

Ricotto



Torta di frutta allo yogurt

Ingredienti:

(per 6 torte Ø 18 cm h 2 cm)

Ripieno allo yogurt:

g 600 **Ricotto**

g 1000 yogurt

g 400 uova intere

g 300 zucchero

g 900 panna montata zuccherata

Q.b **Braungel spray neutra**

Per la frolla:

g 1000 **Murbella**

g 400 burro/margarina freddi

g 100 uova intere

Procedimento:

Foderare le tortiere con pasta frolla preparata come da ricetta base Murbella. Versare e spalmare il ripieno allo yogurt. Cuocere a 180°C per ca. 20 minuti.

Rifinitura

Spalmare un leggero strato di crema fresca o di chantilly prima di decorare con frutta, oppure fare una composizione di frutta e lucidare con Braungel spray neutra.

N.B. I fondi per le torte dopo cotti e raffreddati possono essere congelati e utilizzati in caso di necessità.





Torta di ricotta con panna

Ingredienti:

(per 6 torte da \varnothing 18 cm h 4 cm)

g 600 **Ricotta**
g 2000 ricotta
g 500 uova intere
g 700 acqua
g 250 zucchero
g 700 panna montata zuccherata
Q.b **Fruttifine frutti di bosco**

Per il pan di spagna:

g 1000 **Bisquisit**
g 600 uova intere
g 200 acqua

Per la frolla:

g 1000 **Murbella**
g 400 burro/margarina freddi
g 100 uova intere

Procedimento:

Foderare le tortiere con pasta frolla preparata come da ricetta base Murbella. Adagiare un disco di Pan di spagna preparato come da ricetta base Bisquisit. Colare un cerchio di Fruttifine frutti di bosco. Versare e riempire fino a 3/4 con il ripieno di ricotta. Cuocere a 180°C con forno calante fino a 170°C per ca. 35/40 minuti con valvola aperta.

A piacere a ripieno ottenuto è possibile aggiungere uvetta macerata o cubetti d'arancio o gocce di cioccolato.

Cheesecake

Ingredienti:

(per 4 torte da Ø 18 cm h 5 cm)

g 600 **Ricotto**
g 500 philadelphia
g 500 uova
g 1000 acqua
g 300 zucchero
g 480 panna montata zuccherata

Per la frolla:

g 1000 **Murbella**
g 400 burro/margarina freddi
g 100 uova intere

Procedimento:

Con l'anello Ø 18 cm alto 5 cm ritagliare un disco di frolla preparata come da ricetta base Murbella. Rivestire la parete dell'anello con una striscia di frolla alta 5 cm. Versare il ripieno fino a 3/4 dal bordo. Cuocere a 170°C per ca. 35/40 minuti con valvola aperta.



Ripieno di ricotta da forno

Ingredienti:

Ripieno
g 1000 **Ricotta**
g 2000 ricotta
g 500 uova intere
g 1000 latte o acqua

Per la frolla:

g 1000 **Murbella**
g 400 burro/margarina freddi
g 100 uova intere

Procedimento:

Montare brevemente e rendere la massa liscia. Colare il ripieno sulla pasta frolla cruda preparata come da ricetta base Murbella, richiudere e formare i ravioli/fazzoletti etc., cuocere a 190°C per 20/25 minuti in base alla pezzatura.



Kase sahne - Torta di ricotta con albume

Ingredienti:

(per ca. 4 torte da Ø 18 cm h 5 cm)

g 2000 acqua
g 1000 **Ricotto**
g 1700 ricotta

Montare a crema:

g 75 **Ovosil**
g 525 acqua
g 300 zucchero

Per la frolla:

g 1000 **Murbella**
g 400 burro/margarina freddi
g 100 uova intere

Procedimento:

Portare ad ebollizione l'acqua, togliere dal fuoco ed aggiungere mescolando il Ricotto. Aggiungere la ricotta e mescolare. Montare a crema Ovosil, l'acqua e lo zucchero; aggiungere all'impasto di cui sopra.

Montaggio del dolce

Creare un fondo con la pasta frolla cotta preparata come da ricetta base Murbella, utilizzare l'anello per fare la forma.

Versare la massa nell'anello fino al bordo. Lasciare riposare 2 ore in frigorifero fino a che non si crea la pelle sulla superficie.

Pennellare la superficie con l'uovo. Passare al forno e scottare a 250° per circa 10/15 min. Lasciare raffreddare bene prima di togliere l'anello.

Decorare a piacere

