

LE RICETTE PRIMAVERILI DI

*Italia
Zuccheri*

*“ Con la primavera fiorisce
anche la creatività in cucina! ”*



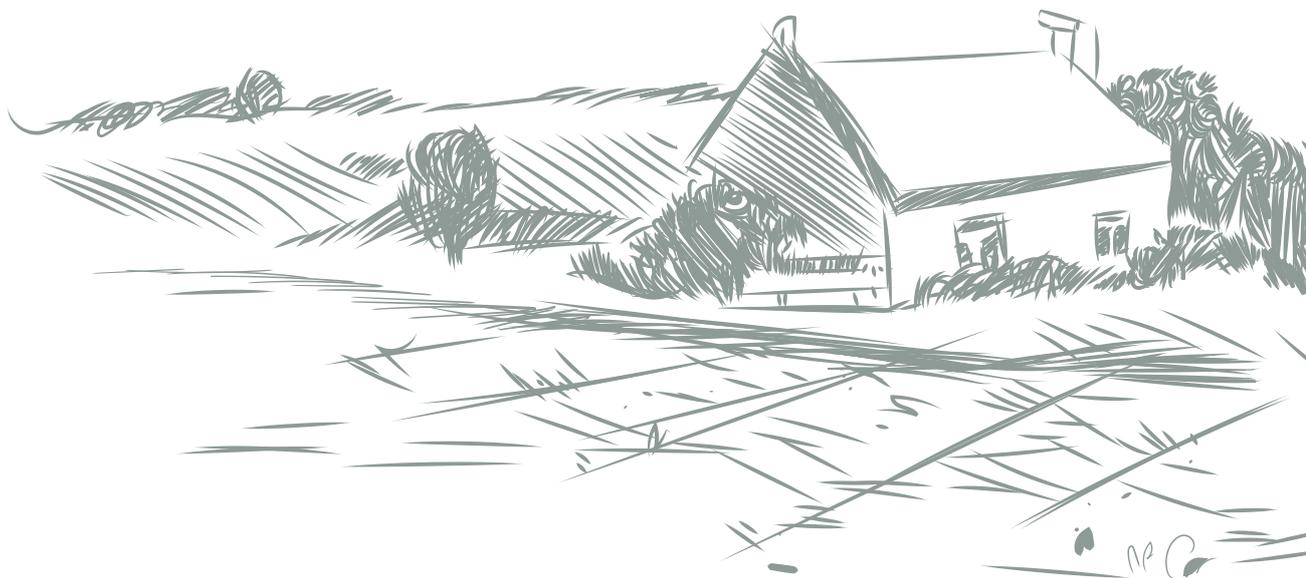


INTRODUZIONE

Ogni occasione è buona per imparare una ricetta base con cui liberare la fantasia e la creatività.

In questo ricettario ti presentiamo le nostre dolci idee per una Pasqua e una primavera all'insegna del gusto e della fantasia. Delizie di cioccolato, frutta di stagione, panna montata e tante altre golosità ti aspettano nelle prossime pagine.

Metti alla prova la tua abilità con i dolci e stupisci i tuoi amici e parenti con preparazioni classiche o creative realizzate con gli zuccheri di barbabietola 100% italiani di Italia Zuccheri. Porta nella tua cucina la passione e l'esperienza che gli agricoltori di Italia Zuccheri mettono in campo ogni giorno.





**LE RICETTE
PRIMAVERILI DI**

**Italia
Zuccheri**

CREMA PASTICCERA

Prodotto

Zuccherissimo

Difficoltà

Bassa

Tempo

20 minuti

Preparazione per

Contenitore da 1 litro

200 g Tuorli d'uovo (circa 10)

250 g Zuccherissimo

110 g Maizena di mais

1 litro Latte fresco intero

1 Pizzico di sale

1 Bacca di vaniglia

6 Tuorli d'uovo

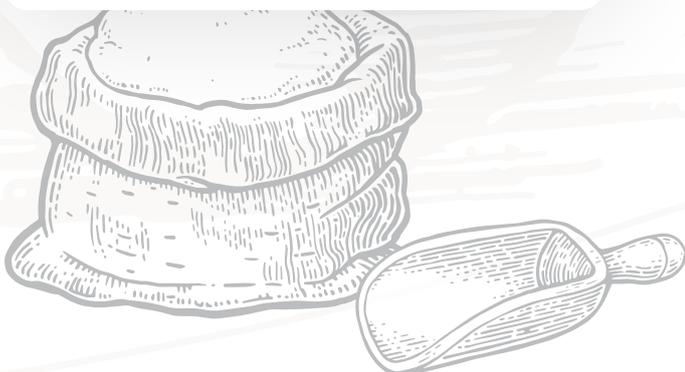
4 Albumi d'uovo

2 Scorza grattugiata di 2 limoni

PREPARAZIONE



1. Mettete a bollire il latte in una casseruola con le scorze di limone grattugiate. A parte sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungendo il sale e l'interno del baccello di vaniglia. Per ultimo incorporate la maizena.
2. Sciogliete un pochino di latte nel composto di uova per renderlo più fluido e poi aggiungetelo al latte rimanente.



3. Fate arrivare a bollire il latte, aggiungete il composto di uova e cuocete il tutto a fuoco vivo, facendo bollire per alcuni secondi.



4. Mettete a raffreddare la crema pasticcera in frigorifero. Ricordatevi di coprire sempre la crema pasticcera con una pellicola trasparente a diretto contatto con la superficie, in modo da evitare che si solidifichi rovinando la struttura della crema. Ecco una crema degna di uno Chef da servire rigorosamente fredda.



CURIOSITÀ IN ZOLLETTE

Cristalli extrafini ed extrasolubili: Zuccherissimo è ideale per celebrare l'arte della creatività!

SCOPRI DI PIÙ

PAN DI SPAGNA AL CACAO

Prodotto	Difficoltà	Tempo	Preparazione per
Zuccherissimo	Media	20 minuti	1 tortiera da 18 cm

- 220 g Uova (circa 4)
- 150 g Zuccherissimo
- 150 g Farina 00
- 1 litro Latte fresco intero
- 1 Pizzico di sale
- 1 Bacca di vaniglia
- 20 g Cacao amaro

PREPARAZIONE



1. Rompete le uova all'interno di un pentolino ed unite lo zucchero, il sale e la vanillina. Scaldate il composto dolcemente a fuoco lento, o a bagnomaria, finché non risulta tiepido (40° circa). Non fatevi prendere dalla fretta, questo è il segreto per ottenere un composto ben montato e soffice in seguito.
2. Sciogliete un pochino di latte nel composto di uova per renderlo più fluido e poi aggiungetelo al latte rimanente.



3. Setacciate la farina e il cacao insieme, aggiungeteli molto delicatamente al composto facendo attenzione a non farlo smontare. Ricordate sempre che la farina va aggiunta alla fine con un movimento delicato dall'alto verso il basso utilizzando una spatola.



4. Versate il tutto all'interno di uno stampo imburato e cuocete in forno caldo a 180° per circa 30 minuti circa.



CURIOSITÀ IN ZOLLETTE

Sciogliamo più volte lo zucchero per eliminare anche le minime impurità e poi setacciamo, setacciamo, setacciamo... fino ad ottenere i cristalli più fini e più puri da portare direttamente sulla tua tavola!

SCOPRI DI PIÙ

TORTA GLASSATA DI CAROTE

Prodotto

Nostrano

Difficoltà

Media

Tempo

30 minuti

Preparazione per

2 tortiere

Ingredienti per la base

150 g Burro

85 g Zucchero grezzo di
barbabietola NOSTRANO

15 g Miele

1 g Sale

100 g Tuorlo (circa 5)

100 g Succo d'arancia

200 g Carote, grattugiate

7 g Zeste di limone

150 g Farina debole (tipo 00)

13 g Fecola

5 g Lievito chimico

90 g Albume (circa 3)

PREPARAZIONE



1. In una planetaria, montate il burro con zucchero e miele. Incorporate il sale ed i tuorli ed infine il succo d'arancia e le zeste di limone. Incorporate a mano le carote grattugiate poi le due farine ed il lievito.
2. Montate l'albume con lo zucchero ed amalgamatelo al composto precedente. Versate nelle tortiere e cuocete in forno pre-riscaldato a 180°C per circa 20 minuti.



Ingredienti per la glassa al cioccolato

- 500 g Cioccolato bianco
- 50 g Olio extravergine di oliva
- 50 g Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO
- 10 g Scorza di limone



3. Per la glassa, sciogliete il cioccolato nel microonde o a bagnomaria e mescolarlo all'olio, zucchero e scorze di limone con l'aiuto di un minipimer per renderlo ben liscio.



4. Posizionate ora la torta su una griglia e versate il cioccolato per glassare. Lasciate colare l'eccesso e lasciar rapprendere in frigo per 20 minuti circa. Decorate poi a piacere prima di servire.



CURIOSITÀ IN ZOLLETTE

Equo e sostenibile, Nostrano è il primo e unico zucchero grezzo 100% italiano, prodotto con barbabietole coltivate e lavorate nel nostro Paese. Dal campo alla tavola, una filiera 100% italiana.

SCOPRI DI PIÙ

TIRAMISÙ

Prodotto	Difficoltà	Tempo	Preparazione per
Nostrano Biologico	Media	30 minuti	6 bicchieri

Ingredienti per il biscotto

185 g	Albume (circa 6)
12 g	Caffè solubile
65 g	Zucchero Nostrano Biologico
95 g	Tuorlo (circa 5)
210 g	Cioccolato fondente 65%
45 g	Burro fresco

PREPARAZIONE



1. Preparate il biscotto montando a neve ferma gli albumi con zucchero e caffè. Aggiungete poi i tuorli a filo.
2. Sciogliete separatamente il burro e lo zucchero in microonde o a bagnomaria e poi uniteli insieme. Stemperate un po' della massa montata con il burro e cioccolato e poi unite tutti e due composti.
3. Stendete il composto sulle teglie da forno e cuocete in forno pre-riscaldato a 175°C per circa 8 minuti. Fate raffreddare e coppate.



Ingredienti per la crema al mascarpone

100 g	Tuorlo (circa 5)
35 g	Acqua
125 g	Zucchero Nostrano Biologico
50 g	Panna fresca 35%
200 g	Mascarpone
1	Bacca di vaniglia
250 g	Panna fresca 35%



4. Occupiamoci ora della crema al mascarpone. In una planetaria con la frusta, montate i tuorli. Intanto, scaldate in una casseruola acqua e zucchero fino alla temperatura di 121°C e versate questo sciroppo sui tuorli. Continuate fino a che saranno ben montati.
5. Montate poi panna, mascarpone e la polpa della vaniglia e, separatamente, la restante panna da sola. A questo punto, unite i 3 composti poco per volta, lasciando per ultima la panna.
6. Per il montaggio, alternate nelle coppette la crema al mascarpone e dischetti di biscotto. Potete consumare il tiramisù subito oppure farlo riposare in frigo per un paio d'ore. Decorate poi a piacere prima di servire.



CURIOSITÀ IN ZOLLETTE

Hai già provato Nostrano Biologico? È il primo e unico zucchero grezzo di barbabietola biologica 100% italiano. Una scelta sostenibile e amica dell'ambiente, grazie anche alla confezione compostabile approvata da Legambiente.

SCOPRI DI PIÙ

TORTA MERINGATA AL CIOCCOLATO

Prodotto	Difficoltà	Tempo	Preparazione per
Zucchero semolato	Media	15 minuti	1 tortiera da 22 cm

2 dischi Meringa diametro cm. 22

300 g Crema pasticcera al cioccolato

400 g Panna montata

Ingredienti per la decorazione

500 g Panna montata zuccherata

50 g Zucchero semolato

150 g Granella di meringa

4 Lamponi

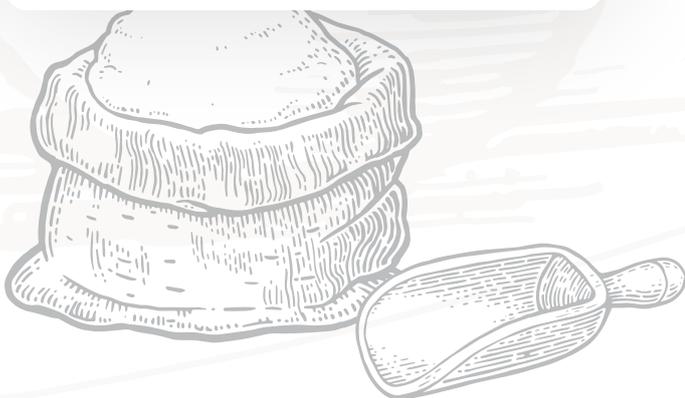
PREPARAZIONE



1. Prendete un disco di meringa e adagiatelo sopra un vassoio, quindi create un bordo con una fascia da pasticceria alluminata.

A parte preparare la salsa al cioccolato ed aggiungetela alla crema pasticcera.

2. Montate la panna ed aggiungetela delicatamente alla crema al cioccolato.



3. Farcite la torta con il composto ottenuto e ricoprite con l'altro disco di meringa, avendo l'avvertenza di tenere la parte più piana verso l'alto. Questa accortezza vi farà usare meno panna nella fase della decorazione.



4. Fate congelare e nel frattempo montate la panna con lo zucchero. Togliete la torta dal congelatore, rimuovete la fascia di cartone e decorate con la panna montata zuccherata, la granella di meringa ed i lamponi.



CURIOSITÀ IN ZOLLETTE

Il nostro zucchero semolato viene prodotto utilizzando solo barbabietole seminate e raccolte nelle campagne venete e emiliane dai nostri soci agricoltori.

SCOPRI DI PIÙ

MILLEFOGLIE ALLA FRUTTA

Prodotto

Zuccherissimo

Difficoltà

Media

Tempo

30 minuti

Preparazione per

1 stampo quadrato

300 g	Pasta sfoglia
500 g	Crema pasticcera
2	Fogli di colla di pesce
200 g	Lamponi o fragole o altri frutti di bosco
25 g	Grand Marnier o cognac
250 g	Panna montata
100 g	Zuccherissimo ridotto a polvere

PREPARAZIONE



- 1.** Amalgamate la crema pasticcera con la colla di pesce fusa per qualche minuto al microonde assieme al Grand Marnier o cognac. Quindi ossigenate con la panna montata.
- 2.** Tagliare i dischi di pasta sfoglia con lo stampo che utilizzerete per preparare il dolce ed adagiatene uno sul fondo. Con l'ausilio di una sac a poch, farcite il primo strato.



3. Distribuite parte dei frutti di bosco e ricoprire con il secondo disco. Ripetere la fase 2 e 3.



4. Stendete un sottile velo di crema chantilly sulla superficie del dolce e sfilate poi delicatamente lo stampo. Solo prima di servire, cospargete di abbondante zucchero a velo e decorate con la frutta fresca.



CURIOSITÀ IN ZOLLETTE

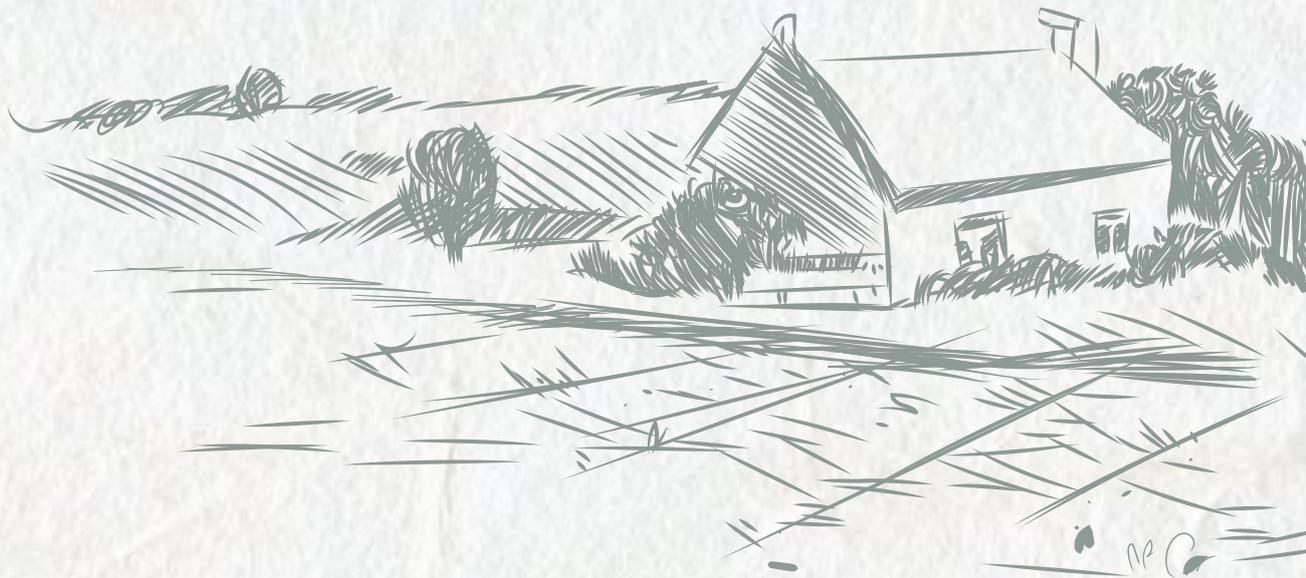
Per ottenere le particolari caratteristiche di finezza e solubilità che rendono unico il nostro Zuccherissimo, è necessario un processo controllato di cristallizzazione seguito da un'attenta vagliatura dei cristalli.

SCOPRI DI PIÙ

LA DOLCEZZA NON FINISCE QUI!

Continua a seguirci sul sito: www.italiazuccheri.it
e sui canali Facebook e Instagram ufficiali di Italia
Zuccheri. Così non potrai perderti le novità dal mondo
dello zucchero 100% italiano!





*Italia
Zuccheri*

A stylized graphic element consisting of three overlapping, horizontal brushstrokes in white, positioned below the word 'Zuccheri'.