



#piùbuonainsieme



#piùbuonainsieme



Tutti i momenti più dolci

Con le confetture Santa Rosa è facile rendere speciale ogni momento, specie se vissuto assieme: una merenda con un amico, una cena con il proprio partner, un brunch in famiglia, c'è del buono in ogni giornata e vi abbiamo invitato a condividere con noi i vostri golosi momenti in compagnia.

Ogni due settimane un tema da seguire, sei gioiosi spunti per raccontare con un'immagine, una ricetta e un hashtag dedicato, le vostre occasioni di condivisione più dolci.

Abbiamo raccolto i contributi creativi che meglio rappresentano lo spirito del challenge in questo speciale ebook di ricette e ispirazioni, buona lettura!





6 periodi, 6 temi, un'unica delizia.



invacanzaconSantaRosa



sorprendentedelizia



buongiornoSantaRosa



happySantaRosa

informaconSantaRosa



buonidapaura



#invacanzaconSantaRosa



invacanzaconSantaRosa



Semifreddo alle albicocche

TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI
(E 3 ORE DI CONGELATORE)

INGREDIENTI
DOSI PER 9 MONOPORZIONI

250 g di mascarpone
3 uova
60 g di zucchero a velo
1 confezione di panna dolce da montare
1 barattolo di confettura Santa Rosa
alle albicocche
2 o 3 albicocche

PER LA DECORAZIONE

panna montata
foglie di menta
cannella in polvere

PROCEDIMENTO

Dividete i tuorli dagli albumi.

In una ciotola montate i tuorli con lo zucchero, fino a farlo diventare un composto chiaro e spumoso, poi unite il mascarpone e continuate ad amalgamare eliminando tutti i grumi. Aggiungete la marmellata alle albicocche e la panna dolce, montata a parte, mescolando dal basso verso l'alto e facendo attenzione a non smontare il composto, infine aggiungete gli albumi montati a neve e mescolate.

Riempite degli stampini in alluminio con la crema al mascarpone e metteteli in congelatore per almeno 3 ore. Tirate fuori dal frigo circa 20 minuti prima di servirli e aggiungete la guarnizione: qualche ciuffo di panna montata, una spolverata di cannella, una fogliolina di menta e qualche spicchio di albicocca. Et voilà, il semifreddo alle albicocche è pronto da gustare!

@cibo_che_passione

@cibo_che_passione



@forchetta_e_pennello



@ludovicov



@andrewsofficial



@cook_eat_love



@mycornerofitaly



@maisonromantique.alessandra



#buongiornissimoSantaRosa



#buongiornissimoSantaRosa



Torta nua alla confettura

TEMPO DI PREPARAZIONE
55 MINUTI

@forchetta_e_pennello

INGREDIENTI

3 uova
150 g di zucchero
300 g di farina
100 g di latte

1 bustina di lievito in polvere
un pizzico di sale
confettura Santa Rosa ai frutti di bosco

PROCEDIMENTO

Montate le uova assieme allo zucchero, poi aggiungete il latte e mescolate per amalgamare il tutto. Setacciate farina e lievito ed aggiungete all'impasto assieme ad un pizzico di sale. Versate il composto in una teglia di circa 22 cm, imburrate e infarinata. Spalmate la confettura sulla superficie del composto e cuocete in forno a 180° per 40/45 minuti.



@ceraunamamma



@ cucinafacileconelena



@ elo77anto



@ danny_vero



@ cappuccinointheclouds



#informaconSantaRosa



#informaconSantaRosa



Torta di mele

TEMPO DI PREPARAZIONE
55 MINUTI

@studenti.ai.fornelli

INGREDIENTI

200 g di farina 00
120 g di zucchero
2 tuorli d'uovo
80 g di burro
½ bicchiere di latte tiepido

1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
2 mele
1 cucchiaino di cannella in polvere

PROCEDIMENTO

Montate i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale, fino a che non diventa un composto spumoso. Fate fondere il burro e aggiungetene metà al composto assieme al latte a filo. Una volta setacciata assieme al lievito e alla cannella, unite la farina.

Sbucciate le mele e tagliatele a fettine. Versate l'impasto in uno stampo da 20-22 cm e disponete le mele in superficie a raggiera, quindi aggiungete l'altra metà del burro fuso. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.



#sorprendentedelizia



#sorprendentedelizia



Frollini al parmigiano e nocciole

TEMPO DI PREPARAZIONE
1 ora e 15 minuti

@moodskitchen

INGREDIENTI
PER I FROLLINI

100 g di farina 00
50 g di farina di farro
50 g di parmigiano
50 g di nocciole spellate e tostate
100 g di burro
1 tuorlo

PER LA MOUSSE

80 g di gorgonzola e mascarpone
80 g di panna da montare
marmellata di arance amare Santa Rosa

PROCEDIMENTO

Setacciate le due farine, unite il parmigiano e le nocciole precedentemente tritate finemente. Disponete la farina a fontana su una spianatoia: mettete al centro il burro a pezzetti ed iniziate a lavorare il tutto con la punta delle dita. Unite il tuorlo e lavorate delicatamente finché l'impasto non diventa omogeneo. Coprite l'impasto con la pellicola e mettetelo in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la mousse, montando insieme il gorgonzola e il mascarpone con la panna. Trasferite la mousse in una sac à poche con la punta a stella e mettetela in frigo.

Stendete l'impasto con il mattarello e ricavate i biscotti con una formina. Disponete i biscotti in una teglia ricoperta da carta da forno e, dopo averli fatti freddare in frigo per 10 minuti, cuoceteli in forno statico per 10/15 minuti a 180°. Una volta sfornati, lasciateli raffreddare e disponeteli su un vassoio da portata: completate con un ciuffo di mousse e un cucchiaino di marmellata.



@annalinda_96



@cucinafacileconelena



@lauraborzacchelli_



@fl0ra.logiudice



@greta.avanzini

#happySantaRosa



#happySantaRosa



Buchteln Viennesi all' albicocca

TEMPO DI PREPARAZIONE
1 ora e 10 minuti

@moodskitchen

INGREDIENTI

250 g di farina 0
100 ml di latte
2 tuorli
40 g di zucchero
5 g di lievito di birra

50 g di burro fuso
buccia di limone grattugiata
1 pizzico di sale
zucchero a velo
confettura Santa Rosa alle albicocche

PROCEDIMENTO

Con 80 g di farina, il lievito sciolto nel latte e un cucchiaino di zucchero preparare il lievitino, poi mescolatelo, copritelo e lasciatelo riposare per 30 minuti. Unite la farina restante, lo zucchero, la buccia di limone e cominciate ad impastare; quindi unite i tuorli uno alla volta e infine un pizzico di sale.

Lavorate l'impasto fino a quando non risulta liscio ed omogeneo. Lasciatelo lievitare fino a che non avrà raddoppiato la massa. Fate sciogliere il burro in un pentolino e lasciate che si intiepidisca. Sgonfiate la pasta e stendetela con il mattarello in una sfoglia dallo spessore di circa 2 cm. Ricavate dei dischi con l'aiuto di un coppapasta, disponete un cucchiaino di confettura su ogni disco e poi richiudete la pasta formando delle palline, poi disponetele in una teglia posizionando il lato con la chiusura verso il basso. Spennellate le focaccine con il burro intiepidito e cuocete in forno caldo a 180° per circa 20 minuti. Servite i vostri buchteln tiepidi, oppure freddi, dopo averli spolverizzati di zucchero a velo.





@elisabetaskarra



@giorgiaceci_



@dulcissinforno



@mariagraziacericola



@ilrisottoperfetto



@mycornerofitaly

#buonidapaura



#buonidapaura



Cupcake pipistrello

@dulcissinforno

TEMPO DI PREPARAZIONE
40 minuti

INGREDIENTI

PER LA BASE

190 g di farina
125 ml di latte
100 g di zucchero
80 g di burro
20 g di cacao amaro
1 uovo
½ bustina di lievito in polvere per dolci
½ bustina di vanillina
1 pizzico di sale

PER LA CREMA

200 g di panna fresca liquida
200 g di cioccolato fondente
25 g di burro

PER LA DECORAZIONE

100 g di confettura Santa Rosa all'albicocca
10 biscotti al cioccolato
occhietti di zucchero

PROCEDIMENTO

Scaldare la panna fresca con il burro, fino a sfiorare il bollore. Fuori fuoco unire il cioccolato fondente tritato e mescolare, poi lasciare raffreddare. Lavorare a crema il burro assieme allo zucchero. Unire l'uovo, il sale, la vanillina e amalgamare con le fruste. Aggiungere la farina, il lievito, il cacao e il latte. Inserire i pirottini da muffin in una teglia e riempirli con l'impasto fino a $\frac{3}{4}$. Cuocere in forno statico a 180° per 22 minuti; sfornare e lasciare raffreddare. Montare, con le fruste, la ganache al cioccolato. Con l'aiuto di un levatorisoli, creare al centro di ogni muffin una cavità, quindi riempirla con la confettura all'albicocca e decorare la superficie con una spirale di crema. Per realizzare il pipistrello, applicare sulla crema gli occhietti di zucchero e un biscotto diviso a metà per ricreare le ali.





@elisabetaskarra



@cibo_che_passione



@ladfoodie



@greta.avanzini



www.santarosa.it

Seguici su Instagram

 [santarosa_confetture](https://www.instagram.com/santarosa_confetture)