



IL RICETTARIO GALBANI





Bicchierini con Crema Dolce
al Mascarpone e frutti rossi



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI

Dosi per 4 persone

1 CONFEZIONE DI CREMA DOLCE
AL MASCARPONE SANTA LUCIA
10 FRAGOLE FRESCHE
100 G DI MIRTILLI FRESCI
MENTA FRESCA

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE

PER PREPARARE I BICCHIERINI CON CREMA DOLCE AL MASCARPONE INIZIATE LAVANDO LE FRAGOLE E I MIRTILLI.

PROCEDETE ALLA COMPOSIZIONE DEI BICCHIERINI IN QUESTO MODO: DISTRIBUITE I MIRTILLI SUL FONDO DEI BICCHIERINI. PROCEDETE POI SVUOTANDO UNA CONFEZIONE DI CREMA DOLCE AL MASCARPONE SANTA LUCIA IN UN SAC-À-POCHE CON BOCCHETTA A STELLA; QUINDI DISTRIBUITENE UNO STRATO SUI MIRTILLI.

PRENDETE LE FRAGOLE E TAGLIATELE A FETTINE DI 3-4MM DI SPESSORE. DISTRIBUITE UNO STRATO DI FRAGOLE SULLA CREMA AL MASCARPONE.

CON IL SAC-À-POCHE DISTRIBUITE UN ALTRO STRATO DI CREMA DOLCE AL MASCARPONE. GUARNITE I BICCHIERINI CON MENTA FRESCA E SERVITE.



*Tiramisù con ananas
e Crema Dolce alla Ricotta*



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI

Dosi per 8 persone

2 CONFEZIONI DI CREMA DOLCE
ALLA RICOTTA SANTA LUCIA
500 G DI SAVOIARDI
300 G DI ANANAS (FRESCO O SCIROPATO)
100 G DI ZUCCHERO
1 LIMONE
200 ML DI ACQUA
FOGLIE DI MENTA PER DECORARE

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE

PER PREPARARE IL TIRAMISÙ CON ANANAS E CREMA DOLCE ALLA RICOTTA INIZIATE PREPARANDO LA BAGNA PER I SAVOIARDI, MESCOLANDO L'ACQUA E LO ZUCCHERO IN UN PENTOLINO. FATE SCALDARE E, QUANDO BOLLE, AGGIUNGETE IL SUCCO DI LIMONE E LA SUA BUCCIA. LASCIATE RAFFREDDARE E POI TOGLIETE LA BUCCIA DI LIMONE.

PREPARATE IL TIRAMISÙ ALTERNANDO STRATI DI SAVOIARDI IMBEVUTI NELLA BAGNA, CREMA DOLCE ALLA RICOTTA STEMPERATA CON UN CUCCHIAIO, E ANANAS TAGLIATO A PEZZETTINI. DECORATE CON FOGLIOLINE DI MENTA.



Barchette di kiwi con Crema Dolce
al Mascarpone e cioccolato



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI

Dosi per 4 persone

1 CONFEZIONE DI CREMA DOLCE
AL MASCARPONE SANTA LUCIA
4 KIWI
50 G DI CIOCCOLATO FONDENTE

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE

ECCO COME PREPARARE LE BARCHETTE DI KIWI: PRENDETE I FRUTTI E TAGLIATELI A METÀ. CON UNO SCAVINO LEVATE LA POLPA INTERNA LASCIANDO CIRCA 1CM DI POLPA SUI BORDI.

TAGLIATE LA POLPA A CUBETTI E RIMETTETELA ALL'INTERNO DEL KIWI. VERSATE IL CONTENUTO DI UNA CONFEZIONE DI CREMA DOLCE AL MASCARPONE SANTA LUCIA IN UN SAC-À-POCHE CON BOCCHETTA LISCIA.

CON IL SAC-À-POCHE FORMATE UN VORTICE DI CREMA DOLCE AL MASCARPONE SU OGNI KIWI.

TAGLIATE IL CIOCCOLATO A SCAGLIE FINI E GUARNITE LE BARCHETTE DI KIWI. SERVITELE SUBITO.



Tartufini di Crema Dolce alla Ricotta



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI

Dosi per 4 persone

1 CONFEZIONE DI CREMA DOLCE
ALLA RICOTTA SANTA LUCIA
CANDITI TRITATI
CACAO IN POLVERE
NOCCIOLE TRITATE
CODETTE COLORATE
COCCO GRATTOGIATO

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE

PER PREPARARE I TARTUFINI STEMPERATE LA CREMA DOLCE ALLA RICOTTA SANTA LUCIA BEN FREDDA IN UNA CIOTOLA E, PRELEVANDOLA CON UN CUCCHIAINO, POSIZIONATE DELLE CUCCHIAIATE BEN SEPARATE SU UNA TEGLIA. METTETE LA TEGLIA IN FREEZER PER CIRCA UN'ORA E QUANDO LA CREMA SI SARÀ SOLIDIFICATA, MODELLATE VELOCEMENTE RICAVANDO DELLE PALLINE. PASSATELE A PIACERE NEL CACAO, NELLE NOCCIOLE, NELLE CODETTE, NEL COCCO O NEI CANDITI, FINO A RICOPRIRLE. FATE RIPOSARE I TARTUFINI IN FRIGORIFERO PRIMA DI SERVIRE.

SE AVETE A DISPOSIZIONE DEGLI STAMPI PER CIOCCOLATINI O PRALINE UTILIZZATELI PER CREARE I VOSTRI TARTUFINI.



Crema di formaggio con frutta



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI

Dosi per 4 persone

1 CONFEZIONE DI FORMAGGIO FRESCO
SPALMABILE SANTA LUCIA
ZUCCHERO
SUCCO DI ARANCIA
FRUTTA A VOSTRO PIACIMENTO

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE

PER PREPARARE LA CREMA DI FORMAGGIO INIZIATE METTENDO LA FRUTTA NEL SUCCO D'ARANCIA. DOPO QUALCHE MINUTO TAGLIATELA A PEZZETTINI PICCOLI ED UNITELA AL FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE SANTA LUCIA. AGGIUNGETE ZUCCHERO A PIACERE E SERVITE.

QUESTO DOLCE È OTTIMO PER UN FINE PASTO O PER LA MERENDA DEI VOSTRI BAMBINI*.

*SOPRA I 3 ANNI



Biscotti alla Crema Dolce al Mascarpone



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI

Dosi per 4 persone

1 CONFEZIONE DI CREMA DOLCE
AL MASCARPONE SANTA LUCIA
20 BISCOTTI SECCHI
PISTACCHI DI BRONTE

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE

PER PREPARARE I BISCOTTI CON CREMA AL MASCARPONE DISTRIBUITE I BISCOTTI SU UN PIATTO DA PORTATA. PRENDETE UNA CONFEZIONE DI CREMA DOLCE AL MASCARPONE SANTA LUCIA E POMETENE IL CONTENUTO IN UN SAC-À-POCHE CON BOCCETTA A STELLA. ORA GUARNITE I BISCOTTI CREANDO DEI CIUFFI DI CREMA.

A PIACERE DECORATE CON PISTACCHI DI BRONTE INTERI O IN GRANELLA. QUESTI BISCOTTINI SONO PERFETTI A FINE PASTO O PER ACCOMPAGNARE UNA TAZZA DI TÈ.



*Crema al Formaggio Fresco
Spalmabile con lamponi e pistacchi*



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI

Dosi per 4 persone

PER LA CREMA AL FORMAGGIO:

- 1 CONFEZIONE DI FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE SANTA LUCIA
- 200 G DI YOGURT BIANCO
- 100 G DI ZUCCHERO
- 1 CUCCHIAIO DI MIELE DI ACACIA
- 50 G DI CIOCCOLATO BIANCO
- 1 BACCA DI VANIGLIA

PER IL COMPOSTO AI LAMPONI:

- 300 G DI LAMPONI
- LA BUCCIA DI UN ARANCIA
- 120 G DI ZUCCHERO
- 60 G DI GRANELLA DI PISTACCHI

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE

PER IL COMPOSTO AI LAMPONI:

LAVATE I LAMPONI, METTETELI IN UNA PADELLA ANTIADERENTE CON LO ZUCCHERO, LA BUCCIA D'ARANCIA E FATE CUOCERE PER 5 MINUTI A FUOCO VIVACE, MESCOLANDO CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO.
FRULLATELI E FATELI RAFFREDDARE COMPLETAMENTE.

PER LA CREMA AL FORMAGGIO:

GRATTUGIATE O TRITATE FINEMENTE IL CIOCCOLATO BIANCO. LAVORATE IL FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE SANTA LUCIA CON LO ZUCCHERO E IL MIELE; DIVIDETE A METÀ LA BACCA DI VANIGLIA E CON L'AUTO DI UN COLTELLINO ESTRAETE I SEMI ED UNITELI AL FORMAGGIO, AGGIUNGETE LO YOGURT, IL CIOCCOLATO GRATTUGIATO E AMALGAMATE BENE IL COMPOSTO.

DISPONETE SUL FONDO DI OGNI BICCHIERINO UNO STRATO DI LAMPONI FRULLATI, METTETEVI SOPRA DELICATAMENTE LA CREMA DI FORMAGGIO E YOGURT E TERMINATE CON LA GRANELLA DI PISTACCHI. FATE RIPOSARE I BICCHIERINI IN FRIGORIFERO, COPRENDOLI CON DELLA PELLICOLA PER ALIMENTI, PER ALMENO 30 MINUTI E SERVITE!



Minibiscotti



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI

Dosi per 10 persone

8 FORMAGGINI CREMA BEL PAESE

300 G DI FARINA

120 G DI BURRO SANTA LUCIA

50 G DI ZUCCHERO

4 CUCCHIAI DI LATTE

1 TUORLO D'UOVO

OLIO D'OLIVA

SALE

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE

PER PREPARARE I MINIBISCOTTI COMINCIATE METTENDO NEL MIXER LA FARINA, IL BURRO FREDDO TAGLIATO A PEZZETTINI, IL TUORLO D'UOVO, LO ZUCCHERO, IL SALE ED IL LATTE. OTTERRETE UN COMPOSTO TUTTO SBRICCIOLATO.

TRASFERITE IL COMPOSTO DAL MIXER SULLA SPIANATOIA E INIZIATE A LAVORARLO CON LE MANI. PIANO PIANO OTTERRETE UNA PASTA LISCIA. AVVOLGETE LA PASTA NELLA PELLICOLA TRASPARENTE E FATELA RIPOSARE PER ALMENO MEZZ'ORA.

LAVORATE IL FORMAGGINO CREMA BEL PAESE, AMMORBIDENDOLO CON UN PO' DI LATTE, SENZA PERÒ RENDERLO LIQUIDO. PONETE A RIPOSARE IN FRIGO. RIPRENDETE LA PASTA DAL FRIGO E STENDETELA CON L'AUTO DI UN MATTARELLO SULLA SPIANATOIA INFARINATA.

DOVRETE OTTENERE UNA SFOGLIA DI 3 O 4 MILLIMETRI DI SPESSORE. CON UN PICCOLO COPPAPASTA, DI MASSIMO 3 CENTIMETRI DI DIAMETRO, RITAGLIATE TANTI DISCHETTI DI PASTA FINO AD ESAURIRLA TUTTA. RICOPRITE CON DELLA CARTA FORNO UNA TEGLIA E INFORNATE I BISCOTTI IN FORNO PRERISCALDATO A 170° PER 12-15 MINUTI, DOVRANNO ESSERE DORATI.

TOGLIETE I BISCOTTI DAL FORNO E LASCIATELI RAFFREDDARE. PRENDETE IL FORMAGGINO CREMA BEL PAESE DAL FRIGO E SPALMATELO SU METÀ DEI BISCOTTI. CHIUDETE CON I BISCOTTI RIMASTI. QUINDI PORTATELI IN TAVOLA!



Frittelle americane



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI

Dosi per 5 persone

PER LE FRITTELLE:

200 G DI FARINA
25 G DI BURRO SANTA LUCIA
1/2 CUCCHIAINO DI SALE
3 CUCCHIAINI DI ZUCCHERO
2 CUCCHIAINI DI LIEVITO PER DOLCI
2 UOVA
250 ML DI LATTE

PER LA FARCIA:

125 G DI FORMAGGIO FRESCO
SPALMABILE SANTA LUCIA
4 CUCCHIAI DI MIELE
50 G DI CIOCCOLATO FONDENTE IN SCAGLIE

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE

IN UNA CIOTOLA, VERSATE LA FARINA, LO ZUCCHERO, IL SALE E IL LIEVITO. SEPARATE I TUORLI DAGLI ALBUMI E MONTATELI A NEVE. A PARTE SBATTETE ANCHE IL TUORLO. QUINDI VERSATE NELLA CIOTOLA I TUORLI BATTUTI, IL BURRO SANTA LUCIA SCIOLTO PRECEDENTEMENTE A BAGNOMARIA E IL LATTE.

AMALGAMATE BENE IL TUTTO CON UN FRULLINO E AGGIUNGETE GLI ALBUMI A NEVE, MESCOLANDO LA PREPARAZIONE DALL'ALTO VERSO IL BASSO E FATE RIPOSARE L'IMPASTO PER 15 MINUTI. SUCCESSIVAMENTE PRENDETE UNA PADELLA ANTIADERENTE E RISCALDATELA SUL FUOCO, VERSATECI UN MESTOLO DI COMPOSTO E GIRATE LA FRITTELLA SOLO QUANDO SI SARÀ RAPPRESA E RISULTERÀ DORATA SU ENTRAMBI I LATI. PROCEDETE COSÌ FINO AD ESAURIMENTO DEGLI INGREDIENTI.

PREPARATE ORA LA FARCIA DI ACCOMPAGNAMENTO: LAVORATE CON UN MESTOLO DI LEGNO IL FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE SANTA LUCIA E IL MIELE FINO AD OTTENERE UNA CREMA OMOGENEA. UNITE E AMALGAMATE ANCHE IL CIOCCOLATO FONDENTE IN SCAGLIE. QUINDI, COSPARGETE LE FRITTELLE CON LA FARCIA



Cheesecake alle fragole



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI

Dosi per 6 persone

PER LA BASE:

200 G DI BISCOTTI SECCHI

100 G DI BURRO SANTA LUCIA

PER LA FARCIA:

700 G DI CREMA DOLCE

ALLA RICOTTA SANTA LUCIA

250 ML DI PANNA FRESCA

80 G DI ZUCCHERO A VELO

ESSENZA NATURALE DI VANIGLIA

18 G DI COLLA DI PESCE

500 G DI FRAGOLE

150 G DI MARMELLATA DI FRAGOLE

QUALCHE FOGLIA DI MENTA PER DECORARE

PREPARAZIONE

INIZIATE DALLA BASE: FATE FONDERE A BAGNOMARIA IL BURRO SANTA LUCIA. SBRICCIOLATE IN UN MIXER I BISCOTTI, UNITELI AL BURRO FUSO E AMALGAMATE BENE. IN UNA TORTIERA A CERNIERA DI 20/22 CM FODERATA DI CARTA FORNO, VERSATE LA BASE E COMPATTATELA IN UN UNICO STRATO CON UN CUCCHIAIO. QUINDI PONETE IN FREEZER A SOLIDIFICARE.

PER LA FARCIA: MONTATE LA PANNA BEN FERMA ED AMALGAMATELA DELICATAMENTE ALLA CREMA DOLCE ALLA RICOTTA SANTA LUCIA E ALLO ZUCCHERO A VELO. AGGIUNGETE L'ESSENZA NATURALE DI VANIGLIA.

AMMORBIDITE LA GELATINA ALIMENTARE IN ACQUA FREDDA, STRIZZATELA E SCIOLGHIETELA IN UN PENTOLINO CON DUE CUCCHIAI DI CREMA DOLCE ALLA RICOTTA E PANNA: AMALGAMATE QUANTO OTTENUTO ALLA FARCIA E VERSATE IL TUTTO NELLA TORTIERA SOPRA LA BASE. LIVELLATE IL DESSERT E METTETELO IN FRIGORIFERO PER 4 ORE.

POCO PRIMA DI SERVIRE: SFORMATE LA CHEESECAKE IN UN PIATTO DA PORTATA, SPALMATE LA SUPERFICIE CON MARMELLATA DI FRAGOLE E DECORATE CON FRAGOLE TAGLIATE A METÀ E MENTA FRESCA.

IL PRODOTTO PROTAGONISTA





*Torta al cioccolato
con Crema Dolce al Mascarpone*



Vuol dire fiducia.

INGREDIENTI

Dosi per 10 persone

150 G DI FARINA 00
60 G DI CACAO AMARO IN POLVERE
300 G DI CREMA DOLCE
AL MASCARPONE SANTA LUCIA
200 G DI ZUCCHERO
150 ML DI LATTE INTERO
100 G DI OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
2 UOVA
1 FIALETTA DI AROMA ALLA VANIGLIA
1 PIZZICO DI SALE

IL PRODOTTO PROTAGONISTA



PREPARAZIONE

PREPARARE LA TORTA AL CIOCCOLATO CON CREMA DOLCE AL MASCARPONE È DAVVERO MOLTO SEMPLICE E VELOCE: PRENDETE UNA CIOTOLA ABBASTANZA CAPIENTE E VERSATECI ALL'INTERNO LE UOVA E IL LATTE E MESCOLOTE CON ENERGIA. AGGIUNGETE L'OLIO E LA VANIGLIA E CONTINUEATE A MESCOLORE.

IN UN'ALTRA CIOTOLA AMALGAMATE AL CACAO IL LIEVITO E AGGIUNGETECI LA FARINA, LO ZUCCHERO E UN PIZZICO DI SALE. VERSATE ADESSO TUTTI E DUE I COMPOSTI OTTENUTI NELLA CIOTOLA PIÙ CAPIENTE E LAVORATE PER QUALCHE MINUTO LA CREMA OTTENUTA.

RIVESTITE CON CARTA DA FORNO UNA TORTIERA DAL DIAMETRO DI 22 CM E INFORNATE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER CIRCA 30 MINUTI. FATE LA PROVA DELLO STECCHINO E TIRATE FUORI LA TORTA DAL FORNO LASCIANDOLA INTIEPIDIRE.

QUANDO AVRÀ RAGGIUNTO LA TEMPERATURA AMBIENTE, ADAGIATELA SU UN VASSOIO E TAGLIATELA IN DUE ORIZZONTALMENTE. AIUTANDOVI CON UNA SPATOLA, SPALMATE 150 G DI CREMA DOLCE AL MASCARPONE SANTA LUCIA SU UNA PARTE DELLA TORTA E ADAGIATEVI POI SOPRA L'ALTRO STRATO.

CON LA CREMA RESTANTE RIVESTITE LA PARTE SUPERIORE E GUARNITE LA TORTA AL CIOCCOLATO SENZA BURRO CON DELLA FRUTTA SECCA O DELLE SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE.



Che buono!



Scopri tutte le altre dolci ricette su [Galbani.it](https://www.galbani.it) >