

**LA CLASE TERCERO B DE
MONTE ROSELLO PRESENTA:**
Las recetas de repostería en español

El grupo de :

- Paolo Giuffrida,
- Mario Dessena,
- Andrea Bonomo,
- Erica Tedde,

Ha preparado “Las medialunas”



♥ Medialunas dulces ♥

Croissant dolci

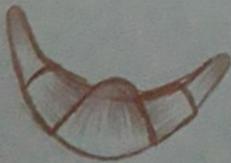
Porciones 16

Ingredientes:

2 hojaldres, 1 huevo, azúcar morena y mermelada

Preparación:

Tomar uno de las dos hojaldres y desatada, cortar en ocho triángulos y agregar la mermelada (de cualquier sabor), enrollar los triángulos rellenos y colocarlos en una sartén, temper el huevo en un vaso y pasarlo, con un poco de azúcar morena, sobre las medialunas, para decorar, calienta el horno 180 grados y hornea por 20 minutos y haga lo mismo con la otra sartén.



LA RECETA



LA PREPARACIÓN DE LOS HOJALDRES



CORTAMOS LA MASA EN TRIÁNGULOS





**ENROLLAMOS LOS
TRIÁNGULOS
DESDE LA BASE
HACIA LA PUNTA.**

**COLOCAMOS LAS
MEDIALUNAS EN
UNA BANDEJA DE
HORNO**





**CUANDO ESTÁN
LISTAS,
SACAMOLAS DEL
HORNO Y
SERVIMOLAS.**

**YA TENEMOS
NUESTRAS
MEDIALUNAS CON
MERMELADA.**

**ESPOLVOREAMOS
CON AZÚCAR GLAS**



El grupo de :

- Federica Sias,
- Irene Secchi,
- Elisa Conte,
- Bruno Pirino

Ha preparado el “Tiramisù”



TIRAMISÙ

INGREDIENTES:

5 HUEVOS

6 CUCHARADAS DE AZÚCAR

500 GRAMOS DE MASCARPONE

1 CAFETERA DE CAFÉ

1 PAQUETE DE "PAVESINI"

CACAO AMARGO O CHOCOLATE NEGRO

PROCEDIMIENTO

TRABAJAR BIEN LAS YEMAS DE HUEVO CON EL AZÚCAR
DESPUÉS AGREGAR EL "MASCARPONE".

APARTE BATIR LAS CLARAS DE HUEVO HASTA QUE SEAN
FIRMES CON UNA PIZCA DE SAL Y INCORPORARLAS.

SE PUEDE AGREGAR CREMA BATIDA.

PASAR LOS "PAVESINI" EN EL CAFÉ Y EMPEZAR A HACER
LAS CAPAS ALTERNANDO GALLETAS Y CREMA HASTA QUE
LOS INGREDIENTES ESTÉN TERMINADOS.

EN LA ÚLTIMA CAPA ESPOLVEAR CON CACAO O
CHOCOLATE RALLADO.

GRUPPO: IRENE SECCHI,

FEDERICA SIAS, ELISA CONTE,

BRUNO PIRINO.



LA RECETA





**EN UN BOL
BATIMOS LAS
YEMAS DE 5
HUEVAS CON
EL AZÚCAR**





**EN OTRO BOL
MONTAMOS
LAS CLARAS A
PUNTO DE
NIEVE CON LA
BATIDORA**





EN UN MOLDE
RECTANGULAR
MONTAMOS LAS
CAPAS CON LOS
BIZCOCHOS
EMPAPADOS CON
EL CAFÉ.

CUBRIMOS LA
CAPA CON
“MASCARPONE”

ESPOLVOREAMOS
CON CHOCOLATE
NEGRO RALLADO



El grupo de :

- Francesca Cambiganu,
- Erika Albioni
- Chiara Rubatta
- Daniela Sacco,
- Iside Serra,
- Marta Solinas

Ha preparado “Las crêpes”



LA RECETA

"CREPES"

INGREDIENTES

- TRES HUEVOS
- DOCIENTOS CINCUENTA GRANOS DE HARINA
- MEDIO LITRO DE LECHE
- SAL

BATIR LOS HUEVOS CON LA HARINA Y AGREGAR LA LECHE
CON UNA PIZCA DE SAL

Dejar reposar la masa, durante 30 minutos.
ENTONCES tojar la sartén con aceite de maíz
poner un cucharón de mezcla después de haber
preparado todo, los "crepes" se pueden comer
con "nutella" o con lo que más te guste.





**BATIMOS LOS
HUEVOS, LA
HARINA, LA
LECHE, EL
AZÚCAR Y UNA
PIZCA DE SAL
EN UNA
JARRA**





**VERTIMOS
UN POCO
DE LA
MASA EN
UNA
SARTÉN**





**VERTIMOS UN
POCO DE LA
MASA EN UNA
SARTÉN**

**COCINAMOS
BREVEAMENTE Y
RETIRAMOS A
UN PLATO**

**ACOMPañAMOS
LAS CREPES
CON FRESAS.**



El grupo de :

- Francesca Spanu,
- Susanna Loriga,
- Simone Madeddu,
- Alessia Ninaldeddu
- Elisa Sacco

Ha preparado la “Tarta de lo 7 tarros”



TARTA DE LOS 7 TARROS (DE CHOCOLATE)

INGREDIENTES

- 3 HUEVOS
- 3 VASOS DE HARINA
- 1 TARRO DE YOGUR BLANCO
- 1 VASO DE CACAO
- 1 BOLSITA DE VANILINA
- 1 BOLSITA DE LEVADURA INSTANTÁNEA
- 1 VASO DE LECHE
- 1 VASO DE ACEITE DE GIRASOL
- "NUTELLA"
- 2 VASOS DE AZÚCAR
- CREMA
- "FERRERO ROCHER"



LA RECETA



PONER TRES HUEVOS (CINCO) EN UN TAZÓN CON DOS VASOS DE AZÚCAR Y BATIR HASTA QUE SALGA UN LÍQUIDO ESPUMOSO Y CLARO.

LUEGO AGREGAR LOS VASOS DE HARINA, UNA BOLESITA DE VÁNILINA, UNA BOLESITA DE LEVADURA INSTANTÁNEA, UN TARRO DE YOGUR, UN VASO DE ~~ACEITE~~ DE GIRASOL, UN VASO DE LECHE Y OTRO DE CORDON; DESPUÉS BATIR HASTA OBTENER UNA MEZCLA LECHADA. PANTEGUILLAR LA SARTÉN Y VERTER LA MEZCLA, LUEGO HORNEAR DURANTE 20 MINUTOS A 180 GRADOS. PASADO ESTE TIEMPO, RELLENAR CON "NUTELLA", CREMA Y "FERRERO ROCHER".

LA PREPARACIÓN





**EN UN TAZÓN
BATIR HUEVOS,
HARINA,
VANILINA,
YOGUR, LECHE Y
CACAO**

**MANTEQUILLAR
UNA SARTÉN Y
VERTER LA
MEZCLA.**

**HORNEAR
DURANTE 20
MINUTOS**



**PONER EN LA
NEVERA**



**RELLENAR
CON
“NUTELLA” Y
“FERRERO
ROCHER”**



¡BUEN PROVECHO!

