



Avete voglia di farciture diverse dal solito? Eccovi allora un ricettario in pdf da scaricare con un clic completamente gratuito con alcune ricette di creme facili facili! Per altre ricette interessanti venitemi a trovare sul blog [PanneeCioccolato](#) oppure sulla [FanPage](#) per discutere,confrontare e avere mille nuove idee!



CREMA ai FRUTTI di BOSCO

Ingredienti

- 500g di panna fresca non zuccherata
- 250g di yogurt bianco
- 500 di mascarpone
- 300g di pasta ai frutti di bosco oppure 300g sciroppo fresco di frutti di bosco
- (Per lo sciroppo fresco di frutti di bosco:400g di frutti di bosco congelati,300g di zucchero semolato,100ml di acqua)
- 300g di zucchero a velo

Procedimento

Per lo sciroppo ai frutti di bosco:

Scongela i frutti di bosco in padella e dopo unire l'acqua e lo zucchero

Far sciogliere lo zucchero e ridurre un po' la salsa

Mettere a raffreddare

Per la crema:

Se utilizzate panna normale, cioè quella del supermercato allora non occorre utilizzare lo zucchero a velo

Montare la panna non troppo ma il giusto per essere soffice

Amalgamare bene il mascarpone e lo yogurt in modo tale da ottenere una crema omogenea

Unire la pasta o sciroppo ai frutti di bosco

Far sì che la panna montata e la crema ottenuta abbiano la stessa temperatura altrimenti se separeranno

Unire alla crema ai frutti di bosco prima un po' di panna e amalgamare in fretta poi unire il resto della panna e amalgamare con un movimento rotatorio tanto da far incorporare aria

Lasciare in frigo a riposare per almeno un paio d'ore e poi utilizzarla



CREMA al LATTE

Ingredienti:

Per la crema al latte:

- 400g di formaggio cremoso spalmabile
- 1 vasetto di yogurt bianco
- 300g di panna fresca
- 1e ½ cucchiaino di zucchero a velo
- zucchero a velo per la finitura

Procedimento

Prendere il formaggio spalmabile e mescolarlo con lo yogurt finché non si sarà amalgamato bene

Unire lo zucchero a velo setacciato e mescolare bene. Mettere da parte

Montare la panna non troppo e unire prima un cucchiaino al composto di formaggio fino ad alleggerirlo poi il resto amalgamando come si fa per le mousse dall'alto verso il basso incorporando aria.

Far riposare in frigo per un paio d'ore.

Prendere la torta al limone formato rettangolare e dividerla in due

Se avrete utilizzato la mia ricetta la torta al limone sara' morbidissima e profumata tanto da conservarsi per piu' giorni e da non richiedere bagne. Farcirla con la crema al latte in modo da mantenere una forma e far riposare un'oretta in frigo prima di utilizzarla.

CREMA al BURRO

Ingredienti:

- -250g di crema pasticcera bella soda, la ricetta la trovate qui
- -160g di zucchero di canna
- -250g di burro morbido
- -2 cucchiaini di pasta di nocciole

Procedimento:

N:B:La nostra crema puo' essere quindi aromatizzata in mille modi, aggiungendo due o piu' cucchiaini di cio' che vogliamo ad esempio: nutella, cioccolato fondente, al latte o gianduia, caffe' solubile, e altro, sbizzarritevi insomma.

In questo caso e' aromatizzata alla nocciola e quindi ho aggiunto due cucchiaini di pasta di nocciola.

Preparare la crema pasticcera e quando e' ancora calda incorporarvi lo zucchero

Lasciarla raffreddare per bene. Amalgamare la pasta di nocciole con il burro e aggiungervi la crema pasticcera fredda. Frullare per bene e far riposare in frigo fino al suo utilizzo.

Usatela per farcirvi torte biscotti e tutto cio' che vi viene in mente! E' ottima anche per decorare.





CREMA PASTICCERA

Ingredienti:

- 50g di farina
- 4 tuorli d'uovo
- 100g di zucchero
- ½ litro di latte intero fresco
- una mezza scorza di limone non trattato

Procedimento:

Mettere in una casseruola il latte con meta' zucchero e la mezza scorza di limone, quindi porre sul fuoco a fiamma bassa e fino al bollore.

In una ciotola sbattere i tuorli col l'altra meta' dello zucchero, incorporare la farina e amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto liscio.

Togliere dal fuoco il latte e far raffreddare per qualche minuto, poi incorporare il liquido al composto liscio facendo attenzione a non fare i grumi, eventualmente frullare il tutto.

Porre il composto in un recipiente a bagnomaria e cuocere a fuoco lento fino a che' la crema non prendera' consistenza.

CREMA GIANDUIA

Ingredienti

- Per la crema gianduia:
- 300ml di panna
- 3 cucchiaini abbondanti di pasta gianduia oppure una confezione da 200g di gianduiotti
- 200g di marshmallows bianchi
- 500ml di panna montata

Procedimento

Sciogliere a bagno maria nei 300g di panna i gianduiotti oppure la pasta gianduia ed i mm facendo attenzione a non bruciare il composto, mescolando spesso

Appena sara' tutto ben sciolto porre a raffreddare

Montare i 500 ml di panna ma non troppo altrimenti il suo sapore sovrastera' il gusto del cioccolato

Unire prima un po' di panna al composto alla gianduia, amalgamare velocemente e poi alleggerire con il resto della panna incorporando aria dall'alto verso il basso

Porre in frigo a riposare per almeno due ore

MOUSSE al CIOCCOLATO e CREMA al MASCARPONE e NOCCIOLA

Per la mousse di cioccolato:

200g di cioccolato fondente
300g di cioccolato al latte
100g di burro
300g di panna fresca

Per la crema di mascarpone alla nocciola:

80g di pasta di nocciole
400g di mascarpone
100g di panna fresca montata
200g di zucchero a velo

Preparazione:

Per la mousse da far riposare almeno due ore in frigo:

Gli ingredienti devono avere tutti la stessa

temperatura quindi si procede montando la panna che dovrà essere fredda per montare bene e poi si lascia a temperatura ambiente. Il cioccolato si scioglie tutto insieme con il burro e si lascia raffreddare prima mescolandolo vigorosamente e poi lasciandolo in frigo finché non arriva alla stessa temperatura o quasi della panna montata. Si mescola prima un cucchiaino di panna alla cioccolata in modo vigoroso, poi si unisce il resto della panna e con movimento rotatorio si incorpora aria. Lasciare riposare in frigo.

Per la crema di mascarpone alla nocciola:

Si monta il mascarpone con lo zucchero a velo e la pasta di nocciole. Si incorpora la panna al mascarpone con movimento dall'alto verso il basso per dare sofficità. Si lascia riposare la crema in frigo.

CREMA alla RICOTTA e MASCARPONE

Per la crema:

100g di gocce di cioccolato

200g di ricotta

150g di mascarpone

100g di panna fresca

Aroma di vaniglia

100g di zucchero a velo

un bicchierino di rum

Preparazione :

In una ciotola unire la ricotta, il mascarpone, il rum, l'aroma di vaniglia, lo zucchero a velo setacciato e mescolare in modo vigoroso tanto da amalgamare tutti gli ingredienti. Aggiungere le gocce di cioccolato e conservare in frigo. Montare la panna non troppo e appena il composto di ricotta e mascarpone si e' raffreddato un po' unire prima un cucchiaino di panna e poi tutto il resto incorporando aria. Far riposare in frigo per almeno un'oretta. Adagiare sulla base di pasta frolla la crema ricotta e mascarpone e conservare in frigo prima di utilizzare



CREMA al MASCARPONE e ALBICOCCHE

Ingredienti

250g di mascarpone

250ml di crema di latte o panna fresca

80g di zucchero

100g di marmellata di albicocche

Procedimento:

Montare la crema di latte facendo attenzione a non farla andare troppo

In una ciotola mettere il mascarpone e lo zucchero e con un cucchiaino ridurlo in crema

Aggiungere la marmellata di albicocche e amalgamare bene

Aggiungere prima un cucchiaino di crema di latte montata e mescolare velocemente poi aggiungere il resto unendola con il classico movimento dall'alto verso il basso incorporando aria.

Far riposare in frigo per almeno due ore

Utilizzare per farcire torte e rotoli da pan di spagna