

TORTA DI ROSE ALL'ARANCIA E MUSCOVADO

MuSCOVaDO

Questa ricetta è stata ideata da:
MAURIZIO BUSI - Accademico AMPI

Ingredienti

Impasto lievitato dolce

- 250 g Farina forte W320/340
- 50 g Zucchero Vagliato Fine
- 50 g Burro
- 4 g Sale
- 1 Uovo intero
- 1 Tuorlo
- 1/2 Buccia di arancia grattugiata
- 1 baccello Vaniglia
- 10 g Lievito di birra
- 40 g Acqua

Farcitura

- 100 g Burro
- 50 g Zucchero Muscovado
- 1 Arancia grattugiata

Glassatura

- 50 g Zucchero Fondente in Polvere
- 10 g Succo di arancia

Procedimento

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

1. Impasto lievitato dolce	Nella bacinella di una piccola impastatrice, mettete la farina, lo zucchero, il burro, il sale, l'uovo, il tuorlo, la buccia di arancia, la polpa di vaniglia ed il lievito sciolto nell'acqua. Impastate a media velocità per circa 10 minuti o il tempo necessario per ottenere una pasta liscia e ben elastica. Riponete in un recipiente, coprite con pellicola e lasciate lievitare in ambiente caldo fino ad avere il volume raddoppiato. Con l'aiuto di un mattarello stendete l'impasto lievitato, dello spessore di circa 5/7 mm, cercando di ottenere una forma rettangolare.
2. Farcitura	Mescolate il burro morbido con lo zucchero muscovado e la buccia grattugiata di arancia. Stendete il composto ottenuto con una spatola sopra al rettangolo di pasta. Arrotolate su se stesso l'impasto, ottenendo un cilindro con diametro 6/7 cm. Tagliate delle girelle dello spessore di 3 cm circa e riponetele sdraiate in tortiera precedentemente imburrata, posizionate alla distanza di circa 2 cm una dall'altra, cosi da permettere una giusta lievitazione. Coprite con pellicola e lasciate lievitare per alcune ore ad una temperatura che non superi i 28-30°C, per evitare lo scioglimento ed uscita del burro. Infornate alla temperatura di 170-180°C per circa 30 minuti; il tempo di cottura dipende dalla grandezza della torta. A cottura terminata, lasciate intiepidire, sformate.
3. Glassatura	Ricoprite la torta con una ghiaccia preparata con lo zucchero fondente in polvere ed il succo di arancia, emulsionati assieme.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED