



Le mie Ricette



DAL 1970

MARIAROSA

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

EDIZIONE VI
LE TORTE DI COMPLEANNO



Questo ricettario è di



Cara Amica,

ecco il mio dolce Ricettario: 16 preparazioni semplici ma prodigiose, tutte dedicate alle Torte di Compleanno. Tante idee per celebrare un momento così speciale, anche veloci da realizzare, per non rinunciare mai al dolce perché a volte basta una fetta golosa per trasformare quel giorno in un "Buon e Bel Compleanno!"

Sfoglialo, troverai la torta che fa per te.

Alla frutta, al cioccolato, finemente decorata o classica, con il mio pan di spagna già pronto o con una soffice base da preparare, c'è una ricetta per ogni gusto e disponibilità di tempo. E con i miei prodotti, il successo è garantito.

Prepara una crema, farcisci e decora il mio pan di spagna. Sta tutto qui, in questi gesti semplici, il piacere di regalare un momento per sé o per festeggiare chi ci è accanto, creando con le proprie mani un dolce che ha il sapore unico delle cose fatte con amore.

E come tocco finale non può mancare la mia candelina che rende magico ogni compleanno perché custode di un desiderio da consegnare, con un soffio, alle stelle. Scopri ora tante idee per gustare un dolce...

Buon compleanno!

E ricorda: tutti i prodotti evidenziati nelle ricette con la lettera **M** fanno parte della linea Mariarosa Rebecchi.

Li puoi vedere tutti collegandoti al sito

www.bravabravamariarosa.it



DAL 1970

MARIAROSA

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



Inquadra il QR code
e ascolta il jingle

*Happy
Birthday*



Torta di compleanno all'arancia

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 40 MINUTI

DOSI PER 6/8 PERSONE

INGREDIENTI

M 4 dischi di pan di spagna*

PER LA BAGNA ALL'ARANCIA

75 ml di acqua

50 ml di succo di arancia

50 g di zucchero semolato

M 1 fialetta di aroma gusto arancia

PER LA CAMY CREAM

500 g di mascarpone

200 g di latte condensato

M 1 fialetta di aroma gusto arancia

M ½ fialetta di Color Dolci rosso

M 1 fialetta di Color Dolci giallo

250 ml di panna fresca

150 g di marmellata
di arance amare

Foglie di menta e roselline
bianche per decorare

DECORAZIONI

M Crispiers croccantini
soffiati alla nocciola

M Perlina argento

M Targhetta auguri

M Arancia candita

M Fiori di zucchero

M Candeline numero
fluo arancio

Per la bagna: in un pentolino fate scaldare

l'acqua con il succo d'arancia. Togliete dal fuoco,
versate lo zucchero mescolando fino a che sarà sciolto;
lasciate raffreddare e unite l'aroma gusto arancia.

Per la camy cream: unite il mascarpone al latte
condensato, l'aroma gusto arancia, il colorante e mescolate.

Montate la panna e aggiungetela al composto
con movimenti dall'alto verso il basso

per non smontarla. Trasferite in una sac à poche
con bocchetta a stella e mettete in frigo per 2 ore.

Composizione: bagnate un disco di pan di spagna
con la bagna, farcite con un velo di marmellata
e poi con la crema; adagiate sopra il secondo disco,
bagnate e farcite nuovamente con marmellata e crema.
Proseguite così fino a terminare il pan di spagna.

Per la decorazione: decorate la torta con la rimanente
crema, sistemate sui bordi e al centro i crispiers
croccantini soffiati alla nocciola e terminate
con le perlina argento, la targhetta auguri rosa,
l'arancia candita, i fiori di zucchero, foglie di menta,
roselline bianche e, per finire, le candeline arancio fluo.



Torta di compleanno a cuore con cream cheese e mele

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE 40 MINUTI • DOSI PER 6/8 PERSONE

DECORAZIONI

- M Pink Lady
- M Targhetta auguri
- M Petali di fiori
- M Candelina cuore

INGREDIENTI	
M 4 dischi di pan di spagna*	<i>Per la cream cheese:</i> in una ciotola mescolate il burro a temperatura ambiente con il latte; aggiungete il formaggio spalmabile,
M 1 bagna spray gusto alchermes	lo zucchero al velo e l'aroma gusto vaniglia.
PER LA CREAM CHEESE	Trasferite la crema in una sac à poche con bocchetta tonda.
100 g di burro	<i>Composizione:</i> ritagliate ogni disco di pan di spagna a forma di cuore. Bagnate il primo disco con la bagna spray gusto alchermes, farcite con la crema e adagiate sopra il secondo disco; bagnate e farcite nuovamente.
2 cucchiai di latte	Proseguite così fino a terminare il pan di spagna.
350 g formaggio spalmabile	<i>Per la decorazione:</i> decorate la superficie della torta con la rimanente crema, la mela tagliata a fettine, qualche petalo di rosa e tutte le decorazioni Mariarosa.
M 200 g di zucchero al velo	
M 1 fialetta di aroma gusto vaniglia	
1 mela per decorare	
Roselline fresche a piacere	



Torta di compleanno con crema alle fragole e chantilly

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE 40 MINUTI • DOSI PER 6/8 PERSONE

DECORAZIONI

- M Mandorle affettate
- M Confetti colorati
- M Dolce bouquet
- M Dolci perline
- M Cocco rapè
- Candeline Auguri Rebecchi

INGREDIENTI	
M 4 dischi di pan di spagna*	<i>Per la bagna:</i> fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco e aggiungete lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto. Lasciate raffreddare e aggiungete l'aroma gusto millefiori. <i>Per la crema:</i> in un mixer frullate le fragole; ammolate la gelatina in acqua fredda, strizzatela e fatela sciogliere in 50 ml di panna sul fuoco. Montate il mascarpone con la panna rimanente e lo zucchero al velo, aggiungete le fragole frullate e la gelatina.
PER LA BAGNA MILLEFIORE	Trasferite in una sac à poche e mettete in frigo per 2-3 ore.
100 ml di acqua	<i>Composizione:</i> bagnate il primo disco con la bagna, farcite con la crema alle fragole e adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite nuovamente. Proseguite così fino a terminare il pan di spagna. <i>Per la copertura:</i> in una ciotola unite alla panna il colorante giallo, montate con lo zucchero al velo e con una spatola rivestite la torta cercando di lasciare la crema piuttosto irregolare. <i>Per la decorazione:</i> create dei fiorellini con i confetti e le mandorle affettate e terminate con le decorazioni Mariarosa.
50 g di zucchero semolato	
M 1 fialetta di aroma gusto millefiori	
PER LA CREAMA ALLE FRAGOLE	
80 g di fragole + 3 per decorare	
M 5 g di gelatina in fogli	
250 ml di panna fresca	
250 g di mascarpone	
M 60 g di zucchero al velo	
PER LA COPERTURA	
250 ml di panna fresca	
M ½ fialetta Color Dolci giallo	
M 50 g di zucchero al velo	



Torta di compleanno alle ciliegie

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE 45 MINUTI • DOSI PER 6/8 PERSONE

DECORAZIONI

- M Pasta di zucc. rosa
- M Targhetta auguri
- M Petali di fiori
- M Foglie di zucchero
- M Dolci Perline rosa
- M Gocce ciocc. Ruby
- M Candeline fucsia

INGREDIENTI

M 4 dischi di pan di spagna*

PER BAGNA AL LIMONE

75 ml di acqua

25 g di zucchero semolato

25 ml di succo di limone

M ½ fialetta di aroma gusto limone

PER LA CREMA RICCOTTA E CILIEGIE

250 g di ricotta

250 ml di panna fresca

M 80 g di zucchero al velo
60 g di ciliegie

PER LA COPERTURA

300 ml di panna fresca

M 60 g di zucchero al velo

M ½ fialetta di Color Dolci rosso

Per la bagna: fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco, versate lo zucchero mescolando fino a che sarà sciolto; lasciate raffreddare e aggiungete il succo e l'aroma gusto limone. *Per la crema:* in una ciotola montate la ricotta con la panna e lo zucchero al velo e aggiungete le ciliegie in piccoli pezzi. *Composizione:* bagnate il primo disco di pan di spagna con lo sciroppo, farcite con la crema, adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite; proseguite così fino a terminare i dischi di pan di spagna. *Per la copertura:* in una ciotola montate la panna con lo zucchero al velo, aggiungete il colorante rosso e rivestite la torta. *Per la decorazione:* trasferite la rimanente panna in una sac à poche con bocchetta a stella e decorate il bordo. Stendete la pasta di zucchero rosa con un mattarello su un piano leggermente cosperso di zucchero al velo e create piccoli decori a piacere, seguendo la vostra fantasia. *Terminate* aggiungendo tutte le decorazioni Mariarosa.



Torta di compleanno alle pesche e yogurt

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE 45 MINUTI • DOSI PER 6/8 PERSONE

DECORAZIONI

- M Matita gel
- M Dolci decori, Foglie e Fiorellini di zucchero
- M Dolci perline gialle
- M Perline argento
- M Candeline azzurre

INGREDIENTI

M 4 dischi di pan di spagna*

M 1 bagna spray gusto vaniglia

PER LA MOUSSE ALLO YOGURT

M 5 g di gelatina in fogli

250 ml di panna fresca

250 g di yogurt greco bianco

M 60 g di zucchero al velo

80 g di pesche

PER LA COPERTURA

300 ml di panna fresca

M 60 g di zucchero al velo

M 1 fialetta di Color Dolci blu

Margherite e menta fresca per decorare a piacere

Per la mousse: ammolate la gelatina in fogli in acqua fredda, poi fatela sciogliere in 50 ml di panna in un pentolino sul fuoco. In una ciotola montate lo yogurt con la panna rimanente e lo zucchero al velo, aggiungete le pesche frullate e per finire la gelatina sciolta. *Trasferite* in una sac à poche e mettetevi in frigo per 2-3 ore. *Composizione:* bagnate il primo disco di pan di spagna con lo sciroppo, farcite con la crema, adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite nuovamente; proseguite così fino a terminare il pan di spagna. *Per la copertura:* in una ciotola montate la panna con lo zucchero al velo e il colorante e rivestite la torta. *Per la decorazione:* trasferite la rimanente panna in una sac à poche con bocchetta a stella e decorate i bordi. Create la scritta "auguri" con la matita gel; terminate la decorazione con le margherite, la menta fresca, le decorazioni Mariarosa e, per ultime, le candeline classiche azzurre.



Torta di compleanno

con crema al mascarpone
e pere caramellate

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 35 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

INGREDIENTI

M 4 dischi di pan di spagna*

PER LA BAGNA AL RUM

75 ml di acqua

50 g di zucchero semolato

M 1 fialetta di aroma gusto rum

1 bicchierino di rum (a piacere)

PER LA CREMA AL MASCARPONE

250 g di mascarpone

250 ml di panna fresca

M 60 g di zucchero al velo

M ½ fialetta di Color Dolci rosso

M ½ fialetta di Color Dolci blu

PER LE PERE CARAMellate

2 pere

2 cucchiaini di zucchero di canna

2 cucchiaini di succo di limone

Violette del pensiero a piacere
per decorare

Per la bagna: fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco e aggiungete lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto; lasciate raffreddare e aggiungete l'aroma gusto rum e, a piacere, il rum.

Per la crema: in una ciotola mescolate mascarpone, panna e zucchero al velo; aggiungete il colorante rosso e blu fino ad ottenere la tonalità di colore preferita e trasferite in una sac à poche con bocchetta a stella.

Per le pere caramellate: tagliate le pere a pezzetti, mettetele in padella con zucchero e succo di limone; fate cuocere per 5 minuti e poi lasciate raffreddare.

Composizione: bagnate il primo disco di pan di spagna con lo sciroppo, farcite con la crema e con le pere caramellate; adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite nuovamente. Proseguite così fino a terminare il pan di spagna.

Per la decorazione: decorate la torta con la rimanente crema, realizzate la scritta "auguri" con la matita gel e terminate con gli anicini, le farfalle in cialda, le violette e, per ultime, le candeline classiche fluo gialle.

DECORAZIONI

M Matita gel

M Anicini

M Farfalle in cialda

M Candeline
fluo gialle





Torta di compleanno chantilly al cocco e albicocche

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE 40 MINUTI • DOSI PER 6/8 PERSONE

DECORAZIONI

- Perline argento
- Meringhette
- Granella di mandorla
- Candeline numero fluo verdi
- Koko Pen Rebecchi

INGREDIENTI

M 4 dischi di pan di spagna

PER LA BAGNA MILLEFIORI

100 ml di acqua

50 g di zucchero semolato

1 fialetta

di aroma gusto millefiori

PER LA CREMA CHANTILLY AL COCCO

500 ml di panna fresca

M 70 g di zucchero al velo

M 40 g di cocco rapè

100 g di albicocche
+ 3/4 per decorare

Cocco fresco

Fiori freschi edibili a piacere

Per la bagna: fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco, versate lo zucchero mescolando fino a che sarà sciolto; lasciate raffreddare e aggiungete l'aroma gusto millefiori.

Per la crema chantilly: in una ciotola montate la panna; quando sarà semi-montata unite lo zucchero al velo e il cocco rapè; proseguite mescolando.

Trasferite in una sac à poche con bocchetta tonda.
Composizione: bagnate il primo disco di pan di spagna con lo bagna, farcite con la crema e con albicocche a cubetti, adagiate sopra il secondo disco,

bagnate e farcite nuovamente; proseguite così fino a terminare il pan di spagna.

Per la decorazione: decorate la torta con la rimanente crema, create la scritta "auguri" con la Koko Pen, ultimare con perline argento, meringhette, crispies soffiati al pistacchio, cocco e albicocche a pezzetti, fiori freschi e, per finire, le candeline fluo verde.



il Compleanno di

MARIAROSA

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



Al risveglio Mariarosa
balza giù dal suo lettino.
Chiede a Billy, assai gioiosa:
“Presto penna e fogliettino!”

Lei gli inviti scrive lesta,
è stasera la sua festa!



Per la torta - prima cosa -
non si può dimenticare...
lo sa bene Mariarosa:
candeline per festeggiare!

Gli ingredienti ci son tutti, dalle uova alle perline;
non le resta che cercare solo un po' di fragoline





Col cestino e il cagnolino
Mariarosa va di fretta;
nel boschetto lì vicino
quanta frutta che l'aspetta!
"Sulla torta sarà un vanto,
ma cos'è... si sente un pianto!"



Al ruscello lì accanto
una paperella vaga sola;
è da lei che arriva il pianto
e Mariarosa la consola:
"Vieni con me, è il mio compleanno,
stasera gli amici mi festeggeranno!"





Lesti a casa fanno ritorno
perché la festa è da preparare:
attaccan festoni tutti intorno
e iniziano insieme a cucinare.

La torta è pronta, bella e decorata
Mariatosa è felice, la paperella consolata!



Inizia la festa,
arrivano gli amici!
La candelina si desta
per i momenti felici:

“Auguri Mariarosa è il tuo Compleanno
Un soffio, una magia e i tuoi sogni si avvereranno!”





Torta di compleanno con crema al lime

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 50 MINUTI

DOSI PER 6 PERSONE

INGREDIENTI

M 4 dischi di pan di spagna*

PER LA BAGNA AL LIME

75 ml di acqua
50 g di zucchero semolato
25 ml di succo di lime

PER CREMA NOVOLINA AL LIME

500 ml di latte
M 1 bustina di Novolina
120 g di zucchero semolato

M 20 g di farina per dolci
la scorza di 1 lime

PER LA CREMA MERINGATA

100 g di zucchero semolato
50 g di acqua
100 g di albumi
300 g di burro

2-3 **cucchiaini** di acqua
150 g di zucchero al velo
Color dolci blu
Meringhe blu e bianche

Per la bagna: fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco e aggiungete lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto; unite il succo del lime.

Per la crema: preparate la crema Novolina seguendo le istruzioni sulla confezione; quando sarà pronta ma ancora calda aggiungete la scorza del lime e lasciate raffreddare.

Composizione: bagnate il primo disco di pan di spagna con la bagna, farcite con la crema aromatizzata; adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite. Proseguite così fino a terminare il pan di spagna.

Per la crema meringata: preparate lo sciroppo versando lo zucchero e l'acqua in un pentolino e portandolo a 121°C. Mettete in una planetaria gli albumi e iniziate a montare; versate a filo lo sciroppo e proseguite a mescolare finché la meringa sarà bella soda.

Lasciate raffreddare. Terminate aggiungendo il burro morbido a pezzetti poco per volta. Ricoprite per intero la torta con la crema al burro e mettetela in frigorifero per 30 minuti.

Per la decorazione: con la pasta di zucchero bianca create le stelle. Preparate una glassa mescolando lo zucchero al velo con qualche cucchiaino di acqua e il color dolci blu, poi fatela colare sui bordi della torta. Ultimata la decorazione con le stelle in pasta di zucchero, meringhe bianche e blu, meringhette, fiori di zucchero, dolci perline azzurre, la targhetta auguri, le spumette azzurre e, per ultime, le candeline numero azzurre.

DECORAZIONI

- M** Pasta di zucchero
- M** Meringhette bianche
- M** Dolci perline azzurre
- M** Targhetta auguri e spumette azzurre
- M** Fiori di zucchero
- M** Candeline numero azzurre





Torta di compleanno con crema al melone

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE 40 MINUTI • DOSI PER 6/8 PERSONE

DECORAZIONI

- Petali di fiori
- Dolci decori, foglie e fiori di zucchero
- Targhetta auguri
- Candeline numero fluo gialle

INGREDIENTI	
4 dischi di pan di spagna*	<i>Per la bagna:</i> fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco, versate lo zucchero mescolando fino a che sarà sciolto; lasciate raffreddare e aggiungete l'aroma gusto millefiori.
PER LA BAGNA MILLEFIORE	
100 ml di acqua	
50 g di zucchero semolato	
1 fialetta di aroma gusto millefiori	<i>Per la gelatina:</i> mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda. Frullate il melone e unitelo allo zucchero: mettete sul fuoco e aggiungete l'acqua. Portate quasi ad ebollizione, unite la gelatina ben strizzata e mescolate. Fate intiepidire.
PER LA GELATINA AL MELONE	
6 g di gelatina in fogli	<i>Composizione:</i> sistemate il primo disco di pan di spagna in uno stampo da 20 cm di diametro foderato con carta forno. Spennellate con la bagna, farcite con la gelatina, adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite.
300 g di melone	
60 g di zucchero semolato	
4 cucchiaini di acqua	Proseguite così fino a terminare il pan di spagna. Mettete in frigo per almeno due ore per far solidificare la gelatina.
PER LA COPERTURA	
300 ml di panna fresca	<i>Per la copertura:</i> in una ciotola unite la panna e il colorante verde, montate e aggiungete lo zucchero al velo; togliete
1 fialetta di Color Dolci verde	la torta dallo stampo e con una spatola rivestitela con la panna. <i>Per la decorazione:</i> trasferite la rimanente crema
60 g di zucchero al velo	in una sac à poche e terminate con le decorazioni Mariarosa.



Cheesecake ai fichi di compleanno

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE 35 MINUTI • DOSI PER 6/8 PERSONE

DECORAZIONI

- Gocce di ciocc. fondente e bianco
- Targhetta auguri
- Candeline classiche verde fluo

INGREDIENTI	
2 dischi di pan di spagna*	<i>Per la bagna:</i> fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco, versate lo zucchero mescolando fino a che sarà sciolto; lasciate raffreddare e aggiungete l'aroma gusto vaniglia.
PER LA BAGNA ALLA VANIGLIA	
100 ml di acqua	
50 g di zucchero semolato	
1 fialetta aroma gusto vaniglia	<i>Per la cheesecake:</i> sistemate il primo disco di pan di spagna in uno stampo da 20 cm rivestito di carta forno; spennellate con la bagna e mettete in frigo per 30 minuti.
PER LA CREMA	
200 g di formaggio spalmabile	Mettete in ammollo la gelatina. Nel frattempo in una ciotola, con le fruste elettriche, mescolate il formaggio spalmabile, la ricotta, lo zucchero al velo, l'aroma
330 g di ricotta	gusto vaniglia e 200 ml di panna. In un pentolino,
150 g di zucchero al velo	fate sciogliere la gelatina strizzata nella rimanente panna e aggiungetela alla crema. Versatela sopra alla base,
½ fialetta di aroma gusto vaniglia	aggiungete il secondo disco di pan di spagna, bagnate
250 ml di panna fresca	nuovamente e mettete in frigorifero per 12 ore. Togliete
7 g di gelatina in fogli	dallo stampo e sistemate i fichi tagliati a metà e in quarti
100 ml di panna per decorare	sulla superficie della cheesecake. Montate la panna
2 cucchiaini di zucchero al velo	e aggiungete lo zucchero al velo; trasferite in una sac à poche
250 g di fichi freschi	e decorate il bordo. Terminate con le decorazioni Mariarosa.
Fiori edibili a piacere	



Torta di compleanno per le Feste

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 2 ORE

DOSI PER 6/8 PERSONE

INGREDIENTI

M 4 dischi di pan di spagna *

PER I TARTUFINI AL COCCO

M 100 g di gocce di cioccolato bianco

50 ml di panna fresca

M 75 g di cocco rapè + q.b. per la panatura

M 1/3 di fialetta di Color Dolci rosso

PER LA BAGNA

100 ml di acqua

50 g di zucchero semolato

M 1 fialetta di aroma gusto mandorla

PER CREMA ALLO YOGURT

200 g di yogurt greco

M 60 g di zucchero al velo

M 1 fialetta di aroma gusto mandorla

200 ml di panna fresca

PER LA CREMA AL BURRO

250 g di burro

M 200 g di zucchero al velo

2 cucchiaini di latte

PER LA GLASSA A SPECCHIO ROSA

100 g di latte condensato

85 g di zucchero semolato

75 ml di acqua

M 135 g di gocce di cioccolato bianco

M 1 fialetta e 1/2 di Color Dolci rosso

M 20 g di gelatina in fogli

Ribes, fragole e rametti di rosmarino per decorare

Per i tartufini: sciogliete le gocce di cioccolato bianco

con la panna, aggiungete il cocco e mescolate.

Dividete il composto in due parti e in una aggiungete

il colorante rosso. Mettete in frigo per 2 ore, poi riprendete e formate delle palline di diverse dimensioni.

Passate nel cocco rapè e rimettete in frigo per 30 minuti.

Per la bagna: fate bollire l'acqua; togliete dal fuoco, versate lo zucchero mescolando fino a che sarà sciolto;

lasciate raffreddare e aggiungete l'aroma gusto mandorla.

Per la crema: mescolate lo yogurt greco, lo zucchero al velo

e l'aroma gusto mandorla; per ultima unite la panna che avrete montato in precedenza.

Per la crema al burro: mescolate con le fruste elettriche

il burro a temperatura ambiente, lo zucchero al velo e il latte; montate fino ad ottenere un composto morbido e spumoso.

Composizione: alternate i dischi di pan di spagna,

spennellati con la bagna, alla crema fino a terminare

il pan di spagna. Rivestite la torta con la crema al burro e mettetela in frigo per 1 ora.

Per la glassa a specchio: versate il latte condensato,

lo zucchero e l'acqua in un pentolino; portate

ad ebollizione, poi aggiungete le gocce di cioccolato bianco

e il colorante rosso. Quando le gocce di cioccolato saranno

sciolte, unite la gelatina in fogli ammollata in precedenza

in acqua fredda e strizzata. Lasciate leggermente intiepidire

e poi versate sulla torta. Decorate al centro con il cocco

rapè, i tartufini, ribes e fragole fresche, qualche rametto

di rosmarino, meringhette e una spolverata di zucchero

al velo; create la scritta auguri con la matita gel

e sistemate le candeline vegetali alla soia.

DECORAZIONI

- M** Cocco Rapè
- M** Meringhette bianche
- M** Zucchero al velo
- M** Matita gel
- M** Candeline di soia Torta Natura Rebecchi





Torta di compleanno al cioccolato

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE 40 MINUTI • DOSI PER 6/8 PERSONE

DECORAZIONI

- Matita gel
- Perline argento
- Ciliegie rosse candite
- Candeline Magiche Rebecchi

INGREDIENTI	
4 dischi di pan di spagna*	<i>Per la crema:</i> in una ciotola unite il mascarpone, la confettura di castagne, la panna, lo zucchero al velo e il cacao; mescolate e per ultime aggiungete le castagne candite sbriciolate.
1 Bagna Spray gusto vaniglia	<i>Per la ganache:</i> portate a bollire la panna e unite le gocce di cioccolato; quando saranno sciolte togliete dal fuoco e lasciate raffreddare; montate la crema con le fruste elettriche finché sarà spumosa.
PER CREMA AL CACAO E CASTAGNE	
250 g di mascarpone	<i>Composizione:</i> bagnate il primo disco di pan di spagna con la bagna spray, farcite con la crema al cacao e castagne; adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite nuovamente con la crema.
2 cucc. di confettura di castagne	Proseguite così fino a terminare il pan di spagna.
250 ml di panna fresca	<i>Per la decorazione:</i> decorate un dischetto di pan di spagna con la matita bianca. Rivestite la torta con la ganache al cioccolato, trasferite la rimanente in una sac à poche con bocchetta a stella e terminate la decorazione.
60 g di zucchero al velo	Ultimate con le decorazioni Mariarosa e le candeline.
2 cucchiaini di cacao amaro	
50 g di castagne candite	
PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO	
200 ml di panna fresca	
200 g di gocce di cioccolato fondente	
4/5 castagne per decorare	
Crispies al cioccolato	
Alkekengi e bacche rosse	



Torta di compleanno con bignè

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE 40 MINUTI • DOSI PER 6/8 PERSONE

DECORAZIONI

- Dolci Decor Pink Lady
- Candeline classiche rosa

INGREDIENTI	
4 dischi di pan di spagna	<i>Per la crema:</i> montate la panna con le fruste elettriche e tenete da parte. Mescolate il mascarpone con lo zucchero al velo e i semi della bacca di vaniglia; incorporate poi la panna montata con movimenti dall'alto verso il basso.
1 confezione di Bignè	Utilizzando due sac à poche, farcite i bignè con una parte di confettura e metà della crema preparata.
PER LA CREMA ALLA VANIGLIA	
250 g di panna fresca	<i>Per la glassa dei bignè:</i> in una ciotola mescolate con la frusta lo zucchero al velo, l'albume e qualche goccia di color dolci rosso; ricoprite i bignè e decorateli con le perline.
250 g di mascarpone	Lasciate asciugare a temperatura ambiente per 2 ore.
80 g di zucchero al velo	Farcite gli strati di pan di spagna prima con un velo di confettura e poi con la metà rimanente della crema alla vaniglia. <i>Per la copertura:</i> mescolate il mascarpone con lo zucchero al velo e il colorante rosso;
1 bacca di vaniglia	montate la panna e incorporatela alla crema. Trasferite in una sac à poche con beccuccio a stella e ricoprite la torta.
150 g di confettura di fragole	Decorate con i bignè, qualche ciuffo di crema, dolci decori Pink Lady e non dimenticate... le candeline!
PER LA GLASSA DEI BIGNÈ	
100 g di zucchero al velo	
20 g di albumi d'uovo	
q.b. di Color dolci rosso	
PER LA COPERTURA	
125 g di mascarpone	
40 g di zucchero al velo	
1/2 fialetta di Color dolci rosso	
125 g di panna fresca	



Torta di compleanno con crema al burro e Novolina

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE 40 MINUTI • DOSI PER 6/8 PERSONE

DECORAZIONI

- Dolci Perline rosa e argento
- Dolce Bouquet
- Targhetta auguri

INGREDIENTI

4 dischi di pan di spagna*

1 Bagna Spray gusto vaniglia

PER LA CREMA AL BURRO

175 g di burro a temperatura ambiente

150 g di zucchero

6 tuorli

50 g di acqua

1 bacca di vaniglia

2 fialette di Color dolci rosso

1 fialetta di Color dolci blu

PER LA CREMA NOVOLINA

70 g di zucchero

25 g di farina

300 ml di latte

Uva rossa senza semi e fiori edibili per decorare

Per la crema al burro: fate sciogliere a fuoco dolce lo zucchero con l'acqua; poi portate lo sciroppo a 121°C. Nel frattempo iniziate a montare nella planetaria i tuorli; aggiungete a filo lo sciroppo e fate montare fino a completo raffreddamento. In una ciotola, unite i semi prelevati dalla bacca di vaniglia al burro e, aiutandovi con un cucchiaino, iniziate a lavorarli fino ad ottenere un composto omogeneo. Incorporate quindi nella planetaria, aggiungendone poco per volta e facendo montare ancora fino a che il composto risulterà cremoso. Dividete la crema ottenuta in 3 parti: a due di esse unite il colorante rosso e blu in diverse quantità fino ad ottenere le tonalità di colore desiderate. Mettete le creme in 3 sac à poche. *Per la novolina:* preparate secondo le istruzioni riportate sulla confezione. *Composizione:* alternate i dischi di pan di spagna spruzzati con la bagna alla vaniglia alla crema novolina, fino a terminare il pan di spagna. *Per la decorazione:* decorate la superficie della torta con le creme al burro colorate e terminate con le decorazioni Mariarosa, i fiorellini e l'uva.



Torta di compleanno con crema al mascarpone e frutta

DIFFICOLTÀ • PREPARAZIONE 40 MINUTI • DOSI PER 6/8 PERSONE

DECORAZIONI

- Marshmallows
- Perline argento
- Targhetta auguri

INGREDIENTI

3 dischi di pan di spagna

1 Bagna spray gusto vaniglia

PER LA CREMA AZZURRA AL MASCARPONE

250 g di mascarpone

250 ml di panna fresca

60 g di zucchero al velo

½ fialetta di Color dolci blu

Kiwi e pesche per decorare
Fiori edibili a piacere

Per la crema: in una ciotola mescolate mascarpone, panna e zucchero al velo; aggiungete il colorante blu e trasferite in una sac à poche.

Composizione: bagnate il primo disco di pan di spagna con la bagna spray vaniglia, farcite con la crema e con fettine di kiwi e pesche; adagiate sopra il secondo disco, bagnate e farcite nuovamente. Proseguite così fino a terminare il pan di spagna.

Per la decorazione: decorate la torta con la rimanente crema, le perline argento e i marshmallows. Adagiate qualche fettina di frutta fresca al centro della torta e disponete la doppia targhetta auguri. Terminate con qualche fiorellino fresco.



Gastronomico
4 Stagioni



Pronto da tagliare e farcire per un buffet di compleanno di sicuro successo!



Gastronomico con farcitura salata

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE **1 ORE**

DOSI PER 8/10 PERSONE

INGREDIENTI

M 1 Panettone Gastronomico

100 g di salmone affumicato

1/2 avocado

1 uovo sodo

100 g di stracchino

1 mazzetto di rucola

3 cucchiaini di pesto di basilico

100 g di formaggio spalmabile

1 pomodoro

q.b. di basilico

q.b. di sale e pepe

q.b. di olio extravergine di oliva

50 g di insalata russa

1 mazzetto di insalatina

q.b. di sale e pepe

q.b. di olio extravergine di oliva

50 g di gamberetti

Con un coltello affilato tagliate il panettone gastronomico in 5 dischi eliminando la calotta.

Farcite il primo strato con il salmone affumicato, l'avocado a pezzetti e l'uovo sodo sbriciolato.

Sovrapponete il secondo disco e farcitelo con lo stracchino, la rucola e il pesto di basilico.

Sovrapponete il terzo disco e ricopritelo con il formaggio spalmabile, il pomodoro a fettine precedentemente condito con l'olio, il sale e il pepe; per finire aggiungete qualche fogliolina di basilico.

Farcite quindi l'ultimo strato con l'insalata russa, l'insalatina condita a parte con olio, sale, pepe e per ultimi aggiungete i gamberetti.

Per la glassa: in una ciotola mescolate il formaggio spalmabile con un pizzico di sale e pepe; aiutandovi con una spatola ricoprite tutto il panettone.

PER LA COPERTURA

400 g di formaggio spalmabile

q.b. di sale e pepe

1 mazzetto di erba cipollina

250 g di pomodorini gialli e rossi

1 carota

q.b. di foglie di basilico

Decorate i lati con fili di erba cipollina e la superficie con i pomodorini, la carota a rondelle e foglie di basilico.



DECORAZIONI

- M Crispiers croccantini soffiati alla mandorla
- M Arancia candita
 - Castagne candite
 - Crispiers di cioccolato
 - Uva bianca e nera
 - Bacche di rose, foglie e alchechengi



Gastronomico glassato d'Autunno

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 1 ORE

DOSI PER 8/10 PERSONE

INGREDIENTI

- M 1 Panettone Gastronomico
- 100 g di mascarpone
- 30 g di crema al pistacchio
- q.b. granella di pistacchi
- M ½ bustina di Novolina
- M 25 g di farina per dolci
- 60 g + 2 cucchiaini di zucchero
- 300 ml di latte
- 60 g di mele e pere
- M 25 g di uva sultanina
- M 1 cucchiaino di cannella
- 100 ml di panna
- M 100 g di gocce di cioccolato fondente
- M q.b. di arancia candita in cubetti
- 150 g di ricotta
- M 30 g di zucchero al velo
- 50 g di castagne candite
- M q.b. di gocce di cioccolato fondente

Con un coltello affilato tagliate il panettone gastronomico in 5 dischi eliminando la calotta. *Per la farcitura al mascarpone e pistacchio:* mescolate il mascarpone con la crema al pistacchio, trasferite in una sac à poche e farcite il primo strato; cospargete di granella di pistacchi. *Per la farcitura novolina, mele e pere con cannella e uvetta:* preparate la crema novolina seguendo le indicazioni sulla confezione. Tagliate mele e pere a cubetti e mettetele in padella con la cannella e lo zucchero; fate cuocere per 2-3 minuti, aggiungete l'uvetta e fate raffreddare. Stendete uno strato abbondante di novolina e disponetevi sopra mele e pere. *Per la farcitura crema al cioccolato con arance candite:* in un pentolino fate scaldare la panna, aggiungete le gocce di cioccolato e mescolate finché saranno sciolte, lasciate raffreddare e poi montate con le fruste. Trasferite in una sac à poche, farcite il terzo strato e aggiungete l'arancia candita. *Per la farcitura crema di ricotta, castagne candite e gocce di cioccolato:* mescolate la ricotta con lo zucchero al velo; farcite il quarto strato con la crema, aggiungete le castagne candite sbriciolate e le gocce di cioccolato. *Per la copertura:* montate il mascarpone con la crema di nocciola, lo zucchero al velo e la panna fresca fino ad ottenere una crema spumosa con cui rivestite la torta panettone. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato ruby e glassate la parte superiore facendo colare sui bordi. *Per la decorazione:* disponete sul panettone castagne candite, scorza di arancia candita, crispiers di cioccolato, uva, bacche di rosa, foglie e alchechengi. Terminare con i crispiers croccantini soffiati alla mandorla sui bordi.

PER LA COPERTURA

- 250 ml di panna fresca
- 250 g di mascarpone
- M 60 g di zucchero al velo
- 60 g di crema di nocciole
- M 150 g di gocce ruby di cioccolato rosa



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

