



DAL 1970

MARIAROSA

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



Gennaio 2024

GIORNATA MONDIALE DELLA PACE LUN 1	MAR 2	MER 3	GIO 4 ULTIMO QUARTO	VEN 5	SAB 6 EPIFANIA	DOM 7
LUN 8	MAR 9	MER 10	GIO 11 LUNA NUOVA	VEN 12	SAB 13	DOM 14
LUN 15	MAR 16	MER 17	GIO 18 PRIMO QUARTO	VEN 19	SAB 20	DOM 21 GIORNATA MONDIALE DEGLI ABBRACCI
LUN 22	MAR 23	MER 24	GIO 25 LUNA PIENA	VEN 26	SAB 27	DOM 28
I GIORNI DELLA MERLA LUN 29	I GIORNI DELLA MERLA MAR 30	I GIORNI DELLA MERLA MER 31				

Due o tre uova, burro un etto, latte, zucchero e farina... e a seguire il grande tocco: il mio lievito in bustina!

Ricetta idea

DOLCI TAZZINE DI PASTA FROLLA

- Difficoltà
- Preparazione: 40 min
- Dosi per 6 tazzine

Ingredienti:
250 g di farina per dolci **M**, 2 tuorli d'uovo, 1 cucchiaino di cannella Goa **M**, 100 g di zucchero al velo **M**, 25 g di burro.
Per farcire: 200 g di mascarpone, 200 ml di panna fresca, 70 g di zucchero al velo **M**, 60 g di gocce di cioccolato fondente **M**.
Per la ghiaccia: 75 g di zucchero al velo **M**, 2-3 cucchiaini di acqua.
Per decorare: Gocce di cioccolato fondente **M**, Cannella Goa **M**.

Preparazione:
Mettete sulla spianatoia la farina a fontana con la cannella; al centro i tuorli, lo zucchero al velo e il burro a cubetti. Impastate prima con una forchetta e poi con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprite con pellicola e fate riposare in frigo per 30 minuti; poi stendete la frolla ad uno spessore di circa 0,5 cm. Ritagliate 6 strisce lunghe circa 21 cm e larghe 4 cm e con queste rivestite i bordi di uno stampo in silicone per muffin. Foderare la pasta frolla con la carta forno e riempite di fagioli secchi. Dalla rimanente frolla ricavate 6 dischi di 6 cm di diametro per la base delle tazzine. Utilizzando un taglia biscotti a forma di fiore ricavate poi i manici delle tazzine (dividendo a metà il fiore). Lasciate di nuovo riposare per 30 minuti. Cuocete in forno le basi e i manici a 170 °C per 15 minuti, le tazzine sempre a 170 °C per 25 minuti circa.
Per la crema: in una ciotola mettetevi il mascarpone, la panna, lo zucchero al velo e montate con le fruste elettriche; aggiungete le gocce di cioccolato, amalgamate e trasferite in una sac à poche con bocchetta a stella.
Per la decorazione: in una sac à poche con bocchetta fine. Con questa attaccate la base e il manico alle tazzine e poi decorate i bordi. Lasciate asciugare 30 minuti e farcite con la crema. Ultimate la decorazione con gocce di cioccolato e una spolverata di cannella.





Febbraio 2024

					ULTIMO QUARTO		GIO 1 VEN 2 SAB 3 DOM 4	
LUN 5	MAR 6	MER 7	GIO 8	VEN 9	SAB 10	LUNA NUOVA		DOM 11
LUN 12	MAR 13	MER 14	GIO 15	VEN 16	SAB 17	PRIMO QUARTO		DOM 18
LUN 19	MAR 20	MER 21	GIO 22	VEN 23	SAB 24	LUNA PIENA		DOM 25
LUN 26	MAR 27	MER 28	GIO 29	Vai sul sito www.bravabravamariarosa.it e ascolta il Jingle di Mariarosa!				

Ricetta idea
DOLCI MASCHERINE
DI PASTA FROLLA

- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Dosi per 30 biscotti

Ingredienti:
375 g di farina per dolci **M**,
1 cucchiaino di lievito per dolci **M**,
3 tuorli d'uovo,
135 g di zucchero al velo **M**,
190 g di burro,
1 pizzico di sale,
1 fialetta di estratto di vaniglia **M**.
Per decorare:
albume d'uovo,
momperiglia arcobaleno **M**,
codetta arcobaleno **M**.

Preparazione:
Mettete sulla spianatoia la farina a fontana con il lievito, aggiungete al centro i tuorli, lo zucchero al velo, il burro a pezzetti, il sale e l'estratto di vaniglia; impastate prima con una forchetta e poi con le mani fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo. Avvolgetelo in pellicola trasparente e mettetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti. Riprendete l'impasto e stendetelo a circa 0,5 cm di spessore: con 2 tagliabiscotti a forma di mascherina ricavate i biscotti. Sistemateli su una teglia rivestita di carta forno e infornate a 170 °C per circa 15 minuti. Quando i biscotti saranno freddi spennellate i bordi con l'albume e cospargete con momperiglia arcobaleno e codetta arcobaleno.





Dillo con il cuore
Non ti scordar di me
Buon compleanno a



DAL 1970

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

Marzo 2024

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

Ricetta idea

TORTA DEL PAPÀ DI PASTA FROLLA

- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Dosi per 6 persone

Ingredienti:
250 g di farina per dolci **M**,
100 g di zucchero al velo **M**,
125 g di burro, 2 tuorli d'uovo,
45 g di gocce di caramello salato
e cioccolato fondente **M**.

Per la crema:
300 g di formaggio spalmabile,
70 g di zucchero al velo **M**.

Per decorare:
gocce di caramello salato e cioccolato fondente **M**.

Preparazione:
Mettete sulla spianatoia la farina a fontana, al centro i tuorli, lo zucchero al velo e il burro a cubetti; impastate prima con una forchetta e poi con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Tenete da parte un terzo dell'impasto (servirà per realizzare la scritta papà e la cravatta) e nel restante aggiungete le gocce caramello salato e cioccolato fondente; coprite con pellicola e fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Riprendete l'impasto e stendete la frolla a circa 0,5 cm di spessore, rivestite uno stampo da crostata da 18 cm imburato e infarinato; fate cuocere a 170 °C per 30 minuti. Con la frolla tenuta in parte create la cravatta (inserendo qualche goccia di cioccolato per creare le righe), le lettere della scritta "papà" e dei cuoricini. Infornate a 170 °C per 15 minuti.

Per la crema: in una ciotola mescolate il formaggio spalmabile con lo zucchero al velo; trasferite in una sac à poche con bocchetta a stella grande.

Assemblaggio: farcite il guscio di frolla raffreddato con la crema al formaggio spalmabile; decorate con i cuoricini di frolla, la cravatta, la scritta papà e ultimare con gocce caramello salato e cioccolato fondente.

Inquadra il Qr code con la fotocamera del tuo smartphone, scarica il cartamodello per ritagliare la cravatta e realizza la ricetta seguendo le istruzioni passo passo!





Dillo con il cuore

Non ti scordar di me
Buon compleanno a



DAL 1970

MARIAROSA

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

Aprile 2024

LUNEDI DELL'ANGELO	ULTIMO QUARTO								
LUN 1	MAR 2	MER 3	GIO 4	VEN 5	SAB 6	DOM 7			
	LUNA NUOVA								
LUN 8	MAR 9	MER 10	GIO 11	VEN 12	SAB 13	DOM 14			
	PRIMO QUARTO								
LUN 15	MAR 16	MER 17	GIO 18	VEN 19	SAB 20	DOM 21			
GIORNATA MONDIALE DELLA TERRA			LUNA PIENA	FESTA DELLA LIBERAZIONE					
LUN 22	MAR 23	MER 24	GIO 25	VEN 26	SAB 27	DOM 28			
LUN 29	MAR 30								



Vuoi divertirti ad esplorare il mondo di Mariarosa come in un videogioco? Vai sul sito ed esplora la cucina: curiosa sul tavolo, apri la dispensa, accendi la radio: in ogni angolo c'è una bella sorpresa che ti aspetta.
<https://www.bravabravamariarosa.it/la-cucina>

Ricetta idea

CIAMBELLINE AL PISTACCHIO CON GLASSA AL CIOCCOLATO

- Difficoltà
- Preparazione: 35 min
- Dosi per 20 ciambelle

Ingredienti:

500 g di farina per pizza e focaccia **M**,
7 g di lievito di birra disidratato **M**,
60 g di farina di pistacchi **M**,
50 g di zucchero, 2 uova, 50 g di burro,
150 ml di latte, 1 pizzico di sale.

Per spennellare

1 tuorlo d'uovo, 2 cucchiaini di latte.

Per decorare

200 g di cioccolato fondente di copertura in bottoni **M**, 2 cucchiaini di latte, momperiglia arcobaleno **M**, ovetti di cioccolato **M**.

Preparazione:

Per l'impasto: sulla spianatoia mettete la farina a fontana con il lievito; aggiungete al centro la farina di pistacchi, lo zucchero, le uova, il burro fuso, il latte tiepido e per finire il sale. Iniziate a impastare prima con una forchetta, poi con le mani finché non otterrete un impasto liscio, omogeneo ed elastico. Trasferite in una ciotola, coprite con un canovaccio e fate lievitare in luogo caldo fino al raddoppio. Riprendete l'impasto: stendetelo con il mattarello ad uno spessore di circa 1 cm; con l'aiuto di un tagliabiscotti ricavate delle ciambelle da 7 cm circa di diametro, mettetele su una teglia e fate lievitare nuovamente per 30 minuti coprendo con un canovaccio. Spennellate le ciambelle con l'uovo sbattuto con il latte e infornate a 180 °C per circa 15-20 minuti.

Per la decorazione: fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente di copertura con il latte; glassatevi le ciambelle, decorate con momperiglia arcobaleno e ovetti di cioccolato.

Inquadra il Qr code con la fotocamera del tuo smartphone e ascolta subito



La prima storia di **MARIAROSA**



Maggio 2024

FESTA DEL LAVORO			ULTIMO QUARTO										
MER	1	GIO	2	VEN	3	SAB	4	DOM	5				
LUNA NUOVA									FESTA DELLA MAMMA				
LUN	6	MAR	7	MER	8	GIO	9	VEN	10	SAB	11	DOM	12
PRIMO QUARTO													
LUN	13	MAR	14	MER	15	GIO	16	VEN	17	SAB	18	DOM	19
LUNA PIENA													
LUN	20	MAR	21	MER	22	GIO	23	VEN	24	SAB	25	DOM	26
ULTIMO QUARTO													
LUN	27	MAR	28	MER	29	GIO	30	VEN	31				

CROSTATATA A CUORE DI PASTA FROLLA

- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Dosi per 6 persone

Ingredienti:
 250 g di farina per dolci **M**,
 2 tuorli d'uovo,
 100 g di zucchero al velo **M**,
 125 g di burro,
 1 fialetta di estratto di vaniglia **M**,
 1 pizzico di sale.
Per la mousse al cioccolato:
 200 g di gocce di cioccolato fondente **M**,
 250 ml di panna fresca.
Per decorare:
 Perlina argento **M**,
 Dolce bouquet di rose **M**.

Preparazione:
 Mettete sulla spianatoia la farina a fontana, al centro i tuorli, lo zucchero al velo, il burro a cubetti, l'estratto di vaniglia e il sale; impastate prima con una forchetta, poi con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprite con pellicola alimentare e fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Riprendete l'impasto e stendete la frolla a circa 0,5 cm di spessore. Rivestite uno stampo a cuore da 20 cm imburrato e infarinato; cuocete a 170° C per circa 35 minuti. Con la rimanente frolla create cuoricini di diverse dimensioni, disponeteli su una teglia e infornate a 170° C per 10 minuti.
Per la mousse al cioccolato: fate sciogliere le gocce pasticcere con 125 ml di panna e lasciate raffreddare il composto. Montate la rimanente panna fresca, unitela delicatamente, con movimenti dall'alto verso il basso, al cioccolato fuso.
Assemblaggio: quando il guscio di frolla sarà pronto, farcite con la mousse al cioccolato; decorate secondo la vostra creatività con i biscottini a cuore, le perline argento e dolce bouquet di rose.



Dillo con il cuore
Non ti scordar di me
Buon compleanno a



DAL 1970

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

Giugno 2024

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

Ricetta idea

DOLCE TRENINO DI PASTA FROLLA VANIGLIA E CACAO

- Difficoltà
- Preparazione: 120 min
- Dosi per un trenino di 24 cm

Ingredienti:
375 g di farina per dolci **M**,
3 tuorli d'uovo, 135 g di zucchero al velo **M**,
190 g di burro, 1 pizzico di sale,
1 fialetta di aroma gusto arancia **M**,
1 cucchiaino di cacao amaro **M**.
Per decorare
Ghiaccia (zucchero al velo + acqua per costruire il trenino), albume pastorizzato (per far aderire gli zuccherini alle palline di biscotti), momperiglia arcobaleno **M**, codetta arcobaleno **M**, 75 g di zucchero al velo **M**, acqua.

Preparazione:
Mettete sulla spianatoia la farina a fontana; aggiungete al centro i tuorli, lo zucchero al velo, il burro a pezzetti, il sale e l'aroma gusto arancia. Impastate prima con una forchetta, poi con le mani fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo; prendetene circa ¼ e aggiungetevi il cacao. Avvolgete in pellicola trasparente e mettetelo in frigo per 30 minuti. Riprendete l'impasto bianco, stendetelo a circa 0,5 cm di spessore e ritagliate: 4 rettangoli da 6x9 cm (per le pareti della locomotiva), 5 quadrati da 6x6 cm (4 per le pareti del primo vagone e 1 per il tetto della locomotiva), 4 rettangoli da 6x3 cm (per le pareti del secondo vagone) e 3 rettangoli da 6x5,5 cm (per le basi di locomotiva e vagoni). Utilizzando un tagliabiscotti a cuore fate la decorazione sulle pareti della locomotiva e del primo vagone. Stendete anche la frolla al cacao; con un tagliabiscotti ricavate 4 cerchi da 4 cm di diametro per la parte davanti della locomotiva, 12 cerchi da 2 cm per le ruote (che decorerete con una pallina d'impasto bianco) + altri 3 cerchi da 2 cm che serviranno per il camino e il tetto della locomotiva. Dal rimanente impasto ricavate 12 strisce alte 1 cm e decorate i bordi dei vagoni e della locomotiva. Per finire ritagliate 3 piccoli rettangoli da 2x0,5 cm per i ganci che collegano i vagoni. Con gli avanzi dell'impasto formate delle piccole palline. Sistemate tutti i pezzi su una teglia da forno e mettetelo in frigorifero per 30 minuti, poi infornate a 170° C per circa 12-15 minuti. **Per la ghiaccia:** mescolate lo zucchero al velo con qualche cucchiaino di acqua che aggiungerete poco alla volta per ottenere una ghiaccia ben soda. **Assemblaggio:** attaccate tutti i pezzi con la ghiaccia (ci vorrà qualche ora perché il tutto si asciughi). Spennellate le palline d'impasto con l'albume e ripassatele nella momperiglia o nella codetta. Lasciate asciugare. Quando il trenino sarà asciutto sistemate sul vassoio e riempite i vagoni con le palline colorate.

Inquadra il Qr code con la fotocamera del tuo smartphone, scarica il cartamodello per ritagliare i componenti del trenino e realizza la ricetta seguendo le istruzioni passo passo!





Dillo con il cuore

*Non ti scordar di me
Buon compleanno a*



DAL 1970

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

Luglio 2024

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

GIORNATA MODIALE DEL BACIO

● LUNA NUOVA

○ PRIMO QUARTO

○ LUNA PIENA

○ ULTIMO QUARTO

GIORNATA INTERNAZIONALE DELL'AMICIZIA

GIORNATA DEGLI ZII

<https://www.bravabravamariarosa.it/dillo-con-il-cuore>
Scopri a questo link tante attività per i tuoi bimbi, ricette, curiosità, rubriche per ogni mese dell'anno, biglietti auguri, idee per le tue ricorrenze: tutto fatto... con il cuore. **MARIAROSA**

Dillo con il cuore

Ricetta idea

ASPIC FRESCO IN BICCHIERE

- Difficoltà
- Preparazione: 25 min
- Dosi per 4 bicchieri

Ingredienti:

18 g di gelatina in fogli **M**,
240 ml di acqua,
10 ml di succo di limone,
1 fialetta di aroma gusto limone **M**,
25 g di zucchero semolato,
kiwi, pesche, fragole, lamponi, more.

Preparazione:

Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda. In un pentolino mettete l'acqua, il succo di limone, l'aroma gusto limone e lo zucchero; portate quasi a bollore, poi aggiungete la gelatina ben strizzata. Mescolate con una frusta per farla sciogliere completamente. Lasciate intiepidire. Nel frattempo nei bicchieri sistemate abbondanti fettine di kiwi e pesche, fragole, lamponi e more. Versate sopra il composto fino a ricoprire completamente la frutta. Mettete in frigorifero a rassodare per almeno 4 ore.



Per auguri speciali tutti cantati, inquadra il Qr code con la fotocamera del tuo , e...



Happy Birthday!





Dillo con il cuore

Non ti scordar di me
Buon compleanno a



DAL 1970

MARIAROSA

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

Agosto 2024

					GIO 1	VEN 2	SAB 3	DOM 4
LUN 5	MAR 6	MER 7	GIO 8	VEN 9	SAB 10	DOM 11	NOTTE DI SAN LORENZO LUNA NUOVA	
LUN 12	MAR 13	MER 14	GIO 15	VEN 16	SAB 17	DOM 18	PRIMO QUARTO FERRAGOSTO	
LUN 19	MAR 20	MER 21	GIO 22	VEN 23	SAB 24	DOM 25	LUNA PIENA	
LUN 26	MAR 27	MER 28	GIO 29	VEN 30	SAB 31	ULTIMO QUARTO 		

Ricetta idea

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO E ANGIURIA

- Difficoltà
- Preparazione: 25 min
- Dosi per 4 persone

Ingredienti:

Per la panna cotta al cioccolato bianco:
 8 g di gelatina in fogli **M**,
 500 ml di panna fresca,
 120 g di gocce pasticcere di cioccolato bianco **M**.
 Per la gelatina all'anguria:
 5 g di gelatina in fogli **M**,
 180 g di anguria,
 50 g di zucchero semolato,
 25 g di gocce pasticcere di cioccolato fondente **M**.
 Per decorare:
 q.b. gocce pasticcere di cioccolato fondente **M**,
 q.b. foglie di menta.

Preparazione:

Per la gelatina all'anguria: mettetevi i fogli di gelatina in acqua fredda. Frullate l'anguria e mettetela in un pentolino con lo zucchero; portate a bollore, aggiungete la gelatina ben strizzata e mescolate con una frusta finché sarà completamente sciolta. Lasciate intiepidire e aggiungete le gocce di cioccolato fondente. Riempiete per circa 2 cm gli stampini in silicone con il composto, lasciate raffreddare completamente e mettetevi in frigorifero per 2 ore.
 Per la panna cotta al cioccolato bianco: mettetevi la gelatina in acqua fredda. In un pentolino, sciogliete le gocce di cioccolato bianco con la panna; quando il composto sarà arrivato a bollore, unite la gelatina ben strizzata e mescolate con una frusta fino a farla sciogliere. Lasciate intiepidire; versate negli stampi sopra alla gelatina all'anguria. Rimettete in frigorifero per altre 2-3 ore a rassodare. Al momento di servire sformate la panna cotta e decorate con gocce di cioccolato fondente e menta fresca.

Inquadra il Qr code con la fotocamera del tuo smartphone e ascolta subito



La storia del Mulino di MARIAROSA



Dillo con il cuore

Non ti scordar di me
Buon compleanno a



DAL 1970

MARIAROSA

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

Settembre 2024

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

Ricetta idea

DOLCI LIBRETTI DI PASTA FROLLA

- Difficoltà
- Preparazione: 40 min
- Dosi per 6 libretti

Ingredienti:
250 g di farina per dolci **M**, 2 tuorli d'uovo, 90 g di zucchero al velo **M**, 125 g di burro, 1 fialetta aroma gusto millefiori **M**.
Per la crema marshmallow 6 g di gelatina in fogli **M**, 75 ml di acqua, 125 g di zucchero al velo **M**.
Per la decorazione 100 g di gocce di cioccolato fondente **M**.

Preparazione:
Mettete sulla spianatoia la farina a fontana; al centro i tuorli, lo zucchero al velo, il burro a cubetti e l'aroma gusto millefiori. Impastate prima con una forchetta, poi con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprite con pellicola trasparente; fate riposare in frigorifero per 30 minuti.
Riprendete l'impasto, stendetelo a circa 0,5 cm di spessore; ricavate 12 quadrati da 5x5 cm (per la copertina dei libri) e 6 rettangoli da 5x2 cm (per il dorso dei libri).
Sistemate su una teglia con carta forno, poi mettere in frigorifero per 30 minuti. Informate a 170 °C per 15 minuti circa.
Per la crema marshmallow: mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda. In un pentolino versate l'acqua con lo zucchero al velo; portate a bollore, aggiungete la gelatina ben strizzata e fatela sciogliere mescolando.
Montate il composto ancora caldo con le fruste elettriche fino a renderlo chiaro e spumoso. Trasferite in uno stampo da 14x15 cm circa rivestito con pellicola alimentare; mettete in frigorifero per 2 ore. Quando la crema si sarà rassodata ricavate 6 quadrati da 5x5 cm.
Assemblaggio: fate sciogliere le gocce di cioccolato fondente a bagnomaria, trasferite in una sac à poche con bocchetta fine e decorate la superficie dei biscotti. Lasciate solidificare.
Costruite i libretti: mettete alla base un biscotto quadrato, appoggiate sopra un cubetto di crema, chiudete con un secondo biscotto quadrato e attaccate il dorso. Proseguite in questo modo per tutti i biscotti.

Collezione tutti i ricettari Mariarosa!
Tanti consigli e ricette per tutti i gusti e tutte le occasioni:
con ricette dolci, salate, facilissime, velocissime, per torte
di compleanno o per arricchire la tua tavola durante le feste!
Li trovi tutti sul sito www.bravabravamariarosa.it



Inquadra il Qr code con la fotocamera del tuo smartphone, scarica il cartamodello per ritagliare le parti dei libretti e realizza la ricetta seguendo le istruzioni passo passo!





Ottobre 2024

MAR 1	MER 2 FESTA DEI NONNI LUNA NUOVA	GIO 3	VEN 4 GIORNATA MONDIALE DEL SORRISO	SAB 5	DOM 6	
LUN 7	MAR 8	MER 9	GIO 10 PRIMO QUARTO	VEN 11	SAB 12	DOM 13
LUN 14	MAR 15	MER 16	GIO 17 LUNA PIENA	VEN 18	SAB 19	DOM 20
LUN 21 GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA SUOCERA	MAR 22	MER 23	GIO 24 ULTIMO QUARTO	VEN 25	SAB 26	DOM 27
LUN 28	MAR 29	MER 30	GIO 31 HALLOWEEN	Scopri un mondo di ricette Mariarosa: preparazioni facili e d'impatto per sorprendere i tuoi ospiti su www.bravabravamariarosa.it		

Ricetta idea

DOLCE DAMA DI PASTA FROLLA

- Difficoltà 🍪🍪🍪
- Preparazione: 45 min
- Dosi per una scacchiera 17x17 cm

Ingredienti:
 250 g di farina per dolci M,
 1 bustina di vanillina M, 2 tuorli d'uovo,
 90 g di zucchero al velo M, 125 g di burro.
Per la parte al cacao
 3 cucchiaini di cacao amaro M,
 2 cucchiaini di latte.
Per decorare
 1 albume.

Preparazione:
 Mettete sulla spianatoia la farina a fontana con la vanillina; aggiungete al centro i tuorli, lo zucchero al velo e il burro a pezzetti. Impastate prima con una forchetta, poi con le mani fino a che l'impasto risulterà omogeneo e compatto; poi dividetelo a metà. In una parte aggiungete il cacao e il latte; continuate ad impastare finché il cacao sarà ben incorporato. Avvolgete i due impasti in pellicola trasparente; metteteli in frigorifero per 30 minuti. Riprendete l'impasto chiaro, stendetelo a circa 0,5 cm di spessore. Tagliate più strisce verticali di 2 cm ognuna; fate la stessa cosa in orizzontale in modo da ottenere 32 quadrati da 2x2 cm. Con un piccolo tagliabiscotti da 1,5 cm, dalla rimanente frolla ricavate 12 pedine. Ritagliate poi 4 strisce da 17 cm di lunghezza e 0,5 cm di larghezza per formare il bordo della scacchiera. Ripetete l'operazione con l'impasto al cacao per ottenere 12 pedine e 32 cubetti. Iniziate a comporre la scacchiera alternando cubetti di frolla bianchi e quelli al cacao; spennellate i bordi di ogni cubetto con l'albume in modo che si attacchino (dovrete ottenere una scacchiera da 8x8 cubetti). Attaccate anche i bordi, eliminando l'eventuale eccesso con il coltello. Sistematelo su una teglia, mettetelo in frigorifero per 30 minuti; poi in forno a 170 °C. Le pedine dovranno cuocere per 10 minuti circa, mentre la scacchiera per 25 minuti.





Per Ignisanti
non dimenticare
cuffietta e guanti
ti devi portare!

Dillo con il
cuore
Non ti scordar di me
Buon compleanno a

Novembre 2024

					TUTTI I SANTI LUNA NUOVA VEN 1	SAB 2	DOM 3
LUN 4	MAR 5	MER 6	GIO 7	VEN 8	SAB 9	DOM 10	
LUN 11	MAR 12	MER 13	GIO 14	VEN 15	SAB 16	DOM 17	
LUN 18	MAR 19	MER 20	GIO 21	VEN 22	SAB 23	DOM 24	
LUN 25	MAR 26	MER 27	GIO 28	VEN 29	SAB 30		

Ricetta idea

MONT BLANC CON BISCOTTINI CASTAGNA

- Difficoltà
- Preparazione: 45 min
- Dosi per 4 persone

Ingredienti:
 Per la frolla
 115 g di farina per dolci **M**, 10 g di farina di castagne **M**, 1 cucchiaino di lievito per dolci **M**, 1 tuorlo d'uovo, 45 g di zucchero al velo **M**, 65 g di burro, 60 g di cioccolato fondente per copertura in bottoni **M**.
 Per il mont blanc
 600 g di castagne (già bollite e pulite), 450 ml di latte, 1 bacca di vaniglia **M**, 120 g di zucchero semolato, 20 g di cacao amaro **M**, 2 cucchiaini di rum.
 Per decorare
 200 ml di panna fresca, 50 g di zucchero al velo **M**, Gocce pasticcere di cioccolato fondente **M**.

Preparazione:
 Per i biscotti: sulla spianatoia mettete la farina a fontana con la farina di castagne e il lievito, al centro il tuorlo d'uovo, lo zucchero al velo, il burro a cubetti; impastate fino a quando l'impasto sarà omogeneo. Modellatelo per creare le castagne: dovrete ottenere delle gocce (8/10 circa, non troppo grandi). Sistematele su una teglia con carta forno; infornate a 170 °C per 15 minuti. Sciogliete il cioccolato fondente da copertura e glassate i biscotti lasciando scoperta la parte più grande della goccia, in modo che sembrino castagne. Lasciate solidificare.
 Per il mont blanc: mettetevi le castagne in un pentolino con il latte, i semi della bacca di vaniglia e lo zucchero; fate bollire per 20 minuti. Scolatele e schiacciatele con uno schiacciapate direttamente in una ciotola; aggiungete il cacao, il rum e mescolate bene. Coprite con pellicola trasparente; mettetevi in frigo per 30 minuti. Passate nuovamente il composto di castagne con lo schiacciapate direttamente sul piatto da portata creando delle piccole montagne. Montate la panna fresca con le fruste, aggiungete lo zucchero al velo e trasferitela in una sac à poche con bocchetta a stella. Decorate ogni porzione con panna montata e gocce di cioccolato.





"Tu, Tod! Si buona alle porte,
 "Chi è?" risponde una voce stonata.
 "Lascio al pepe, la rivina e fruttata,
 ma grande e la gola per la bella sorpresa.
 Gli amici cantano la panna sottile.
 Mariarosa frena il dolce condimento."



Dillo con il cuore
 Non ti scordar di me
 Buon compleanno a



DAL 1970

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

Dicembre 2024

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

Ricetta idea

DOLCI CANDELE DI PASTA FROLLA

- Difficoltà
- Preparazione: 30 min
- Dosi per 8 candele

Ingredienti:
Per la frolla
 115 g di farina per dolci **M**,
 10 g di farina di mandorle **M**,
 2 tuorli d'uovo, 45 g di zucchero al velo **M**,
 125 g di burro, 1 pizzico di sale.
Per la crema chantilly
 1/2 bustina di Novolina **M**, 60 g di zucchero,
 10 g di farina per dolci **M**, 250 ml di latte,
 200 ml di panna fresca.
Per le fiammelle al caramello
 100 g di zucchero semolato.
Per decorare
 100 g di gocce di cioccolato bianco **M**,
 Crispiers croccantini soffiati alla mandorla **M**.

Preparazione:
 Mettete sulla spianatoia la farina a fontana con la farina di mandorle, al centro i tuorli, lo zucchero al velo, il burro a cubetti e il sale. Impastate prima con una forchetta, poi con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprite con pellicola; fate riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendete l'impasto a circa 0,5 cm di spessore; per le candele più lunghe tenete una larghezza di 7 cm, per quelle intermedie di 6 cm e per le più piccole 4 cm. Arrotolate le strisce ottenute sulle formine per cannoli; sistemate su una teglia con carta forno e mettete in frigorifero per 30 minuti. Informate poi a 170° C per 20 minuti circa.
Per la crema chantilly: preparate la crema Novolina: in un pentolino mescolate il contenuto della busta con lo zucchero e la farina. Aggiungete il latte poco alla volta; mescolate fino ad ottenere un composto senza grumi. Portate ad ebollizione mescolando; lasciate su fuoco medio per 3-4 minuti. Versate la crema in una ciotola, coprite con pellicola a contatto e lasciate raffreddare; mettetevi in frigorifero per 2 ore. Montate la panna con le fruste elettriche; unitela alla crema con movimenti dall'alto verso il basso e trasferite in una sac à poche con bocchetta a stella.
Per le fiammelle: in un pentolino, scaldate lo zucchero fino a quando inizierà a diventare ambrato; con un cucchiaino create, su un foglio di carta forno, le fiammelle. Sistemate alla base di ognuna uno stecchino e lasciate raffreddare per 20 minuti.
Assemblaggio: fate sciogliere le gocce di cioccolato bianco a bagnomaria, spennellate le candele; poi ripassatele nei croccantini soffiati alla mandorla. Lasciate asciugare per 2 ore. Farcite le candele con la crema chantilly; per finire, decorate con le fiammelle di caramello.

Inquadra il Qr code con la fotocamera del tuo smartphone e ascolta subito la storia di Natale di MARIAROSA!



Inquadra il Qr code con la fotocamera del tuo smartphone, e realizza questa ricetta per le tue feste seguendo le istruzioni passo passo!





REBECCHI FOOD SYSTEMS SPA - 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

