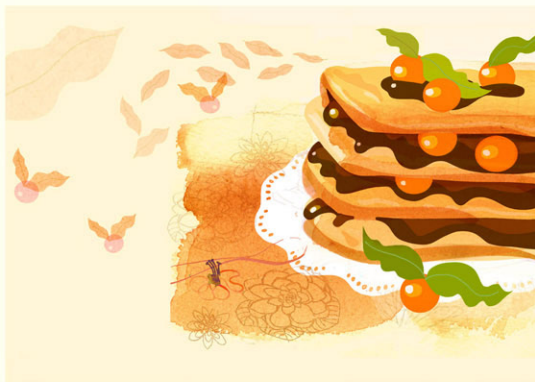




LE RICETTE DI MATILDE TIRAMISU!
CALENDARIO 2013

www.matildetiramisu.it



GENNAIO 2013

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15
16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27
28 29 30 31

TIRAMISU di Matilde Vicenzi

Ingredienti:

300 g Savoiardi Vicenzovo
300 g mascarpone
3 uova
70 g zucchero
1 tazza e mezza di caffè forte
20 g cacao
2 cucchiaini Marsala dolce

Prendere le uova e separare i tuorli dagli albumi, quindi lavorarli fino a ottenere una crema. Aggiungere il mascarpone e mescolare bene, poi incorporare gli albumi già montati a neve ferma. Bagnare velocemente i Savoiardi Vicenzovo nel caffè, al quale è stato aggiunto il Marsala dolce, e adagiarne un primo strato in un vassoio, ricoprendolo con metà crema al mascarpone. Continuare alternando strati di crema a strati di Savoiardi Vicenzovo. Infine spolverizzare il dolce con il cacao. Servire freddo.

Matilde cucina, consiglia, riceve:
matildetiramisu.it - [facebook.com/matildetiramisu](https://www.facebook.com/matildetiramisu)
twitter.com/matildetiramisu - [pinterest.com/matildetiramisu](https://www.pinterest.com/matildetiramisu)



FEBBRAIO 2013

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15
16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27
28

TORTA TIFFANY

di Anna e Federica Bussoleni (Sorelle & Pasticci)

Ingredienti:

3 basi Pan di spagna per torta Vicenzi
120 g mascarpone
120 ml panna fresca
30 g zucchero a velo
confettura di fragole
colorante alimentare

Preparazione frosting: montare la panna e amalgamare delicatamente mascarpone e zucchero a velo. Aggiungere il colorante. *Preparazione:* Ritagliare con un cutter il pan di spagna a forma di cuore. Prendere un cuore di pan di spagna e versarci un sottile strato di confettura di fragole, aggiungere il frosting al mascarpone. Proseguire con gli ulteriori 2 strati di pan di spagna e frosting. Una volta terminato questo procedimento ricoprire interamente con il frosting al mascarpone la torta e guarnire a piacere, ad esempio con riccioli di frosting al mascarpone lasciati al naturale e granella di zucchero.

Ricettario online di Anna e Federica Bussoleni:
matildetiramisu.it/annaefedericabussoleni
Blog: sorellepasticci.com



MARZO 2013

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27

28 29 30 31

TORTA MIMOSA AL PROFUMO DI LIMONE

di Elisa e Laura Telatin (*Semplicemente Buono*)

Ingredienti:

3 basi Pan di spagna per torta Vicenzi
4 tuorli
5 cucchiaini zucchero
3,5 cucchiaini farina
500 ml latte intero fresco
200 ml panna fresca
1 limone
un pizzico di sale
limoncello q.b.

Cominciare dalla crema: riscaldare a media temperatura il latte con la scorza di limone, quindi sbattere separatamente i tuorli e lo zucchero con un frullatore. Aggiungere farina e sale, mescolare, infine integrare il latte (senza le scorze). Far bollire la crema con il limoncello e trasferirla in una ciotola. Una volta raffreddata, incorporare la panna, montata precedentemente. Separare i tre dischi di pan di spagna, tagliarne uno a cubetti. Bagnare la base del pan di spagna con il limoncello, spalmare uno strato di crema, ricoprire con un altro disco. Ricoprire la torta di crema, quindi cospargere di cubetti precedentemente preparati. Lasciare 2 ore in frigo e servire.

Ricettario online di Elisa e Laura Telatin:
matildetiramisu.it/elisalauratelatin
Blog: semplicebuono.blogspot.it



APRILE 2013

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27

28 29 30

TIRAMISU AI FRUTTI DI BOSCO E FRAGOLE

di Alessandra

Ingredienti:

300 g Savoiardi Vicenzovo
5 uova
500 g mascarpone
5 cucchiaini zucchero
1 bustina vanillina
400 g frutti di bosco e fragole
200 g zucchero
500 ml acqua
succo di 1 limone
4 cucchiaini di maraschino

Preparazione: frullare frutti di bosco, fragole, zucchero, acqua, succo di limone. Far bollire, poi ridurre a fuoco basso per 20 minuti. Lasciar raffreddare e incorporare il maraschino. Lavorare il mascarpone e renderlo crema omogenea. Sbattere tuorli e zucchero con la frusta per renderli gonfi e spumosi, e unire vanillina e mascarpone con la frusta a bassa velocità. Montare gli albumi ben sodi e incorporarli. Immergervi velocemente i Savoiardi Vicenzovo e disporli nella pirofila. Coprire con crema e proseguire con strati alternati di savoiardi e crema, terminando con quest'ultima. Decorare con la frutta e lasciare in frigorifero 3 ore.

Ricettario online di Alessandra:
matildetiramisu.it/alessandra



MAGGIO 2013

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27

28 29 30 31

TORTA CON PERE AMARETTI E CIOCCOLATO

di Matilde Vicenzi

Ingredienti:

100 g Amaretti d'Italia
600 g farina bianca "00"
300 g zucchero
6 uova
100 g burro
100 g cioccolato fondente
1 limone non trattato
1 bustina lievito per dolci
2 pere

Preparazione: Tritare il cioccolato e sbriciolare gli Amaretti d'Italia. In un recipiente, mescolare la farina, il lievito, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e le uova. Amalgamare con cura, quindi incorporare il burro ammorbidito a temperatura ambiente, il cioccolato e gli Amaretti d'Italia. Sbucciare le pere e tagliarle a fette. Imburrare e infarinare una tortiera di circa 24 cm di diametro, versarvi il composto e adagiarvi sopra le pere disponendole a ventaglio. Cuocere in forno a 180° per 35 minuti. Con l'aiuto di uno stecchino assicurarsi quindi che la torta sia cotta all'interno: inserendolo al centro deve risultare asciutto al tatto. Servire la torta tiepida o fredda, accompagnata, a piacere, da una pallina di gelato alla vaniglia.

Matilde cucina, consiglia, riceve:

matildetiramisu.it - [facebook.com/matildetiramisu](https://www.facebook.com/matildetiramisu)

twitter.com/matildetiramisu - [pinterest.com/matildetiramisu](https://www.pinterest.com/matildetiramisu)



GIUGNO 2013

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27

28 29 30

MOUSSE AL CAFFÈ E COCCO

di Matilde Vicenzi

Ingredienti:

4 Savoiardi Vicenzovo
50 ml caffè
2 tuorli
300 g cioccolato bianco
20 g cocco disidratato grattugiato

Per i cestini:

50 g burro fuso
50 g farina bianca "00"
50 g zucchero a velo
1 albume

Preparazione: Amalgamare gli ingredienti per i cestini fino a ottenere un composto denso e omogeneo. Stenderlo con un cucchiaino in una teglia suddividendolo in 4 cerchi di 10 cm di diametro ciascuno. Cuocere in forno a 220° per 3 minuti. Sforarli e rovesciarli in 4 tazzine da caffè in modo che prendano la forma di un cestino. Fare sciogliere a bagnomaria il cioccolato spezzettato con il caffè; nel frattempo sbattere i tuorli. Quando il cioccolato è completamente sciolto, unire i tuorli montati e amalgamare fino a ottenere un composto denso e cremoso. Riempire con la crema i 4 cestini e decorare con un Savoiardo Vicenzovo tagliato a metà e il cocco.

Matilde cucina, consiglia, riceve:

matildetiramisu.it - [facebook.com/matildetiramisu](https://www.facebook.com/matildetiramisu)

twitter.com/matildetiramisu - [pinterest.com/matildetiramisu](https://www.pinterest.com/matildetiramisu)



LUGLIO 2013

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27

28 29 30 31

MATTONELLA DI TIRAMISU CHIAROSCURO

di Matilde Vicenzi

Ingredienti:

12 Savoiardi Vicenzovo
1 tazza caffè
50 ml rum
125 g mascarpone
75 g zucchero
2 tuorli
250 ml panna fresca
175 g cioccolato fondente
100 g zucchero
20 ml acqua

Preparazione crema al mascarpone: montare tuorli e zucchero, quindi unire il mascarpone, mescolando per ottenere una crema ferma, separatamente montare la panna. Unire i composti e conservare in frigorifero.

Preparazione crema al cioccolato: scaldare 130 ml di panna e toglierla dal fuoco non appena bolle, incorporandola al cioccolato tritato. Far sciogliere completamente e lasciar raffreddare. Montare il resto della panna e unire il tutto. Stendere le creme in due teglie rivestite con carta da forno e trasferirle nel congelatore per far indurire le creme. *Preparazione decorazione di zucchero:* far sciogliere lo zucchero nell'acqua e cuocerlo finché diventa ambrato, toglierlo dal fuoco e farlo addensare.

Matilde cucina, consiglia, riceve:

matildetiramisu.it - [facebook.com/matildetiramisu](https://www.facebook.com/matildetiramisu)

twitter.com/matildetiramisu - [pinterest.com/matildetiramisu](https://www.pinterest.com/matildetiramisu)



AGOSTO 2013

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27

28 29 30 31

TIRAMISU AL PISTACCHIO

di Matilde Vicenzi

Ingredienti:

18 Savoiardi Vicenzovo
3 tuorli
125 g zucchero
250 g mascarpone
500 ml panna fresca
50 g pistacchi tritati
50 g crema al pistacchio
1 bicchiere latte
1 bicchierino Marsala

Preparazione: montare i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungere il mascarpone e lavorare il composto fino a ottenere una crema piuttosto ferma. In un altro recipiente, montare la panna e amalgamare delicatamente i due composti; lasciar poi riposare in frigorifero per 30 minuti. Suddividere quindi la crema al mascarpone in due parti e incorporare la crema al pistacchio a una. Mescolare con una forchetta il latte e il Marsala, inzuppandoci i Savoiardi Vicenzovo. Ricoprire il fondo di ogni bicchiere con uno strato di Vicenzovo, continuare con uno strato di crema al pistacchio, di nuovo uno di Savoiardi Vicenzovo e terminare con la crema al mascarpone. Infine spolverizzare con i pistacchi tritati. Conservare in frigorifero per almeno 3 ore; al momento di servire, a piacere, aggiungere ancora un po' di pistacchi tritati.

Matilde cucina, consiglia, riceve:

matildetiramisu.it - [facebook.com/matildetiramisu](https://www.facebook.com/matildetiramisu)

twitter.com/matildetiramisu - [pinterest.com/matildetiramisu](https://www.pinterest.com/matildetiramisu)



SETTEMBRE 2013

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15
16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27
28 29 30

MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO CON ALCHECHENGI

di Erika Cartabia (*La Tana del Coniglio*)

Ingredienti:

3 basi di torta di Pasta sfoglia Vicenzi
200 g cioccolato fondente
80 ml panna da cucina
30 g burro
20 alchechengi

Preparazione: Far fondere a bagnomaria il cioccolato, unire il burro e mescolare velocemente. Aggiungere quindi la panna tiepida e sbattere fino a ottenere una crema liscia, corposa e omogenea. Tagliare a pezzi non troppo piccoli gli alchechengi, avendo cura di eliminare le foglie e il punto di innesto del peduncolo. Tenere da parte 6 alchechengi con le foglie, che verranno utilizzati a puro scopo decorativo. Posizionare il primo strato di sfoglia, versare un paio di cucchiaini di cioccolato fondente e qualche pezzo di alchechengi, sovrapporre quindi un ulteriore strato di sfoglia. Proseguire così per 3 o 4 strati, terminando con una sfoglia su cui si verserà un solo cucchiaino di cioccolato con qualche pezzetto di alchechengi e un frutto intero come decorazione.

Ricettario online di Erika Cartabia:
matildetiramisu.it/erikacartabia
Blog: latanadelconiglio.com



Ottobre 2013

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15
16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27
28 29 30 31

TRAMEZZINO DI MILLEFOGLIE MELE E RICOTTA di Matilde Vicenzi

Ingredienti:

8 Millefoglie d'Italia Classiche
250 g ricotta
50 g miele millefiori
20 ml Calvados
1 mela
20 g zucchero
200 g ribes
cannella

Preparazione: Mescolare in un recipiente la ricotta, il miele, 10 ml di Calvados e la punta di un cucchiaino di cannella fino a ottenere una crema morbida. Farla riposare in frigorifero per qualche ora, nel frattempo sbucciare la mela e tagliatela a cubetti: far quindi saltare in padella i cubetti con il resto del Calvados e lo zucchero. Suddividere poi la crema al centro di ogni piatto, dandole la forma di un cerchio con l'aiuto di uno stampino. Adagiarvi sopra i cubetti di mela e il ribes. Terminare con le Millefoglie d'Italia, tagliandole per il lungo in due triangoli e appoggiandole al dolce.

Matilde cucina, consiglia, riceve:
matildetiramisu.it - [facebook.com/matildetiramisu](https://www.facebook.com/matildetiramisu)
twitter.com/matildetiramisu - [pinterest.com/matildetiramisu](https://www.pinterest.com/matildetiramisu)



NOVEMBRE 2013

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15

16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27

28 29 30

DELIZIA DI RISO E AMARETTI

di Elisa Casson

Ingredienti:

1 lt latte
200 g riso
8/10 Amaretti d'Italia
100 g zucchero
60 g zucchero vanigliato
3 tuorli
3 uova intere
100 g mandorle o nocciole tritate
100 g cedro candito o canditi misti
1 punta di liquore alle mandorle amare
1 limone
cannella
chiodi di garofano
sale
burro e pangrattato per lo stampo

Preparazione: Far bollire il latte, unire riso, scorza di limone grattugiata, zucchero vanigliato, chiodi di garofano, cannella, sale. Cucinare il riso nel latte, versarlo in una terrina e lasciarlo raffreddare, in modo che assorba il latte. Sbattere uova e tuorli con lo zucchero, le nocciole, i canditi, gli amaretti frantumati, il liquore. Unire il tutto con il riso raffreddato. Imburrare e spolverizzare con il pangrattato uno stampo e versarvi il preparato. In forno a 180° per 20-25 minuti, poi a 150° per altri 20-25 minuti finché si sarà formata una crosticina. Lasciar intiepidire, tagliare a quadrati, servire con zucchero a velo.

Ricettario online di Elisa Casson:
matildetiramisu.it/elisacasson



DICEMBRE 2013

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15
16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27
28 29 30 31

TIRAMISU DI NATALE

di Vincenza Russo

Ingredienti:

Savoiardì Vicenzovo
ricotta di bufala
zucchero
liquore alle fragole
fragoline di bosco

Preparazione: Preparare lo sciroppo con acqua e zucchero e poi versare il liquore alle fragole. In una ciotola, mescolare energicamente la ricotta di bufala freschissima con lo zucchero. Disporre uno strato di Savoiardì Vicenzovo sul piatto da portata, bagnarli con lo sciroppo e mettere il composto di ricotta, proseguire in questo facendo tutti gli strati. Decorare l'ultimo strato con ciuffi di ricotta e fragoline di bosco riscaldate in un pentolino con un po' di zucchero.

Ricettario online di Vincenza Russo:
matildetiramisu.it/vincenزارusso
[facebook.com/matildetiramisu](https://www.facebook.com/matildetiramisu)

