15.1 C NAPOLI HORECANEWSLETTER.COM HORECATV.IT ILFUORICASA.IT

HORECA NEWS.IT IL PORTALE DEL "FUORICASA"

PANAFE www.panafe.com

HOME NOTIZIE PRODOTTI BUSINESS HO.RE.CA. NEWSLETTER MULTIMEDIA AGENDA PARTNERS CONTATTACI Italian

Search

RICETTE DOLCI HO.RE.CA.

Fragola Fabbri: due ricette per una golosa pausa estiva

Da **Redazione** - 22 Maggio 2020 0

In questo momento in cui l'emergenza sanitaria causata dalla diffusione del COVID-19 va di pari passo con le difficoltà delle imprese e delle attività del nostro Paese, a causa delle misure contenitive, abbiamo bisogno anche di segnali positivi. Per questo Horecanews.it, tenendo fede al patto d'informazione con i suoi lettori, ha deciso di non fermare la normale programmazione ma di tenervi aggiornati sulle notizie del settore, anche per concedere un momento di svago dalle difficoltà del momento.

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri 1905 racchiude in uno dei suoi inconfondibili vasetti decorati tutto il gusto delle migliori **fragole**, accuratamente selezionate e lavorate in sciroppo di fragola di alta qualità, con l'utilizzo di aromi solo naturali.
La ricetta segreta e inimitabile di Amarena Fabbri ha ispirato questa nuova golosa creazione che vede protagonista uno dei frutti più amati da grandi e piccini, rendendole così disponibili tutto l'anno per tantissime preparazioni.

Fragola Fabbri si sposa perfettamente su **dessert e semifreddi**, arricchisce di sapore e personalità **gelati e granite**, ma può essere anche l'ingrediente che rende unici i **cocktail** e non solo. L'alimento più semplice, come uno **yogurt bianco,** diventa una merenda speciale con Fragola Fabbri, così come una classica macedonia di frutta, che acquista una nota di golosità extra. Perfetta anche per la **colazione**, si adatta insomma ad ogni occasione, regalando colore e sapore ai nostri piatti.
Ecco allora **due ricette originali e semplici**: perfette per un pic-nic al parco o per trasformare una merenda casalinga in un'occasione di festa, capace di regalare un gustoso break a grandi e piccini.

Torta morbida di fragole (ricetta di Chef in Camicia)

INGREDIENTI
Fragola Fabbri – 150 g
Burro morbido – 80 g
Zucchero – 150 g
Noci pecan – 50 g
Uovo 1
Latte intero – 125 ml
Farina 00 – 180 g
Lievito 1 cucchiaino raso
Sale q.b.
Scorza di limone q.b.

PREPARAZIONE
Lavorare il burro morbido con lo zucchero, quindi versare il latte a filo, continuando a frustare.
Setacciare all'interno la farina insieme al lievito e al sale, quindi aggiungere anche la scorza di limone e le noci pecan.
Versare all'interno di uno stampo per crostate da 24 cm, imburrato e infarinato (oppure ricoperto di carta da forno).
Livellare bene la superficie, quindi inserire all'interno dell'impasto Fragola Fabbri.
Cuocere in forno statico a 180° per 10 minuti, quindi completare la cottura a 160° per altri 40 minuti.

LAVORO CERCO - OFFRO

Offerta di lavoro – Consulente Commerciale B2B settore Ho...
Offerta di lavoro pubblicata sul portale Indeed.it: Culligan , Leader nel settore del Trattamento...

Offerta di lavoro – Addetti al food delivery – Udine e Po...
Offerta di lavoro pubblicata sul portale

013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.