

Galbani

*Più dolci*  
*a*  
**NATALE**



*Il ricettario*

Galbani

*Più dolci*  
*o*  
**NATALE**



# STELLE DI CHEESECAKE AL MASCARPONE E CIOCCOLATO



## Ingredienti

**Dosi per: 4 persone**

### Per la pasta frolla:

- 250 g di biscotti secchi
- 80 g di Burro Santa Lucia fuso
- 4 cucchiaini di cacao in polvere
- 1 cucchiaino di cannella

### Per la farcia:

- 250 g di Mascarpone Santa Lucia
- 200 g di panna da montare
- 10 g di colla di pesce
- 2 cucchiaini di latte
- 60 g di zucchero a velo

### Per la decorazione:

- cacao amaro in polvere
- stecche di cannella

## Il protagonista



## Preparazione

Preparate la base mettendo nel mixer i biscotti, il burro fuso raffreddato, il cacao e la cannella e frullate finché i biscotti avranno raggiunto una consistenza fine.

Versate e compattate il fondo di 4 stampi a forma di stella e riponete in frigo. Nel frattempo ammoliate i fogli di colla di pesce in acqua fredda.

In una ciotola amalgamate il Mascarpone Santa Lucia ben freddo allo zucchero a velo e lentamente il latte con la colla di pesce strizzata.

Montate la panna e aggiungetela al mascarpone. Versate il tutto sul fondo di biscotti negli stampi e rimettete in frigo per almeno 2 ore. Sformate con delicatezza e prima di servire spolverate la superficie di cacao amaro.

Galbani

*Più dolci*  
*o*  
**NATALE**



# TORTA PASTICCIOTTO



## Ingredienti

**Dosi per: 8 persone**

### Per la frolla:

- 500 g di farina
- 250 g di Burro Santa Lucia
- 1 busta di vanillina
- un pizzico di lievito
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- sale
- scorza grattugiata di 1 limone

### Per la crema:

- 3 tuorli d'uovo
- 300 g di zucchero
- 100 g di farina
- ½ bustina di vanillina
- 1 lt di latte
- scorza grattugiata di limone
- 1 cucchiaio di maizena

### Per guarnire:

zucchero a velo

## Il protagonista



## Preparazione

Preriscaldate il forno a 180° e iniziate dalla pasta frolla: posizionate a forma di fontana la farina e lo zucchero, la scorza di limone grattugiata, il lievito, il Burro Santa Lucia ammorbidito e impastate con le mani. Aggiungete infine le uova e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo: avvolgete la palla di frolla nella pellicola e mettetela a riposo per 30 minuti in frigo. Passate alla crema pasticcera: unite la farina, la maizena, lo zucchero, la vanillina, i tuorli. Mescolate bene e, poco alla volta, aggiungete il latte. Cuocete a fuoco basso fino a rendere la crema densa. Dividete la pasta frolla in due parti, una più grande dell'altra. Stendete la maggiore con un mattarello. Imburrate e infarinate una teglia: ricopritela con la sfoglia facendola ben aderire ai bordi e ritagliate la parte in eccesso.

Riempitela con la crema pasticcera e ricopritela con l'altra metà: fate aderire i due strati e tagliate la parte in eccesso. Spennellate con l'albume battuto ed infornate per circa 40 minuti. Lasciate raffreddare la torta prima di decorarla con zucchero a velo e servirla.

Galbani

*Più dolci*  
*o*  
**NATALE**



# BICCHIERINI CON CREMA ALLA RICOTTA E MOUSSE DI ALBICOCCHE



## Ingredienti

### Dosi per: 4 persone

- 230 g di Crema Dolce alla Ricotta Santa Lucia
- 30 g di zucchero
- 300 g di albicocche sciroppate sgocciolate
- 6 g di gelatina in fogli
- 1 stecca di vaniglia
- 50 g di cioccolato fondente a riccioli o scaglie
- ribes per decorare

## Il protagonista



## Preparazione

Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda, nel frattempo ponete le albicocche sciroppate in una padella antiaderente con la stecca di vaniglia e lo zucchero.

Fate cuocere per una decina di minuti, togliete dal fuoco, eliminate la stecca di vaniglia, poi frullate tutto fino ad ottenere una purea omogenea.

Strizzate bene la gelatina dall'acqua, scioglietela a bagnomaria con un cucchiaino di frullato di albicocche, poi unitela al resto del frullato.

Suddividete il composto di albicocche in quattro bicchierini e lasciate in frigorifero a solidificare per un'ora. Aggiungete la Crema Dolce alla Ricotta, poi decorate con il cioccolato e con il ribes.

Conservate in frigorifero sino al momento di servire.

Galbani

*Più dolci*  
*o*  
**NATALE**





# BISCOTTI MASCARPONE E NOCCIOLE



## Ingredienti

**Dosi per: 10 persone**

### Per i biscotti:

- 300 g di farina
- ½ bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 100 g di zucchero
- 100 g di Burro Santa Lucia
- 2 uova
- 100 g di granella di nocciole
- 1 fialetta di aroma alla vaniglia

### Per la crema al mascarpone:

- 250 g di Mascarpone Santa Lucia
- 1 fialetta di aroma al rhum
- 80 g di zucchero
- 2 uova

## Il protagonista



## Preparazione

In una ciotola setacciate la farina e il lievito poi unite, amalgamando bene il tutto, la cannella, lo zucchero e il Burro Santa Lucia tagliato a tocchetti. Appena il composto sarà granuloso aggiungete, continuando a mescolare, le uova, la granella di nocciole e la fialetta alla vaniglia.

Trasferite l'impasto su una spianatoia leggermente infarinata e lavorate velocemente il composto fino ad ottenere una palla liscia ed omogenea di pasta frolla: avvolgetela nella pellicola e fate riposare in frigo per 15 minuti. Scaldate il forno a 180°.

Intanto preparate la crema: separate i tuorli dagli albumi, unite ai tuorli lo zucchero e montate fin quando sarà chiaro e spumoso. Aggiungete il Mascarpone Santa Lucia e la fialetta di aroma al rhum e mescolate ancora. Montate a neve fermissima gli albumi e uniteli con delicatezza alla crema, cercando di non smontare il composto, poi ponete la crema in frigorifero. Stendete la pasta frolla a uno spessore di 5/6 mm e rivestite una placca con la carta da forno.

Con degli stampini da biscotti ricavate delle formine e disponetele ben distanziate sulla placca. Infornate per 10 - 12 minuti, poi fate freddare. Servite i vostri biscotti alle nocciole accompagnandoli con la crema al mascarpone preparata.

Galbani

*Più dolci*  
a  
**NATALE**



# CHEESECAKE AL COCCO



## Ingredienti

**Dosi per: 8 persone**

### Per la base:

- 200 g di biscotti tipo digestive
- 50 g di biscotti al cioccolato
- 90 g di Burro Santa Lucia
- 1/2 fiala di aroma di rum

### Per la farcia:

- 5 panetti di Formaggio Fresco Spalmabile Santa Lucia
- 200 ml di Yogurt Intero Galbani
- 200 ml di panna fresca da montare
- 120 g di zucchero a velo
- 100 g di cocco fresco
- 2 cucchiaini di cocco disidratato
- 12 g di gelatina in fogli

## Il protagonista



## Preparazione

Fate fondere a bagnomaria o nel microonde il burro Santa Lucia insieme all'aroma di rum. Frullate grossolanamente i biscotti, adagiateli in una terrina e amalgamateli con il burro fuso.

Rivestite con carta da forno il fondo di una tortiera da 22 cm e distribuite l'impasto ottenuto: pressate bene la base della vostra cheesecake e riponetela in frigorifero. Nel frattempo preparate la farcia lavorando energicamente il Formaggio Fresco Spalmabile Santa Lucia insieme allo Yogurt Intero Galbani.

Quando il composto risulterà vellutato e omogeneo unite lo zucchero a velo, il cocco disidratato e il cocco fresco ridotto a quadrotti. Amalgamate bene il tutto.

Sciogliete i fogli di gelatina in poca panna e aggiungeteli alla farcia e alla rimanente panna. Togliete dal frigorifero la base della cheesecake e versate al suo interno il composto ottenuto. Riponete nuovamente il dolce in frigo per almeno un'ora e mezza. Prima di servire spolverate il dessert con il cocco disidratato.

Galbani

*Più dolci*  
*o*  
**NATALE**



# CUPCAKES CON FROSTING AL MASCARPONE



## Ingredienti

**Dosi per: 6 persone**

### Per i cupcakes:

- 120 g di farina
- 2 uova
- 120 g di Burro Santa Lucia
- la scorza di un limone
- 1 fiala di vaniglia
- un pizzico di sale
- ½ bustina di lievito vanigliato

### Per il frosting:

- 250 g di Mascarpone Santa Lucia
- 180 ml di panna da montare
- 50 g di zucchero a velo
- essenza naturale di vaniglia
- colorante alimentare rosso q.b.

## Il protagonista



## Preparazione

Per i cupcakes: in una ciotola mettete lo zucchero e il Burro Santa Lucia a temperatura ambiente; lavorate i due ingredienti riducendoli in crema con l'ausilio delle fruste elettriche. Unite le uova, il sale, la scorza grattugiata del limone e l'aroma di vaniglia e lavorare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Incorporate anche la farina e il lievito setacciati insieme e mescolate.

Distribuite il composto ottenuto dentro i pirottini, facendo attenzione a non riempirli oltre la metà.

Infornate i vostri cupcakes in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti circa.

Per il frosting: in una terrina mescolate il Mascarpone Santa Lucia con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema morbida. Montate a neve la panna e, insieme all'essenza naturale di vaniglia, incorporatela delicatamente al mascarpone.

Dividete la crema in due parti e, in una aggiungete il colorante alimentare rosso, fino a raggiungere il colore desiderato.

Trasferite il frosting al mascarpone in due sac à poche con bocchette dentellate e decorate i vostri cupcakes aggiungendo in ultimo codette dorate.

Tenete in frigorifero o al freddo fino al consumo.

Galbani

*Più dolci*  
*o*  
**NATALE**



# TIRAMISÙ BIANCO



## *Ingredienti*

### **Dosi per: 4 persone**

- 250 g di Mascarpone Santa Lucia
- 40 g di zucchero semolato
- 2 tuorli e 1 albume
- 75 g di cioccolato bianco
- 150 ml di latte
- 1 cucchiaio di liquore tipo Cognac
- 200 g di savoiardi
- scaglie di cioccolato bianco per decorare

## *Il protagonista*



## *Preparazione*

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco e lasciatelo intiepidire. Nel frattempo lavorate i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Quindi incorporate poco alla volta il Mascarpone Santa Lucia, e, quando la crema sarà omogenea, unite il cioccolato fuso in precedenza e mescolate ancora. Montate a neve ferma l'albume e incorporatelo alla crema, con movimenti delicati dal basso verso l'alto.

Concludete componendo il tiramisù in una pirofila: inzuppate velocemente i savoiardi nella bagna realizzata con latte e Cognac. Copriteli con uno strato di crema. Procedete così fino a riempire tutta la pirofila.

Mettete in frigorifero per 4 ore e, prima di servirlo, decorate con scaglie di cioccolato bianco.

Galbani

*Più dolci*  
*o*  
**NATALE**





# BAVARESE AL CIOCCOLATO



## Ingredienti

### Dosi per: 4 persone

- 50 g di cioccolato fondente
- 1 confezione di Certosa 165 g
- ¼ di latte scremato
- 4 tuorli d'uovo
- 100 g di zucchero
- 3 dl di panna fresca
- 15 g di gelatina

## Il protagonista



## Preparazione

Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda per 10 minuti circa.

Scaldate in un pentolino il latte facendo sciogliere all'interno anche il cioccolato spezzettato. Nel frattempo, in una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo. Poi aggiungete il latte caldo al cioccolato versandolo a filo. Dunque mettete il composto in una casseruola, accendete il fuoco e, rigirandolo continuamente, portate quasi ad ebollizione.

Spegnete il fornello, aggiungete la gelatina scolata e strizzata e mescolate finché la gelatina non sarà completamente sciolta. Ad operazione conclusa, unite anche la Certosa e amalgamate bene la preparazione. Fate raffreddare completamente e incorporate, in ultimo, la panna fresca montata precedentemente.

Versate il tutto dentro uno stampo per bavarese, coprite con un foglio di pellicola e mettete in frigorifero a riposare per 2 ore.

Trascorso il tempo indicato, bagnate lo stampo con acqua fredda. Quindi rovesciate il dolce su un piatto da portata e servite decorando con scaglette di cioccolato e un ciuffo di panna montata.

Galbani

*Più dolci*  
*o*  
**NATALE**



# ROTOLO AL MASCARPONE CON MANGO E MANDORLE



## Ingredienti

### Dosi per: 4 persone

- 125 g di farina
- 90 g di zucchero
- 3 uova
- un cucchiaino di lievito per dolci raso
- un pizzico di sale
- 150 g di Mascarpone Santa Lucia
- 3 cucchiari di zucchero a velo
- essenza naturale di vaniglia
- 40 ml di latte
- 1/2 mango
- 50 g di mandorle a lamelle
- marmellata di ribes q.b.  
(o di amarene o ciliegie)
- ribes fresco q.b.

## Il protagonista



## Preparazione

Montate a neve ben ferma le uova insieme allo zucchero. Versate a pioggia la farina miscelata al lievito e al sale: trasferite l'impasto su una placca da forno ricoperta di carta forno e cuocete a 190° per circa 12 minuti. Una volta cotto, staccatelo dalla carta forno, arrotolatelo su sé stesso e lasciate raffreddare.

In una terrina mescolate il Mascarpone Santa Lucia con lo zucchero a velo, il latte, l'essenza di vaniglia e, in ultimo, il mango tagliato a cubetti.

Spalmate la farcia sulla pasta precedentemente ottenuta e riarrotolate stringendo bene. Lasciate riposare in frigo per un'ora circa.

Servite il rotolo al mascarpone spalmandolo con marmellata di ribes rosso e decorandone la superficie con mandorle a lamelle (tostate precedentemente in padella) e ribes fresco a piacere.

Galbani

*Più dolci*  
*o*  
**NATALE**



# BISCOTTI ALLA CANNELLA



## Ingredienti

### Dosi per: 4 persone

- 250 g di Burro Santa Lucia
- 250 g di zucchero di canna
- 10 g di cannella in polvere
- 2 cucchiaini di latte
- 500 g di farina tipo 00
- 10 g di lievito
- la scorza di mezza arancia
- 2 uova
- sale

## Il protagonista



## Preparazione

In una capiente scodella mescolate lo zucchero con le uova e la cannella.

Aggiungete il burro Santa Lucia fuso a bagnomaria, il latte tiepido e la scorza grattugiata di mezza arancia. Mescolate energicamente con una frusta e aggiungete il lievito e la farina setacciata.

Continuate a impastare a mano fino a ottenere un impasto liscio e morbido, quindi avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare in frigo per almeno 1 ora.

Stendete l'impasto su una spianatoia infarinata e con degli stampini da biscotti ricavate delle formine.

Disponetele su una placca rivestita con carta da forno e infornate a 180° per 10 minuti. Servite decorando con zucchero a velo e scorzette di arancia.

Galbani

*Più dolci*  
*o*  
**NATALE**



# SEMIFREDDO AL TORRONE E CREMA ALLA RICOTTA



## Ingredienti

### Dosi per: 8 persone

- 460 g di Crema Dolce alla Ricotta Santa Lucia
- 400 g di savoiardi
- 250 g di torrone
- 80 g di panna fresca
- frutti rossi per decorare
- zucchero a velo per decorare

## Il protagonista



## Preparazione

In una ciotola sbriciolate il torrone insieme alla Crema Dolce alla Ricotta Santa Lucia. Montate la panna finché assumerà la densità necessaria e unitela all'impasto precedentemente preparato.

Per dare forma al vostro semifreddo munitevi di una pirofila ed iniziate a riempirla, a strati alterni, di savoiardi e crema, ultimandolo preferibilmente con uno strato di crema alla ricotta.

Mettete il semifreddo nel freezer per circa 3 ore, fino a che non avrà raggiunto una densità simile a quella di un gelato.

Prima di servire il semifreddo vi consigliamo di toglierlo dal freezer almeno 10 minuti prima e di lasciarlo a temperatura ambiente affinché raggiunga la giusta consistenza per essere gustato. Decorate in superficie con frutti rossi e zucchero a velo.

*Buone  
feste!*



*Vuol dire fiducia.*