

RICETTARIO

ORZORO





CESTINI DI AVENA CON YOGURT ALL'ORZO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI (per 6 cestini)

- ~ 3 cucchiaini di ORZORO Orzo Solubile (~30g)
- ~ 1 Banana matura + poche fette per decorazione
- ~ 120g di Avena
- ~ 1 cucchiaino di Cannella (~8g)
- ~ 75g di Miele
- ~ 150g di Yogurt
- ~ 50g di Mirtilli per decorazione
- ~ Menta per decorazione
- ~ 20g di Cioccolato bianco per decorazione

PREPARAZIONE

Schiacciate, in una ciotola, con l'aiuto di una forchetta, la polpa di una banana.

Incorporate l'avena, la cannella e il miele alla banana schiacciata.

Riempite degli stampini per muffin, leggermente oleati, con il composto appena preparato e conferitegli una forma a cestino. Infornate a 160°C per 20 minuti.

Amalgamate, nel frattempo, tre cucchiaini di Orzoro Orzo Solubile allo yogurt. Versate il composto nei cestini e spolverateli con scaglie di cioccolato bianco.

Decorate con fettine di banana, mirtilli e foglie di menta.

Consiglio dello chef

È importante utilizzare una banana matura sia perchè è più facile da lavorare, sia perchè ha una concentrazione zuccherina più alta!



ORZORO CON CIOCCOLATO FUSO, SEMI DI LINO E PANNA MONTATA

INGREDIENTI (per una mug)

- ~ 4 cucchiaini di ORZORO Orzo e Caffè (~4g)
- ~ 100ml di Latte
- ~ 5g di semi di lino dorati
- ~ 10ml di Topping Panna montata
- ~ 10g di Topping Cioccolato fondente
- ~ Zucchero a piacere
- ~ Cannella q.b. (per decorazione)
- ~ Acqua q.b.

PREPARAZIONE

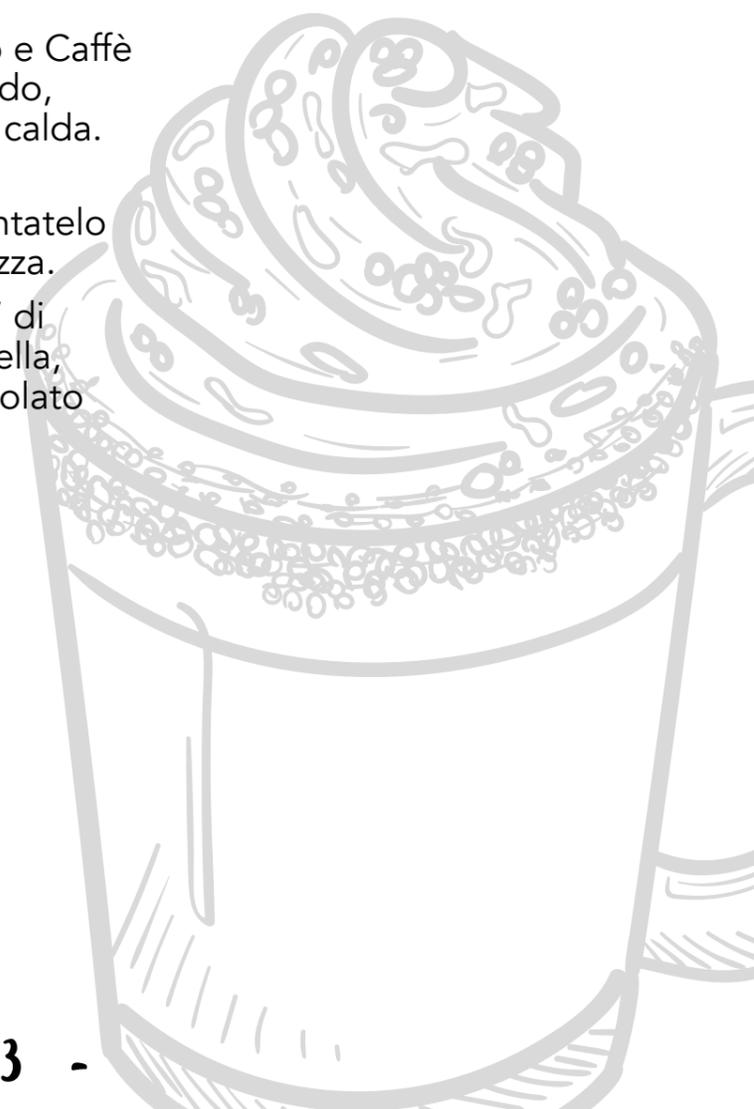
Versate un cucchiaino di Orzoro Orzo e Caffè in una tazza e aggiungete, mescolando, l'equivalente di una tazzina di acqua calda. Zuccherate a piacere.

Scaldare il latte in un pentolino, montatelo con il montalatte e versatelo nella tazza.

Aggiungete, per completare, un po' di panna montata e decorate con cannella, semi di lino dorati e topping al cioccolato fondente.

Consiglio dello chef

Potete sostituire i semi di lino con altre guarnizioni, ad esempio: semi di zucca, semi di sesamo (bianco o nero) o di girasole!





TIRAMISÙ D'ORZO CON NOCCIOLE TOSTATE

INGREDIENTI (per 8 tiramisù)

- ~ 1 cucchiaio di ORZORO Orzo Solubile (~10g)
- ~ 500g di Mascarpone
- ~ 4 Uova
- ~ 100g di Zucchero
- ~ 100g di Savoiard
- ~ 200ml di Acqua
- ~ 16 Nocciole tostate

PREPARAZIONE

Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero usando uno sbattitore elettrico. In un'altra ciotola, montate gli albumi a neve ferma.

Amalgamate il mascarpone al composto di tuorli ed incorporate $\frac{3}{4}$ degli albumi montando dal basso verso l'alto per ottenere una consistenza ariosa.

Per preparare la bagna dei savoiardi **sciogliete** un cucchiaio di ORZORO Orzo solubile in 200ml di acqua calda.

Componete il tiramisù alternando strati di crema al mascarpone a strati di savoiardi imbevuti di bagna. Per guarnire, completate con una spolverata di ORZORO Orzo solubile in polvere e nocciole tostate.

Consiglio dello chef

Per una crema al mascarpone perfetta è importante montare molto bene i tuorli d'uovo con lo zucchero per conferire la giusta consistenza alla crema.





CRÈME CAMEL D'ORZO CON MANDORLE DOLCI

INGREDIENTI (per 8 Crème Caramel)

- ~ 3 cucchiari di ORZORO Orzo e Caffè (~30g)
- ~ 450ml di Latte
- ~ 3 Uova
- ~ 100g di Zucchero
- ~ Mandorle
- ~ Topping caramello q.b. (per decorazione)
- ~ Menta (per decorazione)

PREPARAZIONE

Montate le uova con lo zucchero usando uno sbattitore elettrico.

Scaldare il latte in un pentolino (senza portarlo ad ebollizione) e aggiungete, mescolando, 3 cucchiari di ORZORO Orzo e Caffè.

Versate il latte a filo nel composto di uova, continuando a mescolare. Versate il composto ottenuto in pirottini di alluminio.

Riponete i pirottini in una teglia a bordi alti e versate all'interno tanta acqua quanto basta per arrivare a circa $\frac{3}{4}$ dell'altezza dei pirottini.

Cuocete in forno a 170° per circa 45 minuti.

Sfornate i pirottini e fate raffreddare i crème caramel prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per almeno 4 ore prima di servirli.

Sformate i crème caramel su un piatto e decorateli con caramello, mandorle tagliate a metà ed una fogliolina di menta.

Consiglio dello chef

Per evitare che si caramellino troppo in superficie, coprite i crème caramel durante la cottura con un foglio di pellicola d'alluminio.





CREMA FREDDA ALL'ORZORO

INGREDIENTI (per 1 persona)

- ~ 1 cucchiaio di ORZORO Orzo Solubile (~7g)
- ~ 150ml di Latte
- ~ 50g di Gelato alla nocciola
- ~ Panna montata q.b.
- ~ Scorze di mandarino per decorazione q.b

PREPARAZIONE

Versate in una tazza un cucchiaio di Orzoro Orzo solubile e aggiungete, mescolando, 150ml di latte. Versatelo in un mixer insieme al gelato alla nocciola.

Azionate il mixer; una volta pronto, versatelo in un tumbler alto.

Completate con panna montata, scorza di mandarino e una spolverata di Orzoro Orzo solubile.





RICOTTA E ORZORO CON COOKIES E MERINGHE

INGREDIENTI (per 2 persone)

- ~ 1 cucchiaino di ORZORO Orzo Solubile (~5g)
- ~ 300g di Ricotta
- ~ 60ml di Acqua
- ~ 50g di Zucchero a velo
- ~ 6 Cookies
- ~ 4 Meringhe

PREPARAZIONE

Versate in una tazza un cucchiaino di Orzoro e aggiungete, mescolando, l'acqua calda.

Nel frattempo, **passate** al setaccio la ricotta, quindi incorporate lo zucchero a velo e l'Orzoro preparato in precedenza. Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Impiattate in un bicchiere alternando strati di crema a cookies sbriciolati.

Completate l'ultimo strato con meringa sbriciolata.



Consiglio dello chef

Per una scelta più "light" è possibile sostituire i cookies con dei biscotti secchi.



BISCOTTI CON ORZORO E CACAO, CIOCCOLATO E CEREALI CROCCANTI

INGREDIENTI (per ~30 biscotti)

- ~ 3 cucchiaini di ORZORO Orzo e Cacao (~26g)
- ~ 70ml di Latte
- ~ 300g di Farina
- ~ 50g di Burro
- ~ 150g di Zucchero
- ~ 1 Uovo
- ~ ½ bustina di Lievito
- ~ 50g di Gocce di cioccolato
- ~ 60g di Cornflakes

PREPARAZIONE

Setacciate la farina e mescolatela insieme allo zucchero e al lievito. Nel frattempo **scaldare** leggermente il latte e aggiungete, mescolando, 3 cucchiaini di ORZORO Orzo e Cacao.

Incorporate latte e Orzoro con le polveri, aggiungete al composto anche l'uovo e mescolate con l'aiuto di un cucchiaino di legno.

Aggiungete le gocce di cioccolato e continuate ad impastare a mano. Riponete l'impasto in frigorifero e lasciatelo raffreddare per almeno 30 minuti.

Formate delle palline e passatele nei cornflakes; disponetele in una teglia schiacciandole leggermente conferendogli la forma desiderata e distanziandole l'una dall'altra.

Cuocete a 180°C (forno ventilato) per una ventina di minuti. Prima di servirli, lasciateli raffreddare nella teglia.

Consiglio dello chef

Fate attenzione a non superare il tempo di cottura, altrimenti i biscotti risulteranno duri!



BUBBLE ORZORO

INGREDIENTI (per 2 persone)

- ~ 6g di ORZORO Bio Mix di Cereali e Cicoria
- ~ 50g di Perle di Tapioca Nera
- ~ 1-2 cucchiaini (a seconda del gusto) di Miele di acacia o di Sciroppo d'acero o di Sciroppo d'Agave
- ~ 250ml di acqua
- ~ 60g de Il Latte Condensato Nestlé
- ~ 10 cubetti di ghiaccio

PREPARAZIONE

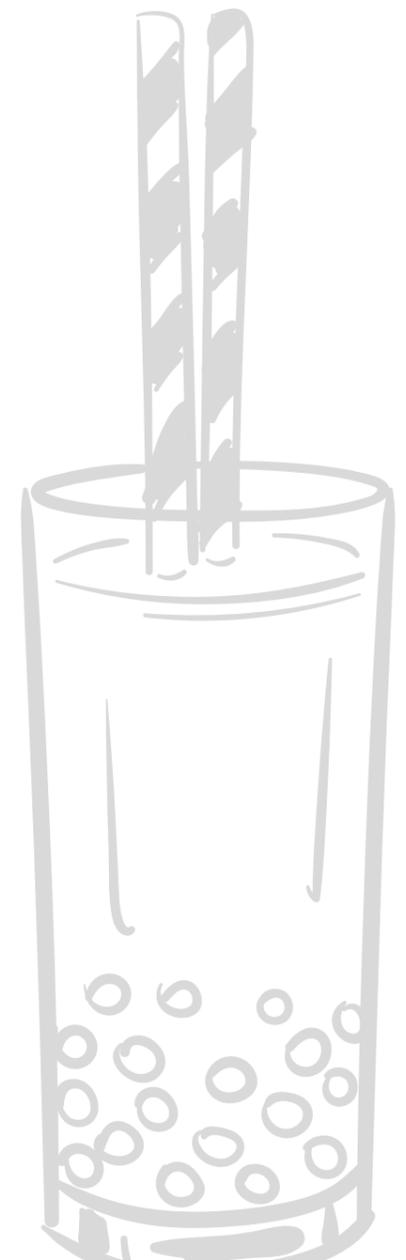
Portate ad ebollizione in una casseruola abbondante acqua, aggiungete le perle di tapioca e attendete che risalgano in superficie, quindi coprite con un coperchio e cuocete a fuoco moderato per 2-3 minuti; trascorso questo tempo spegnete il fuoco e lasciate in acqua per altri 2-3 minuti.

Scolate le perle dall'acqua e aggiungete il miele (o sciroppo d'acero o agave a seconda del gusto), coprite e lasciate riposare per una decina di minuti, in modo che le perle assorbano la dolcezza del miele.

Dividete in due parti le perle e disponetele sul fondo di due bicchieri.

Sciogliete Orzoro Bio Mix di Cereali e Cicoria in 250 ml di acqua tiepida, quindi aggiungete Il Latte Condensato e mescolate per rendere la bevanda omogenea.

Riempite i due bicchieri con ghiaccio, quindi versate la bevanda all'orzoro.





SHAKE CON ORZORO, LATTE DI MANDORLA E AMARETTI

INGREDIENTI

- ~ 1 cucchiaio abbondante di ORZORO Orzo solubile (~16g)
- ~ 300ml di Latte di mandorla
- ~ 1 Amaretto
- ~ 20ml di Zucchero liquido
- ~ Ghiaccio

PREPARAZIONE

Riempite lo shaker con il ghiaccio, il latte di mandorla, un cucchiaio di ORZORO Orzo solubile e lo zucchero liquido.

Shakerate per un minuto abbondante.

Servite in un tumbler alto.

Sbriciolate un amaretto per la decorazione finale.

Consiglio dello chef

Preparate il latte di mandorla in casa! Lasciate a bagno 1 parte di mandorle su 4 parti d'acqua per una notte; il mattino seguente frullate tutto, filtrate e gustate la vostra bevanda!





RICETTARIO ORZORO®