

I Love

C H E R R I E S

10 fantastiche ricette adatte a tutti



2 RICETTE SFIZIOSE

3 LIQUORE DI CILIEGIA

4 TORTA MERINGATA ALLE CILIEGIE

6 MOUSSE GOLOSA DI CILIEGIE

7 RICETTE VEGAN

8 CHEESECAKE VEGANA CON CONFETTURA DI CILIEGIE

10 CROSTATA VEGANA ALLA CILIEGIE E CACAO

11 MUFFIN SOFFICI ALLE CILIEGIE

12 RICETTE GLUTEN FREE

13 SEMIFREDDO ALLE CILIEGIE

14 GELATO ALLE CILIEGIE

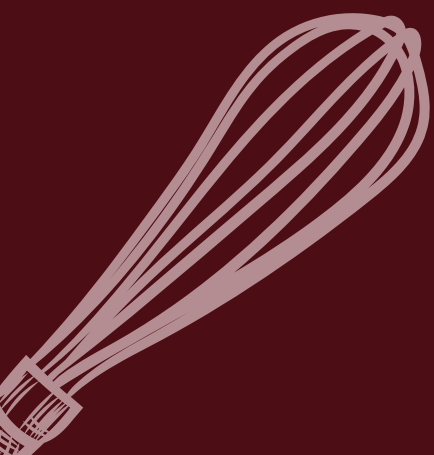
15 TORTA SOFFICE ALLE CILIEGIE

RICETTE SFIZIOSE

*Piccole sfere dal colore più o meno acceso
che muta in base alla varietà.*

*Le ciliegie profumano di bella stagione, di
sapori autentici e di dolcezze irrinunciabili.*

*Immergiamoci nelle ricette pensate
appositamente per voi, amanti delle ciliegie!*



LIQUORE DI CILIEGIA



Una bevanda alcolica, dal gusto dolce e fruttato. Una ricetta semplice, ma dovete essere pazienti. Vale la pena aspettare, l'attesa verrà assolutamente ripagata! Adesso zero chiacchiere, passiamo alla preparazione!



INGREDIENTI



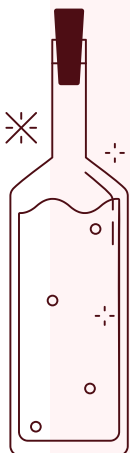
500 gr di ciliegie
250 gr di zucchero
250 ml di alcool puro (95%)
100 ml di acqua
1 cannella in stecche
2 chiodi di garofano

PROCEDIMENTO

Iniziamo lavando le **ciliegie**, vanno pesate e utilizzate con tutto il nocciolo e il peduncolo, che avrete avuto cura di accorciare fino a un paio di cm. In un tegamino mettete **acqua, zucchero, cannella e chiodi di garofano**. Portate ad ebollizione, mescolando per far sciogliere lo zucchero. Una volta che lo zucchero sarà sciolto spegnete e fate raffreddare.

Sistamate le **ciliegie in un vaso ermetico e unite l'alcool e lo sciroppo**. Richiudete e tenetelo in un luogo non soggetto a sbalzi di temperatura. Ricordatevi di agitare il vaso una volta al giorno per almeno **2 mesi**. Trascorso il tempo, filtrate il liquore in un telo pulito e asciutto. Imbottigliatelo e lasciate trascorrere **un mese** prima di assaggiarlo.

L'attesa avrà un gusto strepitoso!



TORTA MERINGATA ALLE CILIEGIE

Siete alla ricerca di una torta sfiziosa e gustosissima?

La torta alle ciliegie meringata è un dessert dal sapore unico.

Un cuore morbido e succoso avvolto dal guscio croccante della pasta frolla.

Scopriamo come prepararla!



INGREDIENTI

Per la frolla

250 g di farina 00

125 gr di burro

100 gr di zucchero a velo

2 tuorli

1 scorza di limone

Per il ripieno

1 kg di Ciliegie

180 gr di zucchero

50 gr di succo di limone

5g di Agar agar

1 baccello di vaniglia

1 scorza di limone

Per la meringa

60 gr di Albumi

60 Gr Acqua

125 gr di Zucchero

1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Iniziamo lavando e denocciolando le ciliegie. Versatele in una pentola insieme allo zucchero, ai semi di vaniglia, la bacca e la scorza di limone grattugiata. Spremete il limone e versatelo nella pentola. Lasciate cuocere a fuoco medio finché non arriva a bollore. Prendete un pò di liquido delle ciliegie e fate sciogliere l'agar agar, in modo da ottenere una consistenza densa. Aggiungete il composto nella pentola, abbassate la fiamma e fatelo cuocere per 40 minuti, mescolando ogni tanto, finché non raggiungerà una temperatura di 108°. Per capire la temperatura vi consigliamo di usare un termometro da cucina. Raggiunta la temperatura, spegnete la fiamma e lasciate raffreddare.

Nel frattempo prepariamo la frolla.

In un mixer inserite la farina setacciata, un pizzico di sale e il burro. Frullate sino ad ottenere un composto farinoso.

INGREDIENTI

Per la frolla

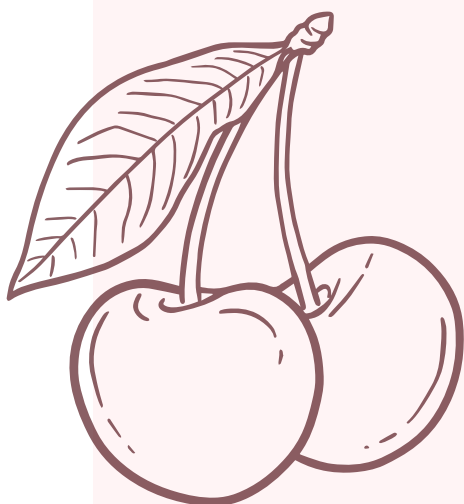
250 g di farina 00
125 gr di burro
100 gr di zucchero a velo
2 tuorli
1 scorza di limone

Per il ripieno

1 kg di Ciliegie
180 gr di zucchero
50 gr di succo di limone
5g di Agar agara
1 baccello di vaniglia
1 scorza di limone

Per la meringa

60 gr di Albumi
60 Gr Acqua
125 gr di Zucchero
1 pizzico di sale



PROCEDIMENTO

Versate il composto in un piano di lavoro, aggiungete lo zucchero a velo, la scorza di limone e i tuorli.

Iniziamo ad amalgamare con una forchetta, poi proseguite a mano. Impastate giusto il tempo di compattare l'impasto, formate un panetto e avvolgetelo con la pellicola.

Fate riposare l'impasto in frigo per 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto con un mattarello, lasciando uno spessore di 1 cm.

Adagia l'impasto sulla teglia e sistema i bordi a tuo piacimento. Ricordate di bucherellare la frolla con una forchetta. Ricopritela con la carta forno e versate dentro delle sfere in ceramica o dei fagioli. Riponetela in forno a 180° per 30 minuti, in forno statico.

Trascorso il tempo di cottura togliete le sfere e cuocete per altri 10 minuti.

Passiamo alla preparazione della meringa.

Versate l'acqua in un pentolino, aggiungete lo zucchero e cuocete a fiamma bassa, mescolando per scioglierlo.

La temperatura da raggiungere è di 121°C.

Quando la temperatura avrà raggiunto i 114°C iniziate a montare a neve gli albumi. Una volta montati aggiungete metà dello sciroppo quando avrà raggiunto i 121°C. La velocità non dovrà essere alta, fate attenzione.

Aspettate qualche secondo, poi continuate a versare a filo lo sciroppo e a montare fino a completo raffreddamento della meringa. La meringa sarà pronta quando diventerà molto densa, liscia e lucida.

Adesso possiamo procedere all'assemblaggio.

Prendete la frolla precedentemente cotta, aggiungete la composta di ciliegie e livellatela bene. Trasferite la meringa in una sac-à poche e create dei ciuffetti sopra la composta di ciliegie, sino a coprire tutta la superficie. Cuocete in forno per 3-4 min a 240°C.

La vostra sfiziosa torta meringata alle ciliegie è pronta.



MOUSSE GOLOSA DI CILIEGIE

Una ricetta semplice per chi ha voglia di un dessert fresco in pochi minuti.

Questa ricetta è pensata per soddisfare grandi e piccini. Un mousse delicata dal sapore unico!



INGREDIENTI



PROCEDIMENTO

300 gr di ciliegie
150 gr di zucchero
2 albumi

Iniziamo lavando bene e con cura le ciliegie. Asciugatele tamponando delicatamente con carta da cucina e snocciolate le ciliegie.

Frullate le ciliegie con lo zucchero alla massima velocità in un mixer fino ad ottenere una purea senza grumi.

Trasferite il composto in una ciotola e aggiungete gli albumi.

Lavorate il tutto a velocità media per 6-7 minuti sino ad ottenere un composto spugnoso.

Trasferite la crema in dei bicchierini e guarnite o con della frutta secca o dei lamponi o un topping al cioccolato.





RICETTE VEGAN

Abbiamo pensato anche a chi, a causa di intolleranze e allergie alimentari, non vuole rinunciare al piacere di un dessert unico e ciliegioso!

Le nostre ciliegie si adattano perfettamente ad ogni tipo di ricetta. Ecco a voi delle ricette pensate appositamente a chi segue una dieta vegana!





CHEESECAKE VEGANA CON CONFETTURA DI CILIEGIE



INGREDIENTI

250 gr di biscotti secchi vegani
120 grammi di olio di cocco (o
margarina)
200 gr di anacardi al naturale
180 gr di tofu
100 gr di panna da montare
vegana
75 gr di sciroppo d'acero
25 gr di latte di riso (o
qualsiasi altra bevanda
vegetale)
1 pizzico di vaniglia in polvere

Per il topping

1 kg di ciliegie
2 mele mature
succo e scorza di un limone
non trattato
Cannella q.b.

PROCEDIMENTO

Iniziamo con la preparazione del topping.

Una confettura di ciliegie senza zucchero. Potete utilizzare qualsiasi confettura di ciliegie, ma vi consigliamo di prepararla voi con cura.

Iniziate lavando bene le ciliegie e snocciolatele. Lavate le mele e sbucciatele privandole dei torsoli. Mischiate la frutta in una pentola capiente e dal fondo spesso. Aggiungete alla frutta la scorza e il succo di un limone non trattato.

Ponete la pentola sul fuoco e portate ad ebollizione, facendo attenzione a mescolare regolarmente e fate sobbollire a fiamma media.

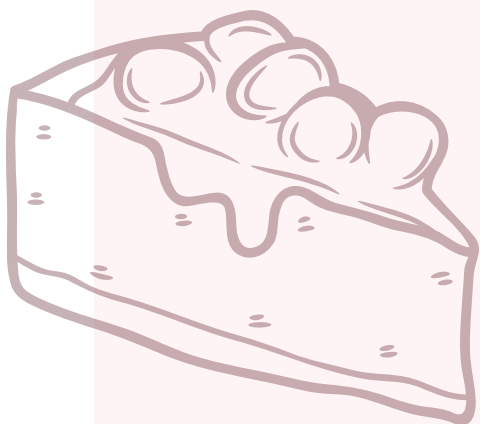
Continuate a fare sobbollire la frutta per almeno un'ora, verificandone la cottura di tanto in tanto. Fate cadere un cucchiaino di confettura su di un piattino e inclinatelo. Se la confettura di ciliegie non cola velocemente allora è pronta.

INGREDIENTI

250 gr di biscotti secchi vegani
120 grammi di olio di cocco (o margarina)
200 gr di anacardi al naturale
180 gr di tofu
100 gr di panna da montare vegana
75 gr di sciroppo d'acero
25 gr di latte di riso (o qualsiasi altra bevanda vegetale)
1 pizzico di vaniglia in polvere

Per il topping

1 kg di ciliegie
2 mele mature
succo e scorza di un limone non trattato
Cannella q.b.



PROCEDIMENTO

Una volta pronta la marmellata lasciatela raffreddare e procediamo con il resto della preparazione. Ammollate gli anacardi in una ciotola, in acqua calda per almeno 2 ore.

Nel frattempo procedete preparando la base della nostra cheesecake.

Frullate i biscotti con un tritatutto, fino a ridurli una farina e versateli in una ciotola aggiungendo l'olio di cocco.

Amalgamate bene il tutto. Foderate il fondo di una tortiera con della carta forno e versate il composto per la base.

Pressatelo bene in modo da poter formare uno strato uniforme e riponetelo in frigo per 15 minuti.

Nel frattempo che attendete che la base della cheesecake si sia solidificata, **procediamo con la preparazione del ripieno.**

Lessate il tofu in acqua abbondante e bollente per 5 minuti, poi scolatelo e fatelo raffreddare.

Scolate anche gli anacardi, che abbiamo precedentemente messo in ammollo. Frullate gli anacardi con il tofu, lo sciroppo d'acero e la vaniglia sino ad ottenere un composto morbido.

Aggiungete il latte di riso e mescolate bene per incorporarlo, ottenendo una crema soffice.

In una ciotola montate la panna (ricordatevi di metterla in frigo e tirarla fuori solo quando è il momento di montarla).

Assembliamo la torta!

Unite la panna montata con la crema di anacardi e tofu, mescolando delicatamente con un mestolo con dei movimenti dal basso verso l'alto. Questi movimenti eviteranno di smontare la panna.

Una volta che la crema è ben amalgamata, versatela sulla base di biscotti e riponete in frigo per almeno un'ora.

Trascorso il tempo di raffreddamento, mettete sulla superficie la vostra confettura di ciliegie ed il gioco è fatto!



CROSTATA VEGANA ALLA CILIEGIE E CACAO

La friabilità della frolla al cacao incontra la dolce farcitura alle ciliegie, una ricetta semplice e gustosissima. Uno sposalizio unico e irrinunciabile.

Scopriamo come prepararla!



INGREDIENTI

200 g di farina 2
10 g di cacao
1 cucchiaino di lievito naturale
a base di cremor tartaro
90 g di burro di soia
60 g di sciroppo di riso
2 cucchiiai di granella di
mandorle fine

Per il ripieno

350 g di ciliegie (peso già
denocciolate)
15 g di amido di mais
1 cucchiaino di agar agar
40 g di sciroppo di riso
80 g di latte di mandorle
2 cucchiiai di succo di limone
1 pizzico di vaniglia in polvere

PROCEDIMENTO

Iniziamo preparando la frolla.

In una ciotola aggiungete la farina, il cacao e il lievito. Tutti i componenti setacciateli per evitare che si formino dei grumi.

Aggiungete successivamente lo sciroppo di riso e il burro di soia freddo di frigo e impastate a mano, sino ad ottenere un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per una mezz'oretta. Trascorso il tempo di riposo, stendetelo con un matterello e rivestite uno stampo per crostata, precedentemente imburrato.

Rifinite bene i bordi, ricopritela con della carta forno e dei fagioli secchi o delle biglie in ceramica. Infornate in forno ventilato a 180°C per 15 minuti. Dopodiché togliete i fagioli e la carta forno e proseguite la cottura per altri 5-10 minuti.

Prepariamo il ripieno.

Denocciolate le ciliegie e frullatele in un frullatore insieme alla vaniglia e al succo di limone, sino ad ottenere un composto liscio. Aggiungete il latte di mandorla, l'amido di mais, l'agar agar e lo sciroppo di riso e frullate nuovamente. Trasferite il composto in una pentola e portate in ebollizione per 1-2 minuti in modo che l'agar agar si attivi. Lasciate raffreddare un pò la crema, poi versatela sulla base.

Farcite con della granella di frutta secca e lasciate riposare per qualche ora.

MUFFIN SOFFICI ALLE CILIEGIE



INGREDIENTI

250 gr di farina
1 cucchiaino lievito in
polvere per dolci
225 ml di latte di soia
50 gr di miele
75 ml di olio di semi
200 gr di ciliegie
vaniglia qb
sale

PROCEDIMENTO

Versate in una ciotola gli ingredienti in polvere (farina, lievito, sale, vaniglia). In un altro contenitore mescolate il latte di soia con il miele e l'olio semi. Unite i due composto omogenei e mescolateli sino ad ottenere un composto uniforme. Lavate con cura le ciliegie e privatele del nocciolo. Tagliatele a pezzetti e incorporatele con il composto.

Trasferite l'impasto nei pirottini riempiendoli non sino all'orlo. Infornateli a 180°C per circa 20 minuti.



Perfetti a colazione, merenda o per una piacevole pausa. I Muffin vegani alle ciliegie sono un must delle ricette.

Morbidi e profumati. Per una versione più sfiziosa unite delle gocce di cioccolato fondente o sostituire le ciliegie con quelle sciroppate. Sapori stellari!



Abbiamo pensato anche a chi, a causa di intolleranze e allergie alimentari, non vuole rinunciare al piacere di un dessert unico e ciliegioso!

Le nostre ciliegie si adattano perfettamente ad ogni tipo di ricetta. Ecco a voi delle ricette pensate appositamente a chi segue una dieta gluten free!



RICETTE GLUTEN FREE

SEMIFREDDO ALLE CILIEGIE

INGREDIENTI



200 gr di ciliegie denocciolate
1 albume
125 gr di zucchero
2 cucchiaini di acqua
250 gr di panna montata non zuccherata
50 gr di cioccolato bianco senza glutine
ciliegie per decorazione
2 piccole brioches senza glutine

PROCEDIMENTO

Iniziamo lavando e denocciolando le ciliegie. Versatele in un mizer e frullatele fino ad ottenere una purea.

In un tegame aggiungere l'acqua e lo zucchero e portatelo ad ebollizione, sino a quando non si sarà sciolto lo zucchero.

Montate gli albumi a neve, quando iniziano a diventare schiuma, aggiungete a filo lo sciroppo di zucchero.

Montate finchè non otterrete una meringa lucida e ben ferma.

Una volta pronto, aggiungete il composto alla purea di ciliegie.

Successivamente, montate la panna lasciandola morbida e aggiungetela al composto di ciliegie e meringa.

Inizialmente l'impasto tenderà a sgranarsi, ma non temete, continuando a mescolare tornerà liscio.

Versate il composto in degli stampi in silicone, ritagliate dei dischi dello stesso diametro delle brioches senza glutine e coprite i semifreddi.

Lasciateli solidificare in congelatore per 8-12 ore.

In microonde fate sciogliere il cioccolato bianco e su di un foglio in silicone o sulla carta forno, create delle forme o piccole goccioline. Vi serviranno per la decorazione!

Inseritele in frigo per solidificare.

Tirate fuori il semifreddo dal congelatore, capovolgerli su di un piattino e decorateli con il cioccolato bianco, le ciliegie e qualche goccia di cioccolato.

Servi subito!





GELATO ALLA CILIEGIA



INGREDIENTI

300 gr Ciliegie
200 ml Panna fresca
liquida
200 ml Latte
100 gr Zucchero

PROCEDIMENTO

Lavate le ciliegie, asciugatele e togliete il nocciolo. Mettete le **ciliegie** nel frullatore e frullatele sino ad ottenere una purea.

Mettete la **panna fresca liquida non zuccherata, il latte e lo zucchero** in un tegamino e scaldatelo in modo che si sciolga lo zucchero.

Non portate ad ebollizione, basteranno pochi minuti. Fatelo raffreddare leggermente poi unite la purea di ciliegie e iniziate a sbattere con le fruste.

Lavorate l'impasto sino ad ottenere un composto spumoso.

Mettete il composto per il gelato alla ciliegia in una ciotola e in freezer per 4 ore circa ricordandovi di mescolarlo ogni tanto in modo che non si creino i cristalli di ghiaccio.



TORTA SOFFICE ALLE CILIEGIE



INGREDIENTI

60 gr farina di riso finissima
50 gr maizena
70 gr fecola di patate
3 uova
150 gr zucchero semolato
80 gr burro fuso (oppure 75 g
olio di semi)
1/2 bustina di lievito per dolci
scorza grattugiata di limone
450 gr ciliegie snocciolate

per la decorazione:

ciliegie intere
170 g yogurt greco (certificato
senza glutine)

PROCEDIMENTO

Lavate le ciliegie e tagliatele a metà e rimuovi il nocciolo.

Ungete con del burro lo stampo, infarinate con farina di riso e aggiungete sul fondo due cucchiaini di zucchero semolato.

Sistematico uno strato di ciliegie, con la parte bombata appoggiata sul fondo dello stampo.

Adesso passiamo all'impasto.

Montate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso.

Scaldate il burro in un tegamino sino a fonderlo, fatelo raffreddare e aggiungetelo all'impasto, precedentemente montato, continuando a montare con le fruste.

Setacciate tutte le polveri e incorporatele all'impasto, lavorandolo con le fruste.

Versate l'impasto sopra lo strato di ciliegie.

Decorate tutta la superficie con le altre ciliegie snocciolate e inforna a 180°C per circa 40 minuti.

Fate la prova con lo stecchino per vedere se l'impasto è cotto.

Non appena la torta sarà fredda, capovolgetela su di un vassoio e potete decorarla con yogurt greco e ciliegie.

V O G L I A M O
D A R T I

di più

Sai che le ciliegie possono essere utilizzate anche per rivitalizzanti maschere viso?

[Clicca per scoprire come crearla!](#)

Per te che ami le ciliegie esiste un metodo per poterle gustare tutto l'anno.

[Clicca per scoprire come poterle conservare](#)

Le ciliegie sono una tira l'altra, noi lo sappiamo bene. Sai quali sono le proprietà benefiche delle ciliegie?

[Oddio, no non lo so. Voglio scoprirlo!](#)

CONTINUA A SEGUIRCI



[@tricaricoscherries](#)



[@tricaricoscherries](#)

