

*“Il dolce
arriva dritto
al cuore”*

ALBOOM

ti regala 6 ricette golose

Gemma
FAMAVIT
Preziosa

In collaborazione con

Barbieri

Forneria Pasticceria di Corzano (BS)

Brutti ma Buoni

Difficoltà  |  Preparazione: circa 15 min.



Ingredienti

- Granella di nocciole 500 g
- Zucchero 500 g
- Albume 175 g
- Vaniglia o una bustina di vanillina



Preparazione

Mescolare zucchero con granella di nocciole e mettere a scaldare in forno 10 minuti a 150°C, montare l'albume. Incorporare lo zucchero e la granella ancora caldi nell'albume girando il composto per pochi minuti. Dosare con sac à poche a piacere, cuocere a forno statico a 110°C per 40 minuti. Tenere in forno finché il forno non è freddo.



Meringhe

Difficoltà



Preparazione: circa 20 min.



Ingredienti

- Zucchero 1 kg
- Albume 500 g
- Pizzico di sale
- Vaniglia o una bustina di vanillina



Preparazione

Montare gli albumi a neve per 5 minuti, il composto deve essere molto sostenuto, aggiungere il sale.

Aggiungere lo zucchero poco per volta e la vaniglia.

Dosare con sac à poche o con cucchiaio, cuocere a forno statico a 100°C per 60 minuti.

Tenere in forno finché il forno non è freddo.



Lingue di gatto

Difficoltà



Preparazione: circa 30 min.



Ingredienti

- Farina tipo "0" 450 g
- Zucchero a velo 350 g
- Burro 350 g
- Albume 250 g
- Vaniglia o una bustina di vanillina



Preparazione

Montare a spuma burro e zucchero, a parte montare a mezza neve l'albume. Setacciare due volte la farina e incorporare poco per volta e delicatamente alternando con l'albume nel composto di zucchero e burro. Con sac à poche formare dei bastoncini di circa 3 cm su carta da forno. Cuocere a 160°C per 8/9 minuti.



Plumcake alle Tre Farine

Difficoltà



Preparazione: circa 20 min.



Ingredienti

- Albume 400 g
- Burro 250 g
- Zucchero a velo 250 g
- Farina tipo "0" 200 g
- Farina di mandorle 100 g
- Fecola di patate 100 g
- Acqua 20 g
- Una bustina di lievito
- Vaniglia o una bustina di vanillina
- Sale



Preparazione

Montare a spuma burro e zucchero a velo con 100 g di albume e l'acqua. I rimanenti 300 g di albumi montare a neve con il sale.

A mano miscelare le farine con il lievito e aggiungere poco per volta gli albumi mescolando delicatamente.

Mettere nello stampo imburato il composto e cuocere a 180°C per 35/40 minuti circa.



(nel caso in cui l'impasto superi le misure dello stampo, il preparato è utilizzabile anche per muffin)

Torta Margherita Cremonese

Difficoltà   |  Preparazione: circa 20 min.



Ingredienti

- Zucchero 500 g
- Fecola di patate 450 g
- Albume 300 g
- Tuorli 200 g



Preparazione

Montare molto bene tuorli e zucchero, montare poi a neve ferma l'albume. Quando i due composti sono montati, unire al primo (tuorli e zucchero) la fecola di patate setacciata due volte, amalgamare e quindi a più riprese unirvi gli albumi montati a neve.

Versare nella tortiera unta e infarinata per $\frac{3}{4}$ e cuocere in forno a 180°C per 40 minuti.



Ciambella

Difficoltà



Preparazione: circa 20 min.



Ingredienti

- Zucchero 150 g
- Farina tipo "0" 125 g
- Albume 125 g
- Olio di girasole 110 g
- Acqua 40 g
- Un pizzico di sale
- Una bustina di lievito



Preparazione

Miscelare a mano zucchero, farina, olio e acqua e lievito montare gli albumi con il sale. Unire i due composti mescolando delicatamente.

Cuocere in forno a 180°C per 30 minuti.

È possibile aromatizzare la ciambella con l'aggiunta a piacere di circa 60 g di cannella, scorza di arancia, limone o gocce di cioccolato.



Mangime per galline ovaiole

ALBOOM

*Per uova con un albume più denso e gelatinoso
ideale nella preparazione dei dolci*



Ricettario in collaborazione con

Barbieri

Forneria Pasticceria

Via V. Emanuele, 4 - Corzano (BS)



FAMAVIT

FA.MA.VIT. SpA | Via Orzinuovi, 3 - 25030 Pompiano (BS)
Tel. +39 030 946 0331 | info@famavit.it | www.famavit.it

Seguici su   