



*Auguri
Mamma*



Fatte bene, per far bene.



MAMMA *che buono!*
..per te fantastiche ricette.

RICETTARIO



COOKIES

con gocce di cioccolato e granella di nocciole

Ingredienti

400 g Le Farine Magiche Dolci Soffici
100 g Granella di Nocciole Decorì
100 g Le Gocce di Cioccolato Decorì
200 g Burro a temperatura ambiente
4 Uova
100 g Zucchero di canna
100 g Zucchero semolato
Sale q.b.
1 cucchiaino di Bicarbonato



Preparazione

- Preriscaldare il forno a 200°C.
- Mettere nella ciotola di un robot da cucina, 200 g di burro a pezzetti, due uova, 100 g di zucchero di canna, 100g di zucchero semolato, mescolare a bassa velocità.
- Aggiungere 400 g di Farina Le Farine Magiche Dolci Soffici, un pizzico di sale, un cucchiaino di bicarbonato e lavorare il composto il tempo sufficiente per amalgamare tutti gli ingredienti.
- Aggiungere 100 g di Granella di Nocciole Decorì e 100 g di Le Gocce di Cioccolato Decorì, mescolare velocemente fino a ottenere un composto compatto e omogeneo.
- Con l'impasto ottenuto, formare dei mucchietti e posizzarli distanziati sulla placca del forno, quindi schiacciarli leggermente con le dita.
- Cuocere in forno caldo a 200°C per circa 15 minuti fin quando i biscotti saranno dorati.
- Far raffreddare fuori dal forno e servire.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO



TORTA DI MELE

con noci

Ingredienti

250 g Farina Dolci Soffici Le Farine Magiche
1 Bustina di Lievito
Il Classico Vanigliato Decorì
3 uova
240 g zucchero
80 g di limoncello
50 g di acqua
Scorza di un limone grattugiata
120 g di olio di semi di arachidi
75 g di noci
4 mele
Zucchero di canna qb

Preparazione

- Montate 3 uova con 240 g di zucchero in un robot da cucina, fin quando l'impasto non sarà bianco e spumoso.
- Aggiungere 120 g di olio di semi di arachidi, 50 g di acqua, 80 g di limoncello, la scorza del limone grattugiato, le noci tritate, 250 g di Farina Dolci Soffici Le Farine Magiche, 1 mela tagliata a dadini e una bustina di lievito Il Classico Vanigliato Decorì e mescola bene
- Imburrate e infarinate una tortiera di circa 24-26 cm di diametro e versatevi il composto ottenuto
- Distribuitevi le mele disposte a raggiera, qualche gheriglio di noci tritate e lo zucchero di canna.
- Cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 40 minuti.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

TORTA SBRICCIOLATA

con crema di banane e gocce di cioccolato



Ingredienti

Ingredienti per uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro:

Per la frolla a briciole:

250 g Pasta Frolla Le Farine Magiche
50 g Farina di Mandorle Le Farine Magiche
½ Vaniglia in Bacca Bio Decorì
Il Classico Vanigliato Decorì 1 cucchiaino
150 g Burro a temperatura ambiente
150 g Zucchero di canna
2 Uova
Scorza grattugiata di un limone biologico
1 pizzico di sale

Per la crema pasticcera:

½ Vaniglia in Bacca Bio Decorì
3 Tuorli
5 Cucchiaini di zucchero semolato
2 Cucchiaini di Maizena
500 ml Latte intero

Per il ripieno:

2 cucchiaini Gocce di Cioccolato Decorì
1 bustina Mandorle a Fette Decorì
Tutta la crema pasticcera
3 banane mature
Succo filtrato di mezzo limone

Per la decorazione:

Mandorle a Fette Decorì qb
Gocce di Cioccolato Fondente Decorì qb
Zucchero a Velo Decorì qb
Gelatina a Spruzzo Decorì
Una banana
Succo filtrato di mezzo limone

Preparazione

Preparare la frolla in briciole in questo modo:

- Setacciare 250 g di Pasta Frolla Le Farine Magiche con un cucchiaino di lievito Il Classico Vanigliato Decorì, unire il pizzico di sale, e 50 g di Farina di Mandorle Le Farine Magiche e tenere da parte.
- Versare in una terrina due uova, aggiungere 150 g di burro a temperatura ambiente a pezzetti, 150 g di zucchero, la scorza grattugiata del limone, i semi del 1/2 baccello di Vaniglia Decorì e mescolare bene tutti gli ingredienti.
- Aggiungere le polveri tenute da parte ed amalgamare velocemente, riporre il composto in frigo a riposo per un'oretta circa, coperto da una pellicola trasparente.

Preparare la crema pasticcera:

- Porre in un tegame 500 g di latte e aggiungere i semi e il Baccello della 1/2 bacca di vaniglia Decorì e portare ad un primo bollore.
- Nel frattempo in una ciotola sbattere tre tuorli con 5 cucchiaini di zucchero semolato, aggiungere la maizena e mescolare facendo attenzione a non creare grumi.
- Aggiungere a filo il liquido bollente senza smettere di mescolare.
- Una volta versato tutto il latte ed amalgamati gli ingredienti, ottenuto il composto nel tegame, cuocere sempre mescolando fino a quando si sarà addensata. Ci vorranno circa 10 minuti.
- Unire le banane precedentemente passate al mixer con mezzo limone spremuto, mescolare e far raffreddare la crema coperta da pellicola.
- Trascorsa l'ora di riposo della frolla, accendere il forno e portarlo alla temperatura di 180°C.
- Dividere l'impasto in 3 parti uguali ed utilizzarne due per foderare la base e il bordo dello stampo. Procedere in questo modo: prendere con le mani piccoli pezzi di impasto (briciole) e distribuirle in modo uniforme, fino a ricoprire sia il fondo che la parete dello stampo.
- Versare poi la crema di banane e cospargere in superficie 1 cucchiaino di Gocce di Cioccolato Decorì.
- Livellare la crema e distribuire sopra le restanti briciole di frolla.
- Non importa se restano dei punti scoperti perché in cottura la pasta tenderà ad allargarsi.
- Distribuire le Mandorle a Fette Decorì e un cucchiaino di Gocce di Cioccolato Decorì rimasto.
- Infornare e cuocere per 40 minuti circa. A cottura ultimata sfornare e lasciare raffreddare completamente prima di togliere la torta stampo.
- Decorare con fettine di banana passate prima nel succo di limone, Mandorle a Fette Decorì e Gocce di Cioccolato Decorì e servire a temperatura ambiente con una bella lucidata, utilizzando la Gelatina a Spruzzo Decorì e una leggera spolverata di Zucchero a Velo Decorì.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO



CROSTATA *pera e cannella*

Ingredienti

250 g Farina per
Pasta Frolla Le Farine Magiche
1,5 g Lievito per Biscotti
Ammoniaca Decorì
Zucchero a Velo q.b. Decorì
100 g Zucchero
100 g Burro a cubetti freddo
2 uova intere
20 g Latte caldo
Scorza di un limone grattugiata
500 g Marmellata di pere e cannella

Preparazione

- Tagliare a cubetti 100 g di burro.
- Unire 100 g di burro e 100 g di zucchero e montare con la frusta elettrica per 3 min.
- Aggiungere all'impasto, 2 uova, la scorza di un limone grattugiata e 250 g di Farina per Pasta Frolla Le Farine Magiche.
- Da parte sciogliere 1,5 g di Lievito per Biscotti Ammoniaca Decorì nel latte caldo, ed aggiungere all'impasto.
- Impastare con le mani fino ad ottenere un panetto, se risultasse appiccicoso e si dovesse sbriciolare, aiutatevi con un po' di farina
- Formare una tavoletta, avvolgere con pellicola, e mettere in frigo per almeno 1 ora prima di stenderla.
- Tirarla fuori dal frigo per 10 minuti prima di stenderla con il matterello. Dividere la tavoletta in 2 palline: una più grande e una più piccola. Stendere su carta da forno la pallina più grande e bucherellarla con i lembi di una forchetta.
- Adagiarla nella teglia e coprire il fondo con la marmellata di pere e cannella, in alternativa è possibile usare qualunque altro tipo di marmellata.
- Ricavare delle stelline dalla rimanente frolla con uno stampino e posizionarle sopra la confettura. Infornare a 180°C per circa 30 min. Una volta fredda, spolverizzare con lo Zucchero a Velo Decorì.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO



PAN BAULETTO

bicolore

Ingredienti

450 g di farina 100% Manitoba
Le Farine Magiche
3 g di lievito di birra secco Decorì
100 g di acqua
130 g di latte
50 g di zucchero
30 g di burro a pezzi
1 cucchiaino di sale
20 g di cacao amaro in polvere
latte q.b.
100 g di gherigli di noci

Preparazione

- Prendere una ciotola, inserire 100 g di acqua, 130 g di latte, 50 g di zucchero e 3 g di Lievito di Birra Decorì e mescolare.
- Aggiungere 450 g di farina 100% Manitoba Le Farine Magiche, 30 g di burro in pezzi e impastare. Aggiungere il sale ed impastare fino a rendere l'impasto liscio ed omogeneo.
- Dividere l'impasto in due parti; una parte va conservato in una ciotola con pellicola trasparente;
- Nell'altra parte dell'impasto va aggiunto 20 g di cacao (sciolto in 20 ml di latte) fino a rendere l'impasto ben elastico, ed infine far lievitare in una ciotola coperta da pellicola trasparente.
- Lasciare lievitare per circa 2 ore, quindi fino a quando si raddoppia il volume. Trascorse le due ore, trasferire gli impasti su un piano di lavoro.
- Prendere l'impasto al cioccolato e formare con il mattarello un rettangolo e cospargetelo con una parte di noci tritate, chiudere e lasciare da parte.
- Stendere in un rettangolo l'impasto neutro e chiudere a tre, spennellatelo leggermente con un po' di latte e sovrapporvi il rettangolo al cacao.
- Passare delicatamente il matterello sopra il rettangolo al cacao per farlo aderire bene a quello bianco.
- Arrotolare l'impasto dal lato lungo e adagiarlo nello stampo preparato. Sovrapporre i due impasti, l'uno sull'altro e arrotolare il tutto fino a formare una chiocchia.
- Lasciare lievitare per circa 2 ore e infornare a 180°C per circa 40 minuti.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

MINI PANETTONI

gastronomici

Ingredienti

Ingredienti per 10-11 mini panettoni

Per l'impasto:

500 g di Farina Manitoba per Salati

Le Farine Magiche

35 g di Lievito Madre Bio Decorì

100 g di acqua

200 g di latte

100 g di burro a temperatura ambiente

10 g di sale

due cucchiaini di miele

latte q.b. per spennellare

Per la farcitura:

100 g di salmone affumicato

Certosa o altro formaggio spalmabile q.b.

100 g di salame tagliato sottile

2 pomodori rossi sodi

qualche foglia di lattuga

paté di olive q.b.

maionese q.b.

Attrezzature:

20 stecchini in legno di bambù



Preparazione

Preparare dell'impasto:

- Versa, in una planetaria, e mescola, con un gancio a bassa velocità, la farina, il lievito, il miele, il latte e 50 g di acqua. Quando il composto comincerà a prendere corpo, aggiungi e incorpora il burro.
- Aggiungi il sale e, infine, la restante acqua. Aumenta la velocità del robot da cucina sino ad ottenere un impasto liscio, sodo e non appiccicoso.
- Lascia lievitare l'impasto, in una ciotola coperta con pellicola, nel forno con la lucina accesa, sino a raddoppio del volume.
- A lievitazione avvenuta trasferisci l'impasto su un piano di lavoro infarinato e dividilo in pezzi da 80-90 g.
- Forma delle palline, ben chiuse nella parte inferiore, e inserisci negli stampini.
- Poni gli stampini su una teglia, spennella la superficie con del latte, copri con della pellicola e lascia lievitare, fino al raddoppio del volume, in forno con la lucina accesa.
- Togli la pellicola, spennella la superficie con del latte e cuoci in forno, statico, preriscaldato a 180°C per 15-20 minuti e, comunque, fino a doratura. Lascia raffreddare fuori dal forno.

CONSIGLIO FURBO

Per ottenere delle fette con un taglio pulito, vi consigliamo di preparare, i mini panettoni, il giorno prima di servirli e conservarli, una volta freddi, in una busta per alimenti.

Farcitura con Certosa e Salmone:

- Taglia i mini panettoni a fette di uno spessore di 1 cm circa e farcisci partendo dalla base con uno strato generoso di certosa e una fetta di salmone.
- Prosegui con una fetta di panettone, certosa, insalata, pomodoro e paté di olive. Procedi in maniera alternata sino al termine delle fettine di panettone.

Farcitura con Maionese e Salame:

- Segui le fasi della farcitura al salmone, sostituisci il salmone con il salame e la certosa con la maionese.
- Inserisci due stecchini per ogni panettoncino, ti aiuteranno a rendere i mini panettoni stabili e a facilitare il taglio.
- Copri con pellicola per alimenti e conserva al fresco fino al momento di servire.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO



BISCOTTI

al cocco

Ingredienti

170 g di Farina di cocco Bio Le Farine Magiche
40 g di Farina Milleusi Le Farine Magiche
Zucche a velo Decorì q.b.
200 g di zucchero
2 uova
1 pizzico di sale

Preparazione

- In una terrina aggiungete lo zucchero e un pizzico di sale
- Unite 170 g di Farina di cocco Bio e 40 g di Farina Milleusi de Le Farine Magiche
- Amalgamate bene tutti gli ingredienti e formate delle palline grandi come una noce
- Disponete le palline su una leccarda rivestita con carta forno.
- Appiattite le palline e aggiungete lo zucchero a velo .
- Cuocete in forno preriscaldato a 160° per circa 20 minuti
- Sfornate e impiattate



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO



CONFETTURA di fragole

Ingredienti

- 1 bustina di Frutta Più 3:1 Decorì
- 1 Kg fragole pulite
- 280 g zucchero semolato
- 1 limone

Preparazione

- Lavare bene e pulire le fragole.
- Porle in una pentola con lo zucchero e la busta di Frutta Più.
- Mescolare per bene il tutto e mettere sul fuoco a fiamma moderata. Mescolare di tanto in tanto in modo che la confettura non bruci. Una volta preso il bollore, fare cuocere per circa 5/10 minuti, regolando se volete una confettura con i pezzetti di fragola o una più liscia.
- Nel frattempo lavare e sterilizzare per bene i vasetti.
- Una volta cotta, porre la confettura ancora calda nei vasetti, chiuderli e metterli subito a testa in giù, lasciandoceli finché non si saranno raffreddati.



PER QUESTA RICETTA PROPIAMO



REALIZZA ANCHE TU
una ricetta con uno dei nostri prodotti.

*Le migliori creazioni saranno
ricondivise sui social.*

VUOI RICEVERE ULTERIORI INFORMAZIONI?

Contattaci al 0825 876121 | servizioclienti@loconte.org | www.lefarinemagiche.it | www.decoridolci.it

SEGUICI SU

