



Le mie Ricette



DAL 1970

MARIAROSA

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

EDIZIONE I
LE CLASSICHE



Questo ricettario è di



Cara Amica,
ecco il mio dolce Ricettario:
15 preparazioni semplici ma prodigiose,
consigli di decorazione, segreti e piccoli trucchi
pensati per te, che ami preparare i dolci in casa.

Dolci buoni e profumati, soffici, squisiti, creati
e realizzati nella cucina di Mariarosa tra gli alberi
in fiore e la campagna, unendo il buono di una volta
agli strumenti e alle esigenze del nostro tempo,
in una “sapiente dolcezza” che ti conquisterà.

Non sarà difficile, ma solo un’emozione
ricreare le fragranze della tradizione, rivivere i sapori
dell’infanzia: quanti ricordi di biscotti nascosti,
di attese davanti al forno per scoprire
la magia della lievitazione...
Ora quei ricordi sono pronti ad invadere la cucina:
lasciati tentare dalla bontà Mariarosa
e condividila con la tua famiglia e i tuoi ospiti.
Seleziona ingredienti semplici e genuini,
e con i miei prodotti e le facili ricette
lascia volare la fantasia: i sorrisi sono garantiti!

Buon lavoro e... buon gusto!



DAL 1970

MARIAROSA

BRAVA BRAVA MARIAROSA, QUANTE COSE SAI FAR TU...

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





Charlotte

ai lamponi e vaniglia Bourbon



DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 2 ORE

INGREDIENTI

PER I SAVOIARDI

(CIRCA 30)

M 70 g di farina

M 15 g di amido di mais

70 g di zucchero semolato

2 uova

M 2 cucchiaini di zucchero al velo

PER LA BASE

200 g di biscotti secchi

90 g di burro

PER LA BAVARESE

400 ml di panna

300 ml di latte

6 tuorli d'uovo

150 g di zucchero

12 fogli di gelatina

M 1 bacca di vaniglia

M 1 fialetta di colorante rosso

PER DECORARE

400 g di lamponi

M 2 cucchiaini di zucchero al velo

SAVOIARDI

In una terrina monta i tuorli con lo zucchero finché diventeranno chiari e spumosi.

A parte, monta gli albumi a neve ben ferma.

Unisci gli albumi ai tuorli, mescolando dall'alto verso il basso; aggiungi anche la farina setacciata e l'amido di mais, mescola lentamente. Trasferisci il tutto in una sac à poche e distribuisci l'impasto su una teglia foderata con carta forno, formando dei savoiardi.

Spolverizza con zucchero al velo la superficie dei savoiardi e infornali a 180°C per 10 minuti circa.

Lascia raffreddare all'interno del forno spento.

BASE PER LA CHARLOTTE

Trita i biscotti secchi e amalgamali al burro fuso.

Rivesti la base di uno stampo (diametro 18 cm) con i biscotti e lascia riposare in frigorifero per 30 minuti.

BAVARESE

Metti in ammollo i fogli di gelatina in acqua fredda.

In una terrina mescola i tuorli d'uovo con lo zucchero; scalda il latte con i semi della bacca di vaniglia.

Quando arriva quasi a bollire, versa il latte nei tuorli con lo zucchero e mescola con una frusta.

Aggiungi il colorante rosso e rimetti sul fuoco.

Quando arriva di nuovo quasi a bollire, spegni e unisci la gelatina ben strizzata. Lascia raffreddare.

Con uno sbattitore monta la panna e aggiungila con movimenti dall'alto verso il basso alla crema. Riprendi lo stampo, versa la crema e riponi in frigorifero per almeno 3-4 ore.

Decora con i savoiardi, i lamponi freschi e una spolverata di zucchero al velo.



Plumcake al cacao con cuore rosa

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI



INGREDIENTI

PER I CUORI

100 g di burro
100 g di zucchero semolato
2 uova

M 125 g di farina
3 cucchiiai di latte

M 2 cucchiaini di lievito per dolci

M 1 fialetta di colorante rosso

PER LA BASE AL CACAO

M 250 g di farina
125 g di zucchero
125 g di burro
3 uova
150-170 ml di latte

M 20 g di cacao amaro

M ½ bustina di lievito per dolci

PER DECORARE

M zucchero al velo

CUORI ROSA

In una terrina monta le uova con lo zucchero. Quando saranno spumose e bianche, aggiungi il burro fuso, il latte, il colorante rosso e incorpora poi la farina e il lievito. Versa in una teglia imburrata e inforna a 170°C per 10 minuti, poi ricava dei cuoricini con una formina per biscotti.

BASE AL CACAO

In una seconda terrina monta le uova con lo zucchero finché saranno spumose, aggiungi il burro, la farina setacciata con il lievito, il cacao e il latte per ottenere un impasto morbido. Versa un terzo di impasto al cacao nello stampo da plumcake (lunghezza 20 cm) foderato con carta forno e poi sistema i cuori in verticale, e assicurati che siano ben vicini l'uno all'altro. Copri con il restante impasto; inforna a 170°C per 30 minuti circa (vale la prova stecchino).

Una volta pronto il plumcake decora con lo zucchero al velo.



Pan di Spagna della nonna

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 20 MINUTI



INGREDIENTI

- M** 250 g di farina
- 200 g di zucchero semolato
- 5 uova
- 5 cucchiaini di latte
- 1 pizzico di sale
- M** 1 bustina di lievito per dolci

Monta gli albumi a neve con un pizzico di sale; in una seconda terrina sbatti i tuorli d'uovo con il latte. Aggiungi lo zucchero e mescola fino ad ottenere un composto spumoso. Incorpora metà farina setacciata con il lievito e 2 cucchiaini di albumi montati; mescola dall'alto verso il basso. Termina con la restante farina e gli albumi montati, sempre mescolando dall'alto verso il basso per non smontare l'impasto.

PER DECORARE

- M** 2 cucchiaini di zucchero al velo

Versa in una teglia (diametro 22 cm) foderata con carta forno e cuoci in forno preriscaldato a 180°C per 35-40 minuti.

Quando il dolce è pronto, spolvera con abbondante zucchero al velo.



CONSIGLIO DI MARIAROSA

Inforna il tuo dolce quando il forno avrà già raggiunto la temperatura impostata. Ricorda che non tutti i forni sono uguali ed impara ad utilizzare il tuo al meglio, anche con l'ausilio di un termometro apposito. Non cambiare mai l'impostazione del forno durante la cottura.



Chiffon cake al cacao e vaniglia

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 20 MINUTI

INGREDIENTI

- M** 170 g di farina
- M** 25 g di cacao amaro
- 190 g di zucchero semolato
- 70 g di olio di semi di girasole
- 130 ml di acqua tiepida
- 5 uova medie
- M** 1 bacca di vaniglia
- M** 1 bustina di lievito per dolci

PER DECORARE

- M** 4 cucchiaini di zucchero al velo

In una terrina unisci la farina setacciata con il lievito e lo zucchero. Metti al centro i tuorli d'uovo, l'olio e l'acqua; mescola velocemente.

Dividi l'impasto in 2 ciotole: in una aggiungi i semi della bacca di vaniglia e nell'altra il cacao amaro. Monta gli albumi a neve e aggiungine metà per ciotola.

Versa, alternandoli, i 2 impasti in uno stampo da chiffon cake (diametro 18 cm). Cuoci a 150°-160°C per 50 minuti circa (vale la prova stecchino).

Quando il dolce è pronto, capovolgi lo stampo e lascialo raffreddare. Sforma e decora con zucchero al velo.



CONSIGLIO DI MARIAROSA

Se utilizzi uno stampo alto con il buco al centro, fai una pastella di burro e farina per cospargere interamente la teglia: sformerai torte senza spaccature.



Torta soffice alle mele

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 20 MINUTI



INGREDIENTI

- M** 250 g di farina
- 150 g di zucchero semolato
- 100 g di burro
- 30 ml di latte circa
- 3 uova
- M** ½ bustina di lievito per dolci
- M** 1 bustina di vanillina
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 2 mele

PER DECORARE

- M** 2 cucchiaini di zucchero al velo

In una terrina monta le uova intere con lo zucchero finché il composto non sarà chiaro e spumoso, poi aggiungi il burro fuso.

Aggiungi il latte, la farina setacciata con il lievito e la vanillina. Sbuccia e taglia una mela a cubetti e aggiungila all'impasto; se il composto dovesse essere troppo sodo, aggiungi qualche altro cucchiaino di latte; versa in una teglia (diametro 18-20 cm) foderata con carta forno.

Taglia la restante mela a fette sottili e utilizzala per decorare la superficie della torta.

Cospargi con lo zucchero di canna, inforna a 175°C per 35 minuti (vale la prova stecchino).

Quando la torta di mele è pronta decorala con lo zucchero al velo.



CONSIGLIO DI MARIAROSA

La frutta da utilizzare per la torta può variare in base alla stagione.

Ti consiglio di utilizzare pere, pesche o albicocche.



Rovesciata all'ananas con ciliegie rosse e verdi candite

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 20 MINUTI

INGREDIENTI

- M** 200 g di farina
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro
- 40 ml di succo di limone
- 80 ml di latte
- M** 8 g di lievito per dolci
- 3 uova
- 6 fette di ananas

PER DECORARE

- M** ciliegie candite rosse e verdi
- 50 g di granella di mandorle

In una terrina lavora per qualche minuto il burro morbido con 150 g di zucchero. Continuando a mescolare, aggiungi le uova una alla volta.

Setaccia la farina insieme al lievito e uniscila all'impasto, alternandola con il latte e il succo di limone.

Fodera con carta forno uno stampo (diametro 22 cm) e cospargi il fondo con 50 g di zucchero; disponi le fette di ananas, versa sopra l'impasto e cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 35 minuti. Una volta pronta, prima di togliere la torta dallo stampo, lasciala raffreddare.

Capovolgila e decorala con la granella di mandorle e le ciliegie candite.



CONSIGLIO DI MARIAROSA

Puoi sostituire l'ananas fresco con quello sciroppato, mantenendo invariate le dosi e il procedimento. Fai solo attenzione a sgocciolare bene le fette prima di porle sul fondo della tortiera.



Crostatine al cacao e rose di mela caramellate

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 1 ORA



INGREDIENTI

- M** 230 g di farina
- M** 20 g di cacao amaro
- 2 uova
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di burro morbido
- M** ½ bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- PER LA CREMA PASTICCERA**
- 250 ml di latte
- 2 tuorli d'uovo
- 60 g di zucchero semolato
- M** 20 g di farina
- M** 1 bacca di vaniglia

BASE

In una terrina versa la farina, il cacao amaro, lo zucchero, le uova, il burro freddo a pezzetti, il lievito per dolci e un pizzico di sale. Mescola velocemente fino a formare un impasto omogeneo. Lascia riposare in frigorifero per 30 minuti. Riprendi l'impasto e dividilo in 12 porzioni, poi stendilo sugli stampi per pasticcini ben imburattati. Copri con piccoli quadrati di carta forno e legumi secchi. Inforna le crostatine a 180°C per 20-25 minuti.

CREMA

In un'altra terrina mescola i tuorli, la farina e lo zucchero. Scalda il latte con i semi di metà bacca di vaniglia e, quando è quasi a bollore, versalo nei tuorli. Amalgama bene e riporta sul fuoco finché non si addensa. Lascia raffreddare.

PER DECORARE

- 2 mele
- 2 cucchiaini di zucchero di canna

Taglia le mele a fettine con la mandolina e cuocile in padella per qualche minuto con lo zucchero di canna.

Quando le crostatine sono fredde, farcisci con la crema, forma le rose sovrapponendo 10 fette di mela e poi arrotolale. Decora le crostatine con le rose di mela a fette.



Ciambelline glassate con codetta e momperiglia

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 15 MINUTI



INGREDIENTI

- M** 200 g di farina
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di burro
- 2 uova
- 100 ml di latte
- M** 2 cucchiaini di lievito per dolci
- M** 1 cucchiaino di aroma vaniglia

CIAMBELLINE

In una terrina monta lo zucchero con le uova finché non saranno spumose. Aggiungi il burro fuso e continua a mescolare. Incorpora la farina setacciata con il lievito e l'aroma vaniglia. Per ottenere un impasto più morbido, se necessario, aggiungi il latte. Versa l'impasto negli stampi per ciambelle imburrati e cuoci a 170°C per 10 minuti circa. Lascia raffreddare.

GLASSA

- PER LA GLASSA**
 - M** 150 g di zucchero al velo
 - 3 cucchiaini di acqua
 - M** coloranti blu, rosso, giallo e verde
- In un'altra terrina mescola 3 cucchiaini di acqua allo zucchero al velo; colora la glassa a piacere, suddividendola per ogni colore; versala sulle ciambelle e decora con codetta e momperiglia.

PER DECORARE

- M** momperiglia
- M** codette arcobaleno



CONSIGLIO DI MARIAROSA

Esistono diversi tipi di glassa: qui ho utilizzato la cosiddetta "glassa piangente". Molto semplice da realizzare e di sicuro effetto, è una delle principali, insieme alla "glassa reale" ed è usata principalmente per la finitura dei dolci lievitati.



La storia di
MARIAROSA
BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...



Mariarosa è una bambina
ed ha sogni di bontà:
dalla sera alla mattina
pensa ai dolci che farà.

Una vita deliziosa
sta aspettando Mariarosa!





Quando arriva giù al mercato
lei s'immagina di già,
col carretto ben stipato
di primizie a volontà.

È una torta prodigiosa,
quel che ha in mente Mariarosa!





Uova fresche e nostranelle
di gallina ben ruspante
sceglierebbe le più belle
per un dolce assai invitante.

Farò cose buone a iosa,
dice a tutti Mariarosa!





Vorrei latte appena munto
delle mucche là in cascina
tutti i giorni bello pronto
e poi via, dritta in cucina.

A seguire il ricettario
per un dolce straordinario!





Due o tre uova, burro un etto,
latte, zucchero, farina...
E poi infine il grande tocco:
il mio lievito in bustina!
Invenzione ben grandiosa,
quel che usa Mariarosa.





Ecco qui la torta è cotta:
che fragranza, che splendore...
non è un sogno, tu l'hai fatta
l'hai creata con amore.

Quella bimba ora è sposa,
ma è per sempre Mariarosa!







Pesche dolci alla vaniglia Bourbon



DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 25 MINUTI

INGREDIENTI

- M** 350 g di farina
- 120 g di zucchero semolato
- 75 g di burro
- 25 ml di olio di semi
- 2 uova
- 2 cucchiaini di latte
- M** ½ bustina di lievito per dolci
- M** 1 fialetta di colorante rosso
- M** 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale

PER LA CREMA

- 150 g di burro
- M** 45 g di zucchero al velo
- M** 1 bacca di vaniglia

PER DECORARE

- M** 1 fiala di aroma al rhum
- M** 1 fialetta di colorante rosso
- 1 bicchiere di acqua
- 100 g di zucchero semolato
- foglie di menta fresca

PESCHE DOLCI

In una terrina unisci le uova al colorante rosso e al latte. Mescola velocemente e poi aggiungi il burro morbido, l'olio, lo zucchero, la vanillina, la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale. Mescola velocemente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Quando la frolla è pronta lasciala riposare per 30 minuti in frigorifero, poi riprendila e forma delle palline grandi quanto una noce; disponile su una teglia e inforna a 170°C per 15-20 minuti circa: otterrai in questo modo le mezze pesche.

Stempera l'aroma al rhum (mezza fiala o intera, a piacere) e il colorante a piacere in un bicchiere d'acqua, e utilizza questa miscela per bagnare le mezze pesche. Spolvera poi con lo zucchero semolato.

CREMA

In una ciotola sbatti il burro morbido con lo zucchero al velo e i semi della bacca di vaniglia. Assembla le pesche farcendole al centro con la crema ottenuta (come in foto).

Decora con piccole foglie di menta fresca.



CONSIGLIO DI MARIAROSA

Se vuoi sfornare le mezze pesche con già la conca, inserisci mezzo guscio di noce al centro dell'impasto prima di infornare. A cottura ultimata, ricordati di eliminarlo; procedi poi con la farcitura.



Cheesecake

al cioccolato bianco e mirtilli

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI



INGREDIENTI

250 g di biscotti misti

90 g di burro

PER LA FARCITURA

750 g di ricotta

2 uova

150 g di zucchero semolato

M 20 g di amido di mais

M 1 fialetta di colorante rosso

M 2 cucchiaini di colorante blu

BASE

Trita i biscotti, uniscili al burro fuso e utilizzali per ricoprire la base di uno stampo (diametro 20 cm).

Lascia riposare in frigorifero per 30 minuti.

FARCITURA

In una terrina versa la ricotta, le uova, lo zucchero e l'amido di mais; mescola la crema con una spatola, fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungi i coloranti e amalgama.

Versa la crema nello stampo e cuoci a 150°-160°C per 35-40 minuti: la cheesecake dovrà restare piuttosto cremosa.

PER DECORARE

M 125 g di gocce

di cioccolato bianco

20 ml di panna

200 g di mirtilli

M zucchero al velo

Sciogli le gocce di cioccolato bianco con 20 ml di panna e decora la superficie della cheesecake.

Termina con mirtilli e una spolverata di zucchero al velo.

Conserva la cheesecake in frigorifero.

CONSIGLIO DI MARIAROSA

Lo stampo a cerniera è il più indicato per bordi regolari.

In alternativa, puoi usare uno stampo in silicone, sfornando il dolce dopo averlo lasciato circa 6 ore in frigorifero.





Muffin con gocce di cioccolato

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 15 MINUTI

INGREDIENTI

- M** 375 g di farina
- 225 g di zucchero
- 225 g di burro
- 3 uova
- 75 ml di latte
- M** ½ bustina di lievito per dolci
- M** 125 g di gocce di cioccolato
- M** 1 bustina di vanillina

In una terrina monta lo zucchero con le uova finché non saranno spumose. Aggiungi il burro fuso, il latte e continua a mescolare. Incorpora la farina setacciata con il lievito e la vanillina. Termina con le gocce di cioccolato.

Distribuisce l'impasto nei pirottini e cuoci a 170°C per 20 minuti circa.

Spolvera con abbondante zucchero al velo.

PER DECORARE

- M** zucchero al velo



CONSIGLIO DI MARIAROSA

Puoi usare il dosa-gelato per trasferire l'impasto nei pirottini: è molto più pratico di un cucchiaino e dà un risultato pulito e preciso.



Crostata con doppia marmellata

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

INGREDIENTI

- M** 450 g di farina
- 3 uova
- 150 g di zucchero semolato
- 150 g di burro
- 3/4 cucchiaini di latte
- M** 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 200 g di confettura di fragole
o frutti di bosco

In una terrina versa la farina, lo zucchero, le uova, il burro fuso, il lievito e un pizzico di sale; mescola velocemente fino a formare un impasto omogeneo e non troppo sodo. Se necessario aggiungi qualche cucchiaino di latte. Lascia riposare in frigorifero per 30 minuti. Riprendi l'impasto e dividilo in 3 parti. Utilizza una parte per creare la decorazione ad intreccio: ritaglia 12 strisce d'impasto; posizionane 6 leggermente distanziate in verticale su un foglio di carta forno; appoggia una striscia in orizzontale avendo cura di farla passare sopra e sotto alternatamente a quelle verticali. Fai lo stesso con le 5 rimanenti. Metti la decorazione in frigorifero a riposare mentre prepari la base. Stendi la seconda parte di frolla e disponila sul fondo di uno stampo (diametro 22 cm) foderato con carta forno. Farcisci con la confettura. Ripeti l'operazione con l'ultima parte di frolla rimasta, per creare il secondo strato. Farcisci di nuovo con la confettura. Decora con l'intreccio facendolo scivolare dalla carta forno con l'aiuto di una paletta; con i ritagli di frolla avanzati, crea dei fiorellini per decorare il bordo. Inforna a 170°C per 35-40 minuti.



Tronchetto farcito al cioccolato

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI



INGREDIENTI

- M** 75 g di farina
- M** 50 g di amido di mais
- 120 g di zucchero semolato
- 3 uova
- 2 cucchiaini di panna o latte
- M** ½ bustina di lievito per dolci

PER LA GANACHE

- 150 ml di latte
- M** 125 g di gocce di cioccolato fondente
- 1 fiocco di burro

PER DECORARE

- M** zucchero al velo

PAN BISCUIT

In una terrina sbatti i tuorli d'uovo con la panna o il latte e lo zucchero, finché saranno spumosi; incorpora poi la farina e l'amido di mais setacciati con il lievito.

Aggiungi gli albumi montati a neve, poi stendi l'impasto su una teglia foderata con carta forno.

Cuoci in forno preriscaldato a 170°C per 20 minuti. Quando il pan biscuit sarà cotto, mentre è ancora tiepido, arrotolalo in un canovaccio e lascialo raffreddare.

GANACHE

Scalda il latte e, quando sarà caldo, aggiungi le gocce di cioccolato fondente e il burro.

Mescola finché le gocce non saranno completamente sciolte, poi lascia raffreddare a temperatura ambiente.

Spalma la ganache sul pan biscuit e arrotolalo delicatamente su se stesso.

Decora con lo zucchero al velo.



Red Velvet

con crema alla vaniglia

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI



INGREDIENTI

- M** 350 g di farina
- M** 250 g di zucchero
- M** 3 uova
- M** 120 ml di olio di semi
- M** 125 ml di latte
- M** 25 ml di succo di limone
- M** 15 g di cacao amaro
- M** ½ bustina di lievito per dolci
- M** 2 fiale di colorante rosso
- M** 1 pizzico di sale
- PER LA CREMA**
- M** 250 g di mascarpone
- M** 50 g di zucchero al velo
- M** 1 bacca di vaniglia

In una terrina monta lo zucchero con le uova finché non saranno spumose. Aggiungi il colorante rosso e l'olio, continuando a mescolare.

Miscela il latte con il succo di limone e lascia a fermentare per qualche minuto, poi versa nel composto e mescola.

Setaccia la farina con un pizzico di sale, il lievito, il cacao e aggiungili all'impasto.

Versa il tutto in uno stampo da ciambella (diametro 20 cm) imburrrato e infarinato.

Inforna a 170°C per 30 minuti (vale la prova stecchino).

CREMA

Monta con le fruste il mascarpone, i semi della bacca di vaniglia e lo zucchero al velo, finché non otterrai una crema morbida.

Servi insieme alla torta decorata con lo zucchero a velo.

PER DECORARE

- M** zucchero al velo



CONSIGLIO DI MARIAROSA

Per mantenere la tua torta morbida e fragrante anche nei giorni successivi, coprila con una campana di vetro e conservala insieme a mezza mela sbucciata!



Foresta Nera

panna, cioccolato e ciliegie rosse

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 20 MINUTI



INGREDIENTI

- M** 220 g di farina
- M** 30 g di cacao amaro
- 200 g di zucchero semolato
- 5 uova
- 5 cucchiaini di latte
- 1 pizzico di sale
- M** 1 bustina di lievito per dolci

PER DECORARE

- 500 ml di panna da montare
- M** 4 cucchiaini di zucchero al velo
- M** 6 ciliegie candite rosse
- M** codetta al cacao
- cioccolato a scaglie

In una terrina sbatti i tuorli d'uovo con il latte, aggiungi lo zucchero e mescola fino ad ottenere un composto spumoso. Incorpora poi la farina setacciata con il lievito e il cacao. Monta gli albumi a neve con il sale e aggiungili all'impasto mescolando dall'alto verso il basso. Versa poi in una teglia (diametro 22 cm) foderata con carta forno e cuoci in forno preriscaldato a 170°C per 35-40 minuti. Quando la torta sarà ben fredda, tagliala orizzontalmente in tre strati.

Monta la panna e incorpora lo zucchero al velo. Spalma una parte di farcia ottenuta sul primo disco; sovrapponi il secondo, farcisci di nuovo, prosegui con il terzo e con la farcia rimasta ricopri tutta la torta. Decora con le ciliegie, le codette al cacao e le scaglie di cioccolato. Conserva la torta in frigorifero.



CONSIGLIO DI MARIAROSA

Per una panna a prova di chef, montala quando è molto fredda. Anche la ciotola e le fruste che utilizzerai devono esserlo. Ricordati di mescolare sempre dalla stessa parte.



Dieci consigli per fare una torta alta e soffice



1. SEMPRE A TEMPERATURA AMBIENTE	Utilizza solo ingredienti a temperatura ambiente, a meno che la ricetta non dica diversamente: è essenziale per far lavorare il lievito al meglio! Se le uova sono troppo fredde, immergile in acqua tiepida per qualche minuto.
2. PRIMA ZUCCHERO E UOVA	Lavora sempre prima zucchero e uova fino ad ottenere una crema spumosa con piccole bollicine. Questa crema deve “scrivere” ovvero, cadendo dalle fruste, non sarà subito assorbita, ma rimarrà un po’ in superficie.
3. DAL BASSO VERSO L’ALTO	Se l’impasto prevede albumi montati a neve, incorporali secondo ricetta agli altri ingredienti mescolando lentamente con una spatola e sempre dal basso verso l’alto per non smontarli.
4. SENZA GRUMI	Setaccia sempre le polveri: farina, cacao, lievito... eviterai i grumi. Quando unisci gli ingredienti umidi e secchi, stai attenta ad utilizzare una velocità d’impasto bassa, per non smontare il composto e sollecitare troppo il glutine.
5. LIEVITAZIONE PERFETTA	Una volta aggiunto il lievito, l’impasto deve essere infornato entro qualche minuto, perché inizierà già a lievitare. Se non riesci, mettilo in frigorifero: il freddo rallenterà la lievitazione.



6. CONOSCI IL TUO FORNO	Se hai un forno elettrico utilizza il ripiano centrale, dove il calore si diffonde più uniformemente; se hai un forno a gas, sposta la teglia più in alto, per non far bruciare la base. Non aprire il forno durante la cottura, soprattutto nei primi 20 minuti.
7. UN PO' DI RIPOSO	Prima di togliere il dolce dal forno, fallo riposare per 5 minuti con lo sportello un po' aperto. Una volta sfornato, mettilo a raffreddare su una gratella per far circolare l'aria su tutti i lati. Sforma il dolce solo quando si è raffreddato completamente.
8. LA TORTA A TESTA IN GIÙ	Se stai facendo una torta da tagliare e farcire, girala a testa in giù appena la togli dal forno: avrà una superficie più regolare. Inoltre, l'umidità rimasta all'interno dello stampo farà in modo che la torta si stacchi da sola!
9. OGNI STAMPO UNA COTTURA	Lo stampo ideale per una resa uniforme nei forni casalinghi è rotondo ed ha un diametro da 20 a 24 centimetri. Se lo stampo è più grande, prevedi una cottura più lunga e a temperatura più bassa rispetto alla ricetta. Se dividi l'impasto in pirottini, i tempi di cottura vanno diminuiti.
10. IL DOLCE È PRONTO!	Quando il profumo inizierà a diffondersi, è ora di controllare se il dolce è pronto. Puoi guardare se i bordi sono staccati dalla teglia, o puoi usare il metodo dello stuzzicadenti: infilalo nel punto più alto della torta e controlla se esce asciutto.



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!*

La latta è proposta nei colori rosa e avorio.



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



Il Mulino di Mariarosa



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.



DAL 1970



MARIAROSA

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



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

