Matilde Vicenzi

PRESENTA

Il fantastico mondo degli Amaretti

PASTICCERIA MATILDE VICENZI

Dolcezza al femminile.

Il classico Amaretto italiano di Matilde Vicenzi,
dal tipico sapore dolce amaro

Vi presenta le ricette e i consigli di Matilde

Cheesecake con Amaretti e Ribes

di MATILDE VICENZI - www.MatildeTiramiSu.it

Ingredienti per 8 persone

200 g Amaretti d'Italia Matilde Vicenzi - 500 g formaggio spalmabile 150 ml panna fresca - 120 g zucchero - 100 g burro - 150 g ribes - 2 cucchiai marmellata di ribes - 10 g colla di pesce

Preparazione

Sminuzzare gli Amaretti nel mixer e mescolarli al burro sciolto. Imburrare la tortiera, versarvi l'impasto. Con un cucchiaio compattare la base. Rafreddare in frigorifero 30 minuti. Mescolare con lo sbattitore elettrico, formaggio, zucchero e marmellata. Mettere in ammollo la colla di pesce per 10 minuti in acqua, scaldare due cucchiai di panna e sciogliervi dentro la colla di pesce strizzata. Unire poi alla crema di formaggio. Montare a neve la panna restante e aggiungere al composto. Versare il composto sulla base di Amaretti, livellare con una spatola e far riposare in frigorifero per almeno 4 ore. Decorare a piacere con ribes e Amaretti.

CURIOSITÀ

Le origini dell'Amaretto sono antiche e controverse... pare siano nati in Italia nel Medioevo, per poi diffondersi, nel corso del Rinascimento, nei paesi arabi e in tutta Europa. Insieme agli italiani della Lombardia, ne divennero esperti anche i francesi e i baschi.

PASTICCERIA MATILDE VICENZI

Matilde consiglia:
Sai che puoi usare gli Amaretti anche come ripieno in ricette salate, come i tortelli di zucca?
#MatildeConsiglia
PASTICCERIA
MATILDE VICENZI

Delizia agli Amaretti, crema pasticcera e frutti di bosco

di ERIKA CARTABIA - www.MatildeTiramiSu.it/erikacartabia

Ingredienti per 8 persone

120 g Amaretti d'Italia Matilde Vicenzi - 500 ml crema pasticcera
250 g frutti di bosco - Amarettini d'Italia Matilde Vicenzi

Preparazione

Tritare grossolanamente gli Amaretti e disporli come base del dolce in una coppetta. Versare uno strato di crema pasticcera in modo che aderisca ai bordi della coppetta. Aggiungere una buona dose di frutti di bosco lavati e asciugati. Formare un'altra serie di strati, sempre partendo con amaretti tritati e crema terminando con i frutti di bosco. Completare con una decorazione di Amarettini ed eventualmente con qualche Amaretto sbriciolato.
E per una variante particolare, si può sostituire la crema pasticcera con la lemon curd.

CURIOSITÀ

La produzione di Amaretti Matilde Vicenzi è iniziata nel 1968, ben 47 anni fa.

Torta con pere, Amaretti e cioccolato

di MATILDE VICENZI - www.MatildeTiramiSu.it

Ingredienti per 8 persone

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

Preparazione

Tritare il cioccolato e sbriciolare gli Amaretti. In un recipiente mescolare farina, lievito, 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. Sbucciare le pere e tagliarle a fette. Imburrare e infarinare una tortiera di circa 24 cm di diametro, versarvi il composto e adagiare le pere disponendole a ventaglio. Cuocere in forno a 180°C per 35 minuti. Accompagnare la torta, a piacere, da una pallina di gelato alla vaniglia.

PASTICCERIA MATILDE VICENZI

Matilde consiglia:
Se vuoi sbriciolare gli Amaretti, chiudili in un sacchetto e schiacciali con il batticarne fino ad ottenere la granella della dimensione che ti serve
#MatildeConsiglia
PASTICCERIA
MATILDE VICENZI

Cupcakes alle mandorle, Amaretti e cioccolato bianco

di ERIKA CARTABIA - www.MatildeTiramiSu.it/erikacartabia

Ingredienti

50 g farina di mandorle - 40 g Amaretti d'Italia Matilde Vicenzi sbriciolati finemente - 70 g farina - 1/2 cucchiaino lievito per dolci - 1 pizzico di sale - 80 g zucchero di canna - 1 uovo - 85 g latte intero - 15 g burro
Per la farcitura: 130 g cioccolato bianco - 150 g crème fraiche
Per decorare: Amarettini d'Italia Matilde Vicenzi

Preparazione

Disporre i pirottini nella teglia per muffins. In una ciotola unire la farina, la farina di mandorle, gli Amaretti sbriciolati finemente, il lievito, il pizzico di sale e lo zucchero. In un'altra ciotola aggiungere gli ingredienti liquidi come l'uovo, il latte e il burro fuso ormai freddo per poi incorporarli all'interno della ciotola con gli ingredienti solidi. Mescolare fino a quando non si saranno ben amalgamati. Versare l'impasto riempiendo solo 2/3 di ogni pirottino, affinchè non fuoriesca durante la cottura, in quanto tenderanno ad aumentare di volume. Cuocere in forno a 180°C per circa 15 minuti o comunque fino a quando non saranno lievemente dorati. Sfornare e lasciare raffreddare. Fondere a bagnomaria il cioccolato bianco, lasciarlo intiepidire e aggiungere la crème fraiche. Mescolare energicamente con una spatola o con una frusta. Raffreddare e conservare in frigorifero.
Decorare con una sacca da pasticcere con beccuccio a stella.
Completare con Amarettini d'Italia Matilde Vicenzi.

PASTICCERIA MATILDE VICENZI

CURIOSITÀ

3.000.000: sono gli Amaretti prodotti da Vicenzi ogni giorno. Non si può dire che Giuseppe Vicenzi non abbia tenuto fede alla dichiarazione rilasciata in occasione dell'avvio della prima linea produttiva degli Amaretti: "Voglio fare in modo industriale ciò che mia nonna e mio padre svolgevano in modo artigianale".

PASTICCERIA
MATILDE VICENZI

Pesche con Amaretti

di CATERINA RAPPO - www.MatildeTiramiSu.it/caterinarappo

Ingredienti per 6 persone

6 pesche noci - 70 g Amaretti d'Italia Matilde Vicenzi
1 cucchiaio di cacao amaro - 40 g zucchero grezzo di canna - burro 20 g mandorle - 1 bicchiere di vino dolce liquoroso (io ho usato Moscato di Pantelleria)

Preparazione

Frullare nel mixer gli Amaretti con le mandorle, il cacao e lo zucchero (grezzo di canna o panela. Se si usa il semolato, che zucchera meno, metterne anche 50 g). Tagliare le pesche in due, togliendo un po' di polpa e incorporandola al composto frullato con cui farcire le due metà. Cospargerle prima della cottura con un po' di zucchero e un Amaretto. Mettere in una pirofila e bagnare con il vino, cuocendo mezz'ora a 200 gradi (bagnandole ogni tanto con il fondo di cottura). Si può imburrare la teglia e mettere un ricciolino di burro anche sopra le pesche, ma non è indispensabile per una buona riuscita. Se le pesche sono molto mature o a pasta morbida (con la buccia pelosa) cuocerle un po' meno, riuscirà più facile togliere il nocciolo.

PASTICCERIA MATILDE VICENZI

Matilde consiglia:
Mai provato a gustare un Amaretto con una goccia di aceto balsamico di Modena? Potrebbe sorprenderti!
#MatildeConsiglia
PASTICCERIA
MATILDE VICENZI

Crema di marroni in tazza con Amaretti d'Italia

di MATILDE VICENZI - www.MatildeTiramiSu.it

Ingredienti per 4 persone

8/10 Amaretti d'Italia Matilde Vicenzi - 500 g marroni - 100 g gelatina di arance o agrumi - 1 bicchiere di latte - 100 g zucchero circa - Rum o cognac a discrezione

Preparazione

Far bollire le castagne sbucciate e appena cotte eliminare le pellicine. (È più facile se fatto con le castagne ancora nell'acqua calda). Far cuocere in una pentola le castagne con il latte fino a quando sarà del tutto assorbito e il composto asciutto. Aggiungere se si vuole un po' di liquore. Passare il composto nel passaverdure, riporre nella pentola con lo zucchero e lasciare cuocere per almeno10 min. Versare la crema nelle tazze, unire una cucchiaiata di gelatina e sbriciolare sopra gli Amaretti d'Italia.

Decorare infine con due Amaretti d'Italia interi e scorzette d'arance.

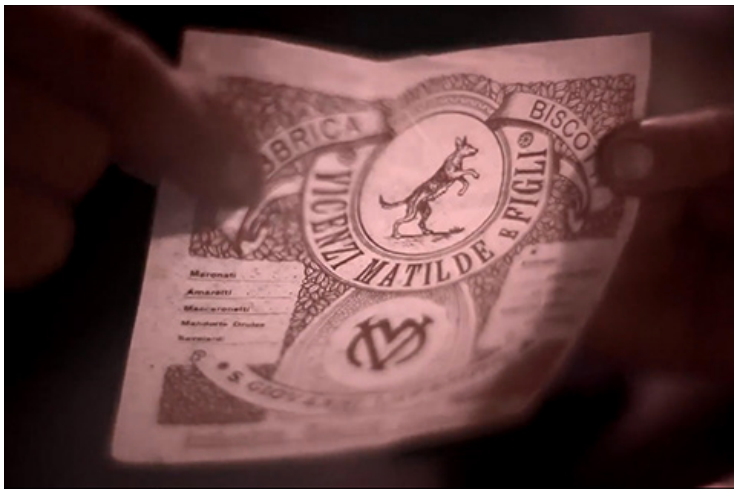
PASTICCERIA MATILDE VICENZI

CURIOSITÀ

L'Amaretto ha un disciplinare preciso: prescrive che solo gli Amaretti con un quantitativo minimo del 13% di mandorle (comprese le mandorle d'albicocca) possono chiamarsi tali. L'Amaretto d'Italia Matilde Vicenzi contiene ben il 20% di mandorle d'albicocca e solo aromi naturali.

PASTICCERIA
MATILDE
VICENZI

Clicca qui e guarda i video

su

Clicca qui e visita MatildeTiramiSu.it