



Le mie Ricette



DAL 1970

MARIAROSA

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

EDIZIONE II
LE FACILISSIME



Cara Amica,
ecco il mio dolce Ricettario:
tante 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 del mio **Pan di Spagna**
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!

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



DAL 1970

MARIAROSA

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



Tiramisù alle fragole Mariarosa

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 35 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

- M** 8 dischetti di Pan di Spagna
- 2 uova
- 50 g di zucchero semolato
- 300 g di ricotta
- M** 1 fialetta di aroma limone

PER LA BAGNA E LA FARCITURA:

- 350 g di fragole
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di succo di limone

PER DECORARE:

- fiorellini freschi edibili

PER LA BAGNA

Taglia le fragole a fettine, aggiungi lo zucchero e il succo di limone, mescola e lascia macerare in frigorifero per 30 minuti.

Con una frusta, mescola i tuorli con lo zucchero finché saranno chiari e spumosi, unisci la ricotta e l'aroma al limone; amalgama bene. Monta gli albumi a neve e incorporali alla crema, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso per evitare che si smontino.

Disponi alla base dei bicchierini un dischetto di Pan di Spagna e bagnalo utilizzando il succo che nel frattempo si sarà formato con le fragole a macerare. Farcisci con la crema di ricotta e le fragole; prosegui con un secondo dischetto di Pan di Spagna bagnato, poi ancora con la crema e le fragole. Decora a piacere con fiorellini freschi edibili.







Panna cotta bigusto mirtilli e vaniglia

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

M 4 dischetti di Pan di Spagna

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA:

250 ml di panna fresca

M 1 bacca di vaniglia

50 g di zucchero semolato

M 4 g di gelatina in fogli

50 ml di latte

PER LA BAGNA:

200 g di acqua

80 g di zucchero semolato

M ½ fialetta di aroma vaniglia

PANNA COTTA AI MIRTIILLI:

250 ml di panna fresca

50 g di zucchero semolato

M 4 g di gelatina in fogli

50 ml di latte

50 g di mirtilli

PER DECORARE:

80 ml di panna fresca

M 20 g di zucchero al velo

100 g di mirtilli

Versa la panna in un pentolino con i semi della bacca di vaniglia, lo zucchero e falla arrivare a bollire; nel frattempo metti in ammollo la gelatina in fogli in acqua fredda.

Scalda il latte e, quando sarà arrivato a bollire, toglilo dal fuoco; unisci la gelatina in fogli ben strizzata mescolando fino a che sarà completamente sciolta.

Unisci il latte alla panna. Versa la panna cotta così ottenuta nei bicchierini, lascia raffreddare leggermente e trasferisci in frigo finché si sarà solidificata.

PER LA BAGNA

Fai bollire l'acqua, toglilo dal fuoco e aggiungi lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto; lascia raffreddare e, da ultimo, aggiungi l'aroma alla vaniglia.

Quando la prima panna cotta posta in frigorifero sarà solida, preparane una seconda, utilizzando lo stesso procedimento; a cottura ultimata, unisci i mirtilli e frulla. Lascia intiepidire.

Disponi sulla panna cotta alla vaniglia un dischetto di Pan di Spagna bagnato con lo sciroppo e copri con la panna cotta ai mirtilli. Metti in frigo per 2-3 ore.

Nel frattempo, monta la panna fresca; quando sarà semi montata aggiungi lo zucchero al velo setacciato e termina la preparazione.

Decora infine con ciuffi di panna montata e mirtilli freschi.





Tiramisù classico

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

M 8 dischetti di Pan di Spagna

3 uova

60 g di zucchero semolato

400 g di mascarpone

M ½ fialetta di aroma vaniglia

q.b. di cacao amaro

Mescola i tuorli con lo zucchero con una frusta finché saranno chiari e spumosi; aggiungi il mascarpone, l'aroma alla vaniglia e amalgama bene il tutto. Monta gli albumi a neve e incorporali alla crema mescolando delicatamente dall'alto verso il basso.

PER LA BAGNA

Prepara un caffè piuttosto ristretto e lascia raffreddare.

PER LA BAGNA:

200 ml di caffè amaro

Utilizzando una sac à poche, metti alla base dei bicchierini la crema al mascarpone; spolvera con abbondante cacao amaro e aggiungi un dischetto di Pan di Spagna bagnato nel caffè.

PER DECORARE:

q.b. chicchi di caffè

Continua poi con altra crema, cacao amaro e un secondo dischetto di Pan di Spagna, sempre bagnato con il caffè.

Decora la superficie dei bicchierini con ciuffi di crema, cacao amaro e chicchi di caffè.





Meringata al limone

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 25 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

- M** 8 dischetti di Pan di Spagna
- 2 uova
- 50 g di zucchero semolato
- 20 g di farina
- M** ½ fialetta di aroma limone
- scorza di 1 limone
- 200 ml di latte
- 50 ml di succo di limone

In una ciotola, mescola con una frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero, la farina, l'aroma al limone e la scorza di limone; nel frattempo, scalda il latte in un pentolino e, appena sarà arrivato a bollire, aggiungilo al composto. Mescola bene e metti a cuocere a fuoco lento; prima che arrivi a bollire, incorpora il succo di limone e prosegui la cottura finché la crema si sarà addensata, continuando a mescolare. Lascia raffreddare.

PER LA BAGNA:

- 150 ml di acqua
- 50 ml di succo di limone
- 50 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di limoncino (facoltativo)

PER LA BAGNA

Metti a bollire l'acqua e il succo di limone; togliti dal fuoco e aggiungi lo zucchero, mescolando bene finché sarà sciolto; lascia raffreddare e unisci il limoncino.

PER DECORARE:

- 50 g di meringhe
- q.b. scorza di limone
- M** Dolce Bouquet di Rose

Utilizzando una sac à poche, metti alla base dei bicchierini la crema al limone, continua con due dischetti di Pan di Spagna bagnati con lo sciroppo di limone e termina con un secondo strato di crema.

Decora con meringhe sbriciolate, scorza di limone e fiorellini di zucchero "Dolce Bouquet di Rose".



Dessert Mimosa con ananas

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 25 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

- M** 8 dischetti di Pan di Spagna
- 2 uova
- 50 g di zucchero semolato
- 20 g di farina
- M** ½ bustina di vanillina
- 250 ml di latte
- 250 ml di panna fresca
- 350 g di ananas fresco

In una ciotola, mescola con una frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero, la farina e la vanillina; nel frattempo, scalda il latte in un pentolino e, appena sarà arrivato a bollire, aggiungilo al composto. Amalgama bene, riporta sul fuoco e prosegui la cottura finché la crema si sarà addensata. Lascia raffreddare. Monta la panna con le fruste e aggiungila alla crema pasticcera con movimenti delicati dall'alto verso il basso per non smontarla. Taglia l'ananas a cubetti.

PER LA BAGNA:

- 200 ml di succo d'ananas

Disponi alla base dei bicchierini un dischetto di Pan di Spagna e, utilizzando un pennello, bagnalo con il succo d'ananas; aggiungilo la crema chantilly e l'ananas a cubetti; ripeti il tutto una seconda volta.

PER DECORARE:

- fiori freschi edibili

Decora con fiorellini freschi edibili.





Foresta Nera in bicchierini

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

M 12 dischetti di Pan di Spagna

250 g di panna fresca

M 40 g di zucchero al velo

100 g di amarene sciroppate

50 g di spaghetti di cioccolato

M oppure di gocce di cioccolato

PER LA BAGNA:

200 g di acqua

80 g di zucchero semolato

2 cucchiaini di cacao amaro

M ½ fialetta aroma gusto rum

PER DECORARE:

M q.b. ciliegie rosse candite

Inizia a montare la panna fresca;

quando sarà semi montata aggiungi lo zucchero al velo setacciato e termina la preparazione.

PER LA BAGNA

Scalda l'acqua finché non raggiunge il bollore;

togli dal fuoco, unisci lo zucchero e il cacao mescolando con una frusta a mano per sciogliere eventuali grumi.

Lascia raffreddare e aggiungi l'aroma al gusto rum.

Disponi alla base dei bicchierini un dischetto di Pan di Spagna e, utilizzando un pennello, bagnalo con lo sciroppo al cacao.

Riempi una sac à poche con la panna e ricopri con un primo strato, aggiungi un po' di amarene sciroppate tagliate a pezzetti e spaghetti di cioccolato o cioccolato a scaglie. Ripeti il procedimento per ottenere tre strati di farcitura.

Decora infine con spaghetti di cioccolato
Pasticceria Creativa Rebecchi e ciliegie candite.
In alternativa si consigliano le gocce di cioccolato.





Dessert con macedonia e crema namelaka

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

- M 4 dischetti di Pan di Spagna
- M 3 g di gelatina in fogli
- M 170 g di gocce cioccolato bianco
- 100 g di latte intero
- 200 g di panna fresca

PER LA BAGNA:

- 100 ml di spremuta di arancia
- 50 ml di acqua
- 30 g di zucchero semolato
- M ½ fialetta di aroma arancia

PER LA MACEDONIA:

- 300 g di frutta fresca mista
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiaini di zucchero semolato

PER DECORARE:

q.b. frutta mista

CREMA NAMELAKA

Nota importante: la crema namelaka va preparata prima, in quanto dovrà riposare in frigorifero per almeno una notte. Ammolla la gelatina in acqua fredda. Trita le gocce di cioccolato bianco e falle sciogliere a bagnomaria. Nel frattempo scalda il latte; quando sarà arrivato a bollore, toglilo dal fuoco, unisci la gelatina in fogli ben strizzata mescolando fino a che sarà completamente sciolta. Aggiungi poi lentamente al cioccolato fuso, sempre mescolando, e lascia intiepidire. Termina la crema con l'aggiunta della panna (non montata) e mescola velocemente; poi metti a riposare in frigorifero per una notte coprendo con pellicola trasparente. Il giorno seguente, prima dell'utilizzo, monta la crema per renderla spumosa.

PER LA BAGNA

Versa in un pentolino la spremuta di arancia, l'acqua e lo zucchero; metti sul fuoco mescolando per 5 minuti, poi spegni. Lascia raffreddare e aggiungi l'aroma all'arancia.

Prepara la macedonia con il succo di limone e lo zucchero, tagliando la frutta a pezzetti piuttosto piccoli.

Disponi alla base dei bicchierini un po' di macedonia, prosegui con un dischetto di Pan di Spagna bagnato nello sciroppo d'arancia, e termina facendolo con la crema namelaka e pezzetti di frutta.







Mousse al cocco, yogurt e gocce al cioccolato

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

M 16 dischetti di Pan di Spagna

200 ml di yogurt

M 20 g di cocco rapè

200 ml di panna

M 60 g di zucchero al velo

PER LA BAGNA:

300 g di acqua

90 g zucchero semolato

M ½ fialetta di aroma millefiori

PER DECORARE:

M 100 g di gocce ciocc. fondente

M q.b. cocco rapè

M q.b. Dolci Perline per decorare

In una ciotola unisci lo yogurt al cocco rapè e amalgama bene.

Monta la panna fresca con le fruste: quando sarà semi montata aggiungi lo zucchero al velo setacciato e termina

la preparazione; incorporala infine allo yogurt e cocco con movimenti delicati dall'alto verso il basso.

PER LA BAGNA: fai bollire l'acqua, togli dal fuoco e aggiungi lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto; lascia raffreddare e, da ultimo, aggiungi l'aroma millefiori.

Disponi alla base dei bicchierini due dischetti

di Pan di Spagna bagnati con lo sciroppo; farcisci con la crema allo yogurt, con gocce di cioccolato tritate e il cocco.

Disponi altri due dischetti di Pan di Spagna, sempre bagnati di sciroppo, e copri con un altro strato di crema.

Decora con cioccolato, cocco rapè e perline argento.





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!







Mousse al cioccolato ruby e lamponi

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

M 12 dischetti di Pan di Spagna

M 4 g di gelatina in fogli

M 200 g di cioccolato ruby

125 g di latte

250 ml di panna fresca

PER LA BAGNA:

200 g di acqua

80 g di zucchero semolato

M ½ fialetta di aroma millefiori

PER DECORARE:

M q.b. cioccolato ruby

q.b. lamponi

Ammolla la gelatina in acqua fredda.

Trita il cioccolato ruby e fallo sciogliere a bagnomaria.

Nel frattempo scalda il latte; quando sarà arrivato a bollire, toglilo dal fuoco, unisci la gelatina in fogli ben strizzata mescolando fino a che sarà completamente sciolta.

Aggiungi poi al cioccolato fuso mescolando e lascia intiepidire. Monta la panna fresca con le fruste e incorporala al composto di cioccolato e latte, mescolando lentamente dall'alto verso il basso perché non si smonti.

PER LA BAGNA

Fai bollire l'acqua, toglilo dal fuoco e aggiungi lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto; lascia raffreddare e, da ultimo, aggiungi l'aroma millefiori.

Metti alla base dei bicchierini due dischetti di Pan di Spagna bagnati nello sciroppo così ottenuto, aggiungi la crema al cioccolato ruby e ancora un dischetto di Pan di Spagna, sempre bagnato con lo sciroppo.

Decora con la crema rimasta, lamponi freschi e cioccolato ruby a pezzetti.





Dessert con crema pasticcera e composta di ciliegie

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 40 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

M 8 dischetti di Pan di Spagna

500 ml di latte

4 uova

100 g di zucchero semolato

40 g di farina

M 1 bustina di vanillina

PER LA COMPOSTA DI CILIEGIE:

400 g di ciliegie

100 g di zucchero semolato

2 cucchiaini di succo di limone

PER LA BAGNA:

200 ml di acqua

50 g di zucchero

M ½ fialetta Color Dolci rosso

M ½ fialetta di aroma vaniglia

PER DECORARE:

M q.b. granella di nocciole

Scalda il latte in un pentolino; nel frattempo in una ciotola mescola con una frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero, la farina e la vanillina; quando il latte sarà arrivato a bollore, versalo nei tuorli. Amalgama bene e riporta sul fuoco finché la crema non si sarà addensata. Lascia raffreddare.

PER LA COMPOSTA DI CILIEGIE: in una casseruola fai cuocere le ciliegie denocciolate, lo zucchero e il succo di limone, finché non avranno raggiunto la consistenza desiderata.

Se preferisci, a fine cottura puoi frullare per ottenere un composto più liscio.

PER LA BAGNA: fai bollire l'acqua; togli dal fuoco e aggiungi lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto; lascia raffreddare; aggiungi il colorante rosso e l'aroma vaniglia. Metti nei bicchierini 2 cucchiaini di composta di ciliegie, prosegui con un dischetto di Pan di Spagna bagnato nello sciroppo, poi aggiungi uno strato di crema pasticcera; ripeti il tutto per una seconda volta.

Decora con composta di ciliegie e granella di nocciole.

N.B.: Nel caso la frutta di stagione non fosse disponibile, sostituisci semplicemente la composta fatta in casa con marmellata di ciliegie.



Crema di amaretti e pesche caramellate

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

M 8 dischetti di Pan di Spagna

250 g di panna fresca

250 g di mascarpone

M 90 g di zucchero al velo

M ½ fialetta di aroma mandorla

60 g di amaretti

PER LA BAGNA:

150 ml di acqua

40 g di zucchero semolato

50 ml di liquore all'amaretto

M ½ fialetta di aroma mandorla

PER LE PESCHE CARAMELLATE:

300 g di pesche

4 cucchiaini di zucchero di canna

4 cucchiaini di succo di limone

PER LA DECORAZIONE:

M q.b. mandorle affettate

30 g di amaretti

In una ciotola monta la panna fresca; quando sarà semi montata incorpora il mascarpone alternandolo allo zucchero al velo e all'aroma alla mandorla. Amalgama bene.

Termina unendo gli amaretti tritati con movimenti delicati dall'alto verso il basso per non smontare la crema.

Lascia riposare in frigorifero per 30 minuti.

PER LA BAGNA: fai bollire l'acqua, togli dal fuoco e aggiungi lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto; aggiungi il liquore all'amaretto e l'aroma alla mandorla.

Sbuccia le pesche, tagliale a fettine e passale in padella per 5 minuti con lo zucchero di canna e il succo di limone.

Quando iniziano a caramellare, spegni la fiamma e lascia raffreddare. Metti un dischetto di Pan di Spagna alla base dei bicchierini e bagnalo con lo sciroppo.

Utilizzando una sac à poche con bocchetta tonda, aggiungi la crema, poi le pesche e gli amaretti sbriciolati.

Ripeti il tutto una seconda volta e termina con qualche fetta di pesca. Decora con un amaretto e mandorle affettate.



Cheesecake con frutti di bosco

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 25 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

- M** 8 dischetti di Pan di Spagna
- M** 10 g di gelatina in fogli
- 500 g di formaggio spalmabile
- 120 g di zucchero semolato
- 200 ml di panna fresca

PER LA BAGNA:

- 100 g di fragole
- 1 limone
- 50 g di zucchero semolato
- 50 ml di acqua

PER DECORARE:

- 300 g di frutti di bosco misti
- foglie di menta

Metti la gelatina in fogli in acqua fredda.

Ammorbidisci il formaggio cremoso con le fruste elettriche, lavoralo con lo zucchero fino ad ottenere un composto liscio.

In un pentolino scalda 4 cucchiaini di panna; aggiungi la gelatina ben strizzata e mescola con una frusta a mano fino a quando non sarà completamente sciolta.

Lascia intiepidire e aggiungi la crema di formaggio; monta la panna fresca rimanente e incorporala con movimenti dall'alto verso il basso per non smontarla.

PER LA BAGNA

Taglia le fragole a pezzettini, aggiungi il succo di limone, lo zucchero e l'acqua; metti a bollire per qualche minuto.

Disponi alla base dei bicchierini un dischetto di Pan di Spagna, versa un po' di bagna di fragole, sovrapponi un altro dischetto e bagna ancora. Versa la crema. Fai riposare in frigo per almeno due ore.

Decora a piacere con frutti di bosco misti e foglie di menta.



Bicchierini arcobaleno con Novolina

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 25 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

M 16 dischetti di Pan di Spagna

M 1 confezione di Novolina

PER LA BAGNA:

300 g di acqua

90 g di zucchero semolato

M ½ fialetta di aroma millefiori

PER DECORARE:

M ½ fialetta Color Dolci verde

M ½ fialetta Color Dolci giallo

M 1 fialetta Color Dolci rosso

M q.b. Dolci Perline per decorare

M q.b. Anicini

M q.b. Momperiglia

M q.b. Dolci Decori di zucchero

Prepara la crema pasticcera con la Novolina

seguito le semplici indicazioni riportate sulla confezione.

PER LA BAGNA: fai bollire l'acqua, togli dal fuoco e aggiungi lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto; lascia raffreddare e, da ultimo, unisci l'aroma millefiori.

Dividi lo sciroppo così ottenuto in 4 parti e colorale con il colore verde, giallo, rosso e rosa (per il rosa utilizza poche gocce di colorante rosso). Bagna il primo dischetto di Pan di Spagna con lo sciroppo rosa e disponilo alla base dei bicchierini; farcisci con la crema Novolina e prosegui con gli altri dischetti bagnati negli sciroppi colorati, intervallando con la crema. Decora i dolcetti a piacere con Perline, Anicini, Momperiglia e Dolci Decori.





MARRIAROSA





Crema allo yogurt all'acqua di limone



DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 25 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

M 4 dischetti di Pan di Spagna

PER LA BAGNA:

150 ml di acqua

50 g di zucchero semolato

50 ml di succo di limone

M ½ fialetta di aroma limone

PER LA CREMA ALLO YOGURT:

100 ml di yogurt greco

M qualche goccia di aroma limone

100 ml di panna

M 30 g di zucchero al velo

PER LA CREMA

ALL'ACQUA AL LIMONE:

80 g di zucchero semolato

25 g di amido di mais

la scorza di 1 limone

50 ml succo di limone

100 ml di acqua

M ½ fialetta Color Dolci giallo

1 noce di burro

PER DECORARE:

fettine di limone

foglie di menta

PER LA BAGNA

Fai bollire l'acqua; togli dal fuoco e aggiungi lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto; lascia raffreddare e aggiungi il succo di limone e l'aroma limone.

PER LA CREMA ALLO YOGURT

In una ciotola unisci lo yogurt all'aroma limone.

Monta la panna fresca; quando sarà semi montata aggiungi lo zucchero al velo setacciato e termina la preparazione.

Incorpora quindi la panna con movimenti dall'alto verso il basso per non smontarla.

PER LA CREMA ALL'ACQUA AL LIMONE

Versa in una pentola lo zucchero, l'amido di mais e la scorza di limone; mescola bene con una frusta. Aggiungi il succo di limone, l'acqua, il colorante giallo e la noce di burro.

Metti sul fuoco mescolando continuamente e fai cuocere finché la crema non si sarà addensata. Lascia intiepidire.

Disponi alla base dei bicchierini un dischetto di Pan di Spagna bagnato con lo sciroppo al limone, prosegui con la crema allo yogurt e poi con la crema all'acqua al limone.

Decora con fettine di limone e menta fresca.





Zuppa inglese

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI



INGREDIENTI

M 8 dischetti di Pan di Spagna

4 uova

100 g di zucchero semolato

40 g di farina

M 1 bustina di vanillina

500 ml di latte

40 g di cacao amaro

PER LA BAGNA:

200 ml di acqua (o alchermes)

M ½ fialetta Color Dolci rosso

50 g di zucchero

M ½ fialetta aroma rum

PER DECORARE:

80 ml di panna fresca

M 20 g di zucchero al velo

M q.b. codette cacao

In una ciotola, mescola con una frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero, la farina e la vanillina; nel frattempo, scalda il latte in un pentolino e, appena sarà arrivato a bollore, aggiungilo al composto. Amalgama bene, riporta sul fuoco e prosegui la cottura finché la crema si sarà addensata. Lascia intiepidire e dividi la crema in due parti; ad una aggiungi il cacao setacciato e amalgama bene. Lascia raffreddare.

PER LA BAGNA: fai bollire l'acqua con il colorante rosso, togli dal fuoco e aggiungi lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto; lascia raffreddare e, da ultimo, aggiungi l'aroma al gusto rum. Se preferisci, puoi utilizzare l'alchermes con lo zucchero. Disponi un dischetto di Pan di Spagna alla base dei bicchierini e bagna con lo sciroppo.

Aggiungi la crema pasticcera e, sopra, la crema al cacao; prosegui con un secondo strato. Monta la panna fresca; quando sarà semi montata aggiungi lo zucchero al velo setacciato e termina

la preparazione.
Decora con un ciuffo di panna montata e le codette cacao.





Bavarese al mango

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

M 8 dischetti di Pan di Spagna

M 6 g di gelatina in fogli

3 tuorli d'uovo

75 g di zucchero semolato

150 ml di latte

200 g di mango

200 ml di panna fresca

PER LA BAGNA:

150 ml di acqua

50 ml di succo di limone

50 g di zucchero semolato

M ½ fialetta aroma limone

PER DECORARE:

q.b. petali di fiori edibili

Metti in ammollo i fogli di gelatina in acqua fredda.

In una terrina mescola i tuorli d'uovo con lo zucchero;

scalda il latte e, quando sarà arrivato quasi a bollire,

versalo nei tuorli con lo zucchero e mescola con una frusta.

Rimetti sul fuoco e, quando il composto arriverà di nuovo

quasi a bollire, spegni la fiamma e aggiungi la gelatina ben

strizzata, mescolando bene per scioglierla. Lascia raffreddare.

Frulla 150 g di mango, aggiungilo alla crema e amalgama bene.

Monta la panna e incorporala delicatamente al composto.

PER LA BAGNA: fai bollire l'acqua e il succo di limone;

togli dal fuoco e aggiungi lo zucchero

mescolando fino a che sarà completamente sciolto;

lascia raffreddare e, da ultimo, aggiungi l'aroma al limone.

Metti alla base dei bicchierini un dischetto di Pan di Spagna

bagnato con lo sciroppo al limone. Disponi sui lati dei

bicchierini delle fettine sottili di mango e, con una sac à poche,

farcisci con la crema. Sovrapponi un altro dischetto, sempre

bagnato, e termina con ciuffi di bavarese e petali di fiori edibili.





Dessert con cioccolato e menta

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE 30 MINUTI

DOSI PER 4 BICCHIERINI

INGREDIENTI

M 8 dischetti di Pan di Spagna

PER LA BAGNA ALLA VANIGLIA:

200 ml di acqua

250 g di zucchero semolato

M ½ fialetta aroma vaniglia

M ½ fialetta Color Dolci verde

PER IL BUDINO AL CACAO:

20 g di amido di mais

250 ml di latte intero

35 g di zucchero semolato

2 cucchiaini di cacao amaro

PER IL BUDINO ALLA MENTA:

20 g di amido di mais

250 ml di latte intero

30 g di zucchero semolato

2 cucchiaini di sciroppo di menta

PER DECORARE:

M Gocce di cioccolato bianco

M Gocce di cioccolato fondente

Scagliette di cioccolato fondente

Pasticceria Creativa Rebecchi

Spaghetti di cioccolato fondente

Pasticceria Creativa Rebecchi

foglie di menta fresche

PER LA BAGNA: fai bollire l'acqua, togli dal fuoco e aggiungi lo zucchero mescolando fino a che sarà completamente sciolto; lascia raffreddare e aggiungi l'aroma alla vaniglia.

Dividilo in 2 parti e colorane una aggiungendo il colorante verde.

PER IL BUDINO AL CACAO: stempera l'amido di mais in 50 ml di latte. In un pentolino, scalda il latte rimanente; aggiungi lo zucchero, il cacao amaro e mescola bene il tutto con una frusta. Quando sta per arrivare a bollire, aggiungi il latte con l'amido di mais e continua la cottura mescolando finché la crema inizierà ad addensarsi.

Disponi alla base dei bicchierini un dischetto di Pan di Spagna bagnato con lo sciroppo verde alla vaniglia, versa sopra il budino al cioccolato e lascia solidificare in frigorifero.

PER IL BUDINO ALLA MENTA: stempera l'amido di mais in 50 ml di latte. In un pentolino, scalda il latte rimanente; aggiungi lo zucchero e mescola bene con una frusta. Aggiungi lo sciroppo alla menta.

Quando sta per arrivare a bollire, aggiungi il latte con l'amido di mais e continua la cottura mescolando finché la crema inizierà ad addensarsi.

Riprendi i bicchierini: disponi sopra al budino al cioccolato un dischetto di Pan di Spagna ammorbidito con la bagna alla vaniglia; versa il budino alla menta e metti in frigorifero. Prima di servire, decora con gocce di cioccolato bianco e fondenti, scagliette di cioccolato, spaghetti di cioccolato e foglie di menta fresche.







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

