola con fiori freschi



il consiglio di Mariarosa

Perché la vostra torta non si attacchi al fondo della teglia c'è un trucchetto in più (oltre alla carta forno o al burro ammorbidito): oliate o imburrate la teglia e versateci sopra due cucchiaini di pangrattato da far scivolare su tutto il fondo e i lati. Questo trucchetto è da preferire per dolci alti e corposi (ciambelloni, torte e similari) perché il pangrattato permette alla base di dorarsi senza bruciarla.

UN'IDEA IN PIÙ

Come fare la Glassa di cioccolato

Scaldate **100 ml di latte** in un pentolino; quando arriverà quasi a bollire, unite **150 g di gocce di cioccolato fondente M** e **30 g di miele**; mescolate fino ad ottenere una glassa liscia, togliete dal fuoco e fate raffreddare per qualche minuto. Utilizzate la glassa mentre è ancora tiepida.

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



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

Aprile 2022

Dillo con il cuore

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

PAVLOVA AI FRUTTI ROSSI

PREPARAZIONE 30 min • COTTURA 1h e 15 min • DOSI PER 8 persone

DIFFICOLTÀ ☺☺☺

PER LA BASE

180 g di albumi d'uovo

M 300 g di zucchero al velo

1 cucchiaino di amido di mais

M 1/2 fialetta di estratto di vaniglia

PER LA CREMA

125 ml di panna fresca

125 g di formaggio spalmabile

M 50 g di zucchero al velo

M 1/2 fialetta di estratto di vaniglia

M 1/2 fialetta di Color Dolci rosso

PER LA DECORAZIONE

16 rose eduli

250 g di frutti rossi (lamponi, fragole, ribes)

M 1 confezione di fiori di zucchero "Dolce bouquet di rose"

PROCEDIMENTO

Mettete nella planetaria gli albumi, iniziate a mescolare e quando saranno leggermente montati aggiungete lo zucchero al velo poco alla volta; terminate aggiungendo l'amido di mais e metà fialetta di estratto di vaniglia. Mescolate finché la meringa sarà soda e bianca, trasferitela

in una sac à poche con beccuccio tondo. Prendete la carta forno, ritagliate 3 dischi da 20 cm, posizionateli sulle teglie da forno e, utilizzando la sac à poche, ricopriteli con l'impasto della meringa. Informate in forno ventilato caldo a 120 °C per 1 ora e 15 minuti; trascorso questo tempo, spegnete il forno e lasciate raffreddare le meringhe all'interno con lo sportello leggermente aperto.

Per la crema: in una ciotola montate la panna fresca; in una seconda ciotola unite il formaggio spalmabile, lo zucchero al velo, il restante estratto di vaniglia e il color rosso; aggiungete poi la panna montata con movimenti dall'alto verso il basso per non smontarla. Trasferite in una sac à poche. Disponete su un piatto il primo disco di meringa, posizionate i boccioli delle rose lungo tutto il bordo e farcite l'interno con un po' di crema per dare sostegno alla struttura. Coprite con il secondo disco di meringa e farcite con la crema; terminate con l'ultimo disco e decorate con la frutta e i fiorellini di zucchero.

I prodotti identificati con la M sono firmati Mariarosa



la latte Mariarosa avorio può contenere le bustine di lievito o diventare un grazioso porta tè o tisane



il consiglio di Mariarosa

Se la vostra torta è rimasta troppo bagnata non tiratela subito fuori dal forno, ma lasciatela riposare a forno spento per qualche minuto, con lo sportello un po' aperto. Poi tiratela fuori e fatela raffreddare su una gratella per dolci.

UN'IDEA IN PIÙ

Come fare la Crema ganache al cioccolato

Scaldare 400 ml di panna fresca in un pentolino; portate quasi a bollire, unite 400 g di gocce di cioccolato fondevole M e mescolate finché saranno completamente sciolte. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare per 1 ora. Montate la crema con le fruste elettriche fino ad ottenere una composto spumoso.

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



Maggio

2022

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

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

BIGNÉ ÉCLAIR CON CREMA E FRAGOLE

PREPARAZIONE 30 min • DOSI PER 6 persone

DIFFICOLTÀ

PROCEDIMENTO

- PER LA CREMA**
- M 1 confezione di bigné éclair
 - M 5 g di gelatina in fogli
 - M 300 g di yogurt greco bianco
 - M 100 g di zucchero al velo
 - M 20 g di confettura di fragole
 - M 1/2 fiala di Color Dolci rosso
 - M 1/2 fiala estratto di vaniglia
 - 2 cucchiaini di latte
- PER LA GLASSA**
- M 150 g di zucchero al velo
 - M 1/2 fiala di Color Dolci rosso
 - 2-3 cucchiaini di acqua
- PER LA DECORAZIONE**
- M 100 g di fragole
 - M Dolci Decorì "Pink Lady"
 - M 100 ml di panna fresca
 - M 30 g di zucchero al velo
- PER LA CREMA:** mettete la gelatina in fogli in ammollo in acqua fredda. In una ciotola unite lo yogurt greco, lo zucchero al velo, la confettura di fragole, mezza fiala di color dolci rosso e l'estratto di vaniglia. Strizzate i fogli di gelatina e fateli sciogliere nel latte leggermente intiepidito; poi uniteli alla crema. Lasciate rassodare in frigorifero per 3 ore e trasferite in una sac à poche.
- PER LA GLASSA:** in una ciotola unite lo zucchero al velo e mezza fiala di color dolci rosso; iniziate a mescolare con una frusta a mano, aggiungendo poche gocce di acqua alla volta finché non otterrete una glassa non troppo liquida. Tagliate a metà i bigné éclair; farcite la parte inferiore con la crema e le fragole a fettine e chiudete con la parte superiore.
- Glassate, decorate con i Dolci Decorì "Pink Lady" e fate solidificare in frigorifero. Nel frattempo montate la panna fresca con lo zucchero al velo. Trasferite in una sac à poche con bocchetta a stella e decorate i bigné éclair con ciuffi di panna fresca e fettine di fragola.

I prodotti identificati con la M sono firmati Mariarosa



la latta Mariarosa rosa è perfetta per riporre i tuoi pirottini



il consiglio di Mariarosa

Se la vostra torta collassa al centro durante la cottura, non cedete alla tentazione di aprire il forno troppo presto, ma lasciate cuocere e lievitare per tutto il tempo necessario! Per evitare che succeda inoltre, state sempre attenti a non superare le consistenze corrette quando montate gli ingredienti.

UN'IDEA IN PIÙ

Come fare una golosa Crema da dessert

Mescolate 120 g di zucchero e 40 g di farina M al contenuto di 1 busta di Novolina M, aggiungendovi gradatamente 1 litro di latte. Cuocete a fuoco medio, mescolando continuamente. La cottura sarà ultimata quando la crema fumerà e si attaccherà al mestolo. A piacimento, potrete aromatizzare la crema, prima di toglierla dal fuoco, con la scorza grattugiata di mezzo limone o con 30-40 g di cacao.

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



Giugno 2022

Dillo con il cuore

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

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

CUPCAKE SALATI CON FROSTING AL FORMAGGIO E POMODORI

PREPARAZIONE 30 min • COTTURA 20 min • DOSI PER 6 persone

DIFFICOLTÀ **PROCEDIMENTO**

PER I CUPCAKE

2 uova
50 ml di olio di semi di girasole
2 cucchiaini di sale
2 cucchiai di formaggio grattugiato
150 ml di latte

M 200 g di farina per torte salate

M 1 bustina di lievito istantaneo per torte salate

PER I POMODORINI

200 g di pomodori ciliegino
2 cucchiaini di zucchero di canna

q. b. olio extravergine di oliva

1 cucchiaino di sale

q. b. origano secco

PER IL FROSTING

150 ml di panna fresca

150 g di formaggio spalmabile

1 cucchiaino di sale

PER LA DECORAZIONE

q. b. foglie di basilico

q. b. origano secco

PER I CUPCAKE: in una ciotola mescolate le uova con l'olio utilizzando una frusta a mano. Proseguite aggiungendo il sale, il formaggio grattugiato e il latte; terminate con la farina setacciata con il lievito. Riempite i pirottini per cupcake con l'impasto e fate cuocere a 180 °C per 20 minuti.
PER I POMODORINI CONFIT: mettete i pomodori in una teglia, condite con lo zucchero di canna, l'olio, il sale e l'origano; infornate a 190 °C per 15 minuti. Fate raffreddare.
PER IL FROSTING AL FORMAGGIO: in una ciotola montate la panna. In una seconda ciotola amalgamate il formaggio spalmabile e il sale; poi unite la panna montata mescolando lentamente con movimenti dall'alto verso il basso per non smontarla. Trasferite in una sac à poche e mettete in frigorifero per 1 ora circa. Farcite i cupcake con la crema, decorate con i pomodori confit e qualche foglia di basilico; terminate con una spolverata di origano secco.

I prodotti identificati con la M sono firmati Mariarosa



la latte Mariarosa color verde ti aiuta a tenere in ordine la tua dispensa: riponi lì le tue bustine di lievito istantaneo



il consiglio di Mariarosa

Se la vostra torta è troppo scura potreste non aver amalgamato bene il vostro impasto o potreste averlo lavorato per un tempo inferiore rispetto a quello necessario. Inoltre potreste utilizzare uno zucchero a grana più fine, per farlo sciogliere con maggiore facilità.

UN'IDEA IN PIÙ

Come fare la Crema pasticcera

In un pentolino scaldate 500 ml di latte; nel frattempo in una ciotola, mescolate con una frusta 4 tuorli d'uovo con 100 g di zucchero, 40 g di farina M e 1 bacca di vaniglia M oppure 1 fialetta di aroma gusto limone M. Quando il latte sarà arrivato a bollore, versatelo nei tuorli e mescolate. Riportate sul fuoco finché la crema non si sarà addensata e lasciatela raffreddare prima di utilizzarla.

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



Luglio 2022

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

CROSTATA CON PANNA COTTA AL COCCO, PESCHE E COCCO FRESCO

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

PREPARAZIONE 30 min • COTTURA 35 min • DOSI PER 8 persone

- DIFFICOLTÀ
- PER LA FROLLA**
- M 240 g di farina per dolci
 - M 10 g di cocco rapè
 - 2 tuorli d'uovo
 - M 90 g di zucchero al velo
 - 125 g di burro
 - 1 pizzico di sale
 - M 1 cucchiaino di lievito per dolci
- PER LA PANNA COTTA**
- M 8 g di gelatina in fogli
 - 500 ml di panna fresca
 - 100 g di zucchero semolato
 - M 1/2 fiala di aroma gusto vaniglia
 - M 2 cucchiaini di cocco rapè
- PER DECORARE**
- 2 pesche
 - q. b. cocco fresco
 - M q. b. cocco rapè
 - foglie di menta
- PROCEDIMENTO**
- Per la frolla:** disponete sulla spianatoia la farina a fontana con il cocco rapè; aggiungete al centro i tuorli, lo zucchero al velo, il sale e il lievito. Iniziate ad impastare prima con una forchetta e poi con le mani. Formate un impasto compatto e omogeneo, avvolgetelo con la pellicola alimentare e fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Riprendete la frolla dal frigorifero e stendetela con il mattarello a circa 0,5 cm di spessore; rivestite con carta forno una teglia da crostata da 20 cm di diametro, stendetevi la frolla e fate cuocere in bianco a 180 °C per 30-35 minuti circa.
- Per la panna cotta:** mettete la gelatina in acqua fredda. In un pentolino aggiungete la panna, lo zucchero e l'aroma gusto vaniglia; portate a bollore, unite la gelatina ben strizzata e mescolate con una frusta fino a farla sciogliere. Terminate con il cocco rapè e lasciate intiepidire. Farcite la crostata con la panna cotta e mettetela in frigorifero per 2 ore a rassodare.
- Decoratela infine con le pesche, il cocco fresco, una spolverata di cocco rapè e le foglie di menta.



la latta Mariarosa color avorio è perfetta per tenere in ordine i tagliabiscotti



il consiglio di Mariarosa

Per evitare che la vostra torta abbia delle bolle all'interno ricordatevi sempre di sbattere la teglia sul piano di lavoro per un paio di volte dopo avervi versato l'impasto: l'aria in eccesso uscirà e l'interno risulterà perfetto!

UN'IDEA IN PIÙ

Come fare la Crema allo yogurt

In una terrina montate 250 ml di panna ben fredda di frigo. Unite lentamente alla panna 250 g di yogurt e 30 g di zucchero a velo M. Mescolare dolcemente con movimenti dal basso verso l'alto per evitare di smontarla, fino ad ottenere una crema allo yogurt vellutata.

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



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

Agosto

2022

Dillo con il cuore

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

GAZPACHO DOLCE ALL'ANGURIA

PREPARAZIONE 20 min • DOSI PER 4 persone

DIFFICOLTÀ **PROCEDIMENTO**

1,5 kg di anguria

2 cucchiaini di succo di limone

M 60 g di zucchero al velo

50 ml di vino bianco

M 1/2 fiala di aroma gusto limone

PER DECORARE

q. b. fragole fresche

q. b. foglie di menta

M q. b. mini bignè

Prendete l'anguria, privatela dei semi, tagliatela a cubetti e frullatela in un mixer. Trasferitela poi in una ciotola e aggiungete il succo di limone, lo zucchero al velo, il vino e l'aroma gusto limone. Mescolate bene e riponete in frigorifero per almeno un'ora. Al momento di servire, suddividete il gazpacho dolce in piccole ciotole, decorate con fragole fresche, qualche foglia di menta e i mini bignè, che doneranno una piacevole croccantezza al piatto.

I prodotti identificati con la M sono firmati Mariarosa



la lattina Mariarosa color rosa è perfetta per conservare le tue bustine di Lievito per dolci



Il consiglio di Mariarosa

Per ottenere una torta alta e soffice eseguite la ricetta con il "metodo classico": montate prima di tutto i tuorli con lo zucchero finché non saranno chiari e spumosi; aggiungete le uova (se la ricetta lo prevede), poi il latte e solo per ultimi gli ingredienti secchi (farina, aromi, lievito) già mescolati insieme.

UN'IDEA IN PIÙ

Come fare la Crema rocher

In un'ampia ciotola montate leggermente 200 ml di panna fresca. Quando inizierà a montare, unite 300 g di crema di nocciola e mescolate delicatamente; aggiungete 100 g di wafer alla nocciola sbriciolati, 80 g di nocciole granella M e amalgamate bene. Potete anche servirla come dolce al cucchiaio.

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



Settembre

2022

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
						35
			1	2	3	4
						36
5	6	7	8	9	10	11
						37
12	13	14	15	16	17	18
						38
19	20	21	22 <i>1° giorno d'autunno</i>	23	24	25 <i>Giornata mondiale del Sogno</i>
						39
26	27	28	29	30		

FOCACCIA GOURMET ALL'UVA CON PROSCIUTTO CRUDO E GORGONZOLA

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

PREPARAZIONE **30 min** (+3 ORE DI LIEVITAZIONE) • COTTURA **30 min**

DIFFICOLTÀ

PER LA FOCACCIA

M 300 g di farina per pizza e focaccia

M 3,5 g di lievito di birra disidratato

1 cucchiaino di sale
+1 cucchiaino per la superficie

1/2 cucchiaino di zucchero semolato

10 ml di olio extravergine di oliva
+1 cucchiaino per la superficie

150 ml di acqua

100 g di uva nera

PER LA DECORAZIONE

100 g di prosciutto crudo

100 g di gorgonzola piccante

100 g di uva nera

q. b. rosmarino

PROCEDIMENTO

Mettete in una ciotola la farina con il lievito di birra e mescolate. Fate un buco al centro e aggiungete il sale, lo zucchero e l'olio; iniziate ad impastare con una forchetta aggiungendo l'acqua leggermente intiepidita; trasferite l'impasto sulla spianatoia e impastate con le mani aggiungendo, se necessario, un po' di farina. Rimettete l'impasto nella ciotola e coprite con un canovaccio; lasciate lievitare fino al raddoppio del volume (circa 2 ore e mezza). Trascorso il tempo di lievitazione, trasferite l'impasto in una teglia da 22 cm di diametro ben oliata; spennellate la superficie della focaccia con altro olio, decorate con i chicchi d'uva e terminate con il sale. Fate lievitare nuovamente per 30 minuti. Infornate, in forno caldo, a 190 °C per 30 minuti. Quando la focaccia è pronta decorate con il prosciutto crudo, il gorgonzola piccante sbriciolato, chicchi di uva e qualche foglia di rosmarino; servite tiepida.

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



la lattina Mariarosa color verde diventa un grazioso porta grissini



il consiglio di Mariarosa

Se la vostra torta è raggrinzita e non ha un bell'aspetto, nessun problema: basterà farcirlo al centro, eventualmente togliere con un coltello lo strato superiore e coprirlo con una glassa o una crema al burro; infine decorarla a piacere.

UN'IDEA IN PIÙ

Come fare la Crema al cacao da dessert

Miscelate **80 g di zucchero**, **30 g di farina per dolci M** e **50 g di cacao amaro**; sciogliete il tutto lentamente in **mezzo litro di latte**. Cuocete a fuoco medio, mescolando continuamente. La crema sarà pronta dopo 5 minuti di ebollizione.

DAL 1970

MARIAROSA

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



Ottobre 2022

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

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	
					1	39 Festa dei nonni 2
3	4	5	6	7	8	40 9
10	11	12	13	14	15	41 16
17	18	19	20	21	22	42 23
24	25	26	27	28	29	43 30

CROSTATA MORBIDA CON CREMA AL CAFFÈ

PREPARAZIONE 30 min • COTTURA 25 min • DOSI PER 8 persone

- DIFFICOLTÀ ☺☺☺
- PER LA BASE**
- 85 g di burro
 - 80 g di zucchero semolato
 - M 1 fiala di aroma gusto rum
 - 2 uova
 - 50 ml di latte
- PER LA CREMA AL CAFFÈ**
- M 200 g di farina per dolci
 - M 1/2 bustina di lievito per dolci
 - M q. b. bagna spray gusto caffè
 - 125 g di panna fresca
 - 150 g di formaggio spalmabile
 - M 50 g di zucchero al velo
 - 2 cucchiaini caffè solubile
- PER LA DECORAZIONE**
- M q. b. perline argento
 - q. b. chicchi di caffè
- PROCEDIMENTO**
- In una ciotola montate con le fruste il burro con lo zucchero; aggiungete l'aroma gusto rum, le uova, il latte e, per finire, la farina setacciata con il lievito.
- Versate l'impasto in uno stampo da 20 cm di diametro imburato e infarinato, e fate cuocere a 170 °C per 25 minuti.
- Lasciate raffreddare.
- Per la crema:** montate con le fruste la panna fresca. In una ciotola mescolate il formaggio spalmabile con lo zucchero al velo e il caffè solubile; poi unite la panna montata. Trasferite in una sac à poche con bocchetta a stella.
- Spruzzate la base della torta con abbondante bagna spray gusto caffè, farcite con la crema e decorate con perline argento e chicchi di caffè.

Halloween 31



la latta Mariarosa color avorio è perfetta per conservare le caramelle



il consiglio di Mariarosa

Per capire se le uova che avete in frigorifero sono ancora fresche, c'è un trucco semplicissimo. Basta infatti immergerle in un bicchiere d'acqua: se l'uovo affonda, significa che è ancora fresco; diversamente, è meglio non utilizzarlo.

UN'IDEA IN PIÙ

Come fare la Crema al latte

Portate ad ebollizione 200 ml di latte in una casseruola con fondo spesso. Spegnete la fiamma ed aggiungete 20 g di farina per dolci M, 1 bustina di vanillina M e 50 g di zucchero. Riaccendete il fuoco e fate addensare per qualche minuto, sempre mescolando; poi fate raffreddare. Montate 250 ml di panna per dolci e unitela alla crema.

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



Novembre 2022

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

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
	Tutti i Santi LUNA CRESCENTE 1	2	3	4	5	44 6
7	LUNA PIENA 8	9	10	Estate di S. Martino 11	12	45 13
14	15	LUNA CALANTE 16	17	18	19	46 20
21	22	LUNA NUOVA 23	24	25	26	47 27
28	29	LUNA CRESCENTE 30				

PANINI ALLA ZUCCA

PREPARAZIONE 30 min (+3 ore di lievitazione) • COTTURA 25 min
 DOSI PER 20 panini

DIFFICOLTÀ

PER L'IMPASTO

200 g di zucca
 M 600 g di farina per pane
 M 7 g di lievito di birra secco

200 ml di acqua

20 ml di olio extravergine di oliva

1 cucchiaino di sale

PER SPENNELLARE

1 uovo

2 cucchiai di latte

PER DECORARE

q. b. semi di zucca

PROCEDIMENTO

Tagliate la zucca a fettine, mettetela in una padella con un filo d'olio e fatela cuocere finché non sarà morbida; lasciate raffreddare e poi frullatela. Nella planetaria, aggiungete la farina con il lievito, la purea di zucca, l'acqua leggermente intiepidita, l'olio e il sale. Impastate finché il composto sarà ben omogeneo; trasferite in una ciotola e lasciate lievitare fino al raddoppio, per circa 2 ore e mezza. Trascorso il tempo di lievitazione, suddividete l'impasto in panini da circa 60 g; disponeteli su una teglia ricoperta con carta forno e fate lievitare nuovamente per 30 minuti. Riprendete i panini e su ognuno praticate un taglio a croce sulla superficie superiore; spennellate con l'uovo sbattuto insieme al latte e cospargete con i semi di zucca. Infornate, in forno caldo, a 180 °C per 25 minuti circa.

I prodotti identificati con la M sono firmati Mariarosa



la lattina Mariarosa color rosa è perfetta per tenere in ordine gli utensili in cucina



il consiglio di Mariarosa

Se utilizzate le gocce di cioccolato nelle vostre torte e volete evitare che affondino nell'impasto, lasciatele raffreddare in freezer per circa 30 minuti. Successivamente, infarinatetele leggermente prima di aggiungerle al vostro impasto.

UN'IDEA IN PIÙ

Come fare la Crema pasticcera al cioccolato

Miscelate 120 g di zucchero con 20 g di farina per dolci M e 50 g di cacao amaro. Aggiungete 2 tuorli d'uovo lavorando con un cucchiaino fino ad ottenere un composto soffice. Stemperate versando mezzo litro di latte a piccole dosi e cuocete a fuoco medio, mescolando continuamente. Lasciate bollire dolcemente per 5 minuti.

DAL 1970

MARIAROSA

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



Dicembre

2022

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

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
			1	2	3	4 48
5	6	7	8 Immacolata Concezione LUNA PIENA	9	10	11 49
12	13 S. Lucia	14	15	16 LUNA CALANTE	17	18 50
19	20	21 1° giorno d'inverno	22	23 LUNA NUOVA	24	25 51 Natale
26 S. Stefano	27	28	29	30 LUNA CRESCENTE	31 S. Silvestro	

STELLA DI PAN BRIOCHE CON UVETTA E CANDITI

PREPARAZIONE 30 min (+3 ore di lievitazione) • COTTURA 30 min
 DOSI PER 6 persone

DIFFICOLTÀ

PER L'IMPASTO

- M** 500 g di farina per pizza e focaccia
- M** 7 g di lievito di birra disidratato
- 60 g di zucchero semolato
- 2 uova
- 90 g di burro
- 120 ml di latte
- M** 1 fiala aroma gusto arancia
- 1 pizzico di sale

PER LA FARCITURA

- 100 g di burro
- q. b. di zucchero di canna
- M** 70 g di arancia candita a cubetti
- M** 60 g di uva sultanina

PER DECORARE

- 1 uovo
- 2 cucchiaini di latte
- M** q. b. zucchero a granella
- M** q. b. Crispies croccantini soffiati alla nocciola

PROCEDIMENTO

Preparate l'impasto: mescolate nella planetaria la farina con il lievito, aggiungete lo zucchero, le uova, il burro leggermente ammorbidito, il latte tiepido, l'aroma gusto arancia e il sale. Impastate finché non otterrete un composto liscio ed omogeneo; trasferite in una ciotola e fate lievitare in luogo caldo fino al raddoppio (per circa 2 ore e mezza). Quando l'impasto sarà lievitato, dividetelo in 4 e con il mattarello formate 4 dischi di pasta del diametro di circa 24 cm. Fate sciogliere il burro in un pentolino; usatelo per spennellare il primo disco, poi cospargete con abbondante zucchero di canna e terminate con l'arancia candita e l'uvetta sultanina. Coprite con un secondo disco e farcite nuovamente; continuate così per i restanti dischi, senza farcire l'ultimo. Tagliate la brioche a piani ottenuta in 16 fette, senza arrivare fino al centro; prendete a coppie gli spicchi e girateli su se stessi verso l'esterno per 3 volte. Mettete nuovamente a lievitare per altri 30 minuti. Prima di infornare, spennellate con l'uovo sbattuto con il latte, decorate con la granella di zucchero e i croccantini soffiati alla nocciola. Fate cuocere, in forno caldo, per 30 minuti a 180 °C.

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



la latta Mariarosa color verde è ideale per contenere il tuo kit da cucito



il consiglio di Mariarosa

Per tagliare in modo preciso il vostro semifreddo, e fare in modo che la fetta resti perfettamente integra, immergete la lama del coltello per pochi secondi in acqua bollente prima di procedere con il taglio.

UN'IDEA IN PIÙ

Come fare la Crema pasticcera speziata

Miscelate 100 g di zucchero con 20 g di farina per dolci **M** e una bustina di Novolina **M**; unite a piccole dosi mezzo litro di latte. Aggiungete un bastoncino di cannella e cuocete su fuoco medio mescolando continuamente. Lasciate bollire dolcemente per 5 minuti.

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