



RUMORI[®]
IN CUCINA

Colella
DAL 1967



Italian Stores in Treviso & Aosta since 1967
shop.colellaweb.it

Livre de recettes qui raconte les Alpes et sa cuisine

**REMISE
10% SUR
E-SHOP**

ENTRER LE CODE

AO-TBCOLELLA

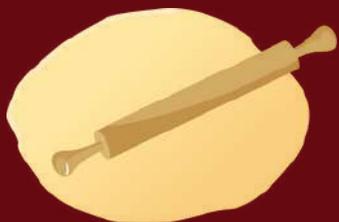
Merci pour votre achat



Nous croyons aux valeurs authentiques, à la passion et au partage. Pétrissez vos pâtes à la main et savourez la beauté...

shop.colellaweb.it

LES RECETTES



**PÂTE BRISÉE
ALPINE**



**FROLLINI
'SOUVENIRS
ALPINS'**



**BISCUITS AU
CACAO, AVOINE,
MIEL VALDOTAIN**



**TARTELETTES
AUX FRAMBOISES
DE MONTAGNE**

+ RECETTE BONUS



**LES RAVIOLIS
DE SAINT OURS**



Pâte brisée alpine



Pâte brisée alpine

Ingrédients

- 250 g de farine 00
- 100 g de beurre de montagne froid
- 80 g de sucre ou sucre glace
- 1 oeuf
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- zeste de citron ou vanille
- 1 pincée de sel



Colella[®]
DAL 1967

Frollini souvenirs alpins

Pour un résultat au top

Mélangez le beurre ramolli avec le sucre dans un bol et quand ils sont bien mélangés, ajoutez l'œuf, la levure, le zeste de citron râpé ou la vanille, la pincée de sel et la farine.

N.B : Il ne faut pas trop pétrir la pâte avec les mains sinon les biscuits seront durs.



Colella[®]
DAL 1967

Frollini 'souvenirs alpins'



Frollini 'souvenirs alpins'

Ingredients

- 250 g de farine 00
- 100 g de beurre de montagne froid
- 80 g de sucre ou sucre glace
- 1 oeuf
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- zeste de citron ou vanille
- 1 pincée de sel

15' cuisson
Temps tot. 30'

Recette de Anna Azzurra Menna



Colella[®]
DAL 1967

Frollini souvenirs alpins

Pour un résultat au top

Mélangez le beurre ramolli avec le sucre dans un bol et quand ils sont bien mélangés, ajoutez l'œuf, la levure, le zeste de citron râpé ou la vanille, la pincée de sel et la farine.

N.B : Il ne faut pas trop pétrir la pâte avec les mains sinon les biscuits seront durs.

Frollini 'souvenirs alpins'

Méthode

Le conseil est d'étaler la pâte sur 1 cm environ d'épaisseur, de la saupoudrer de sucre glace, de l'étaler avec un rouleau à pâtisserie, de passer le rouleau ou le tampon de la collection *Colella Origines Alpines*, de découper les formes à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce de la sélection *Colella* et de les mettre au réfrigérateur pendant une demi-heure (ou au congélateur pendant 15 minutes).

Cette procédure aidera les biscuits à bien conserver leurs décorations pendant la cuisson.

Cuire au four préchauffé à 175-180 degrés pendant 15 minutes...et Bon appétit !

Colella[®]
DAL 1967



Colella[®]
DAL 1967

*Biscuits au cacao, à l'avoine
et miel de la Vallée d'Aoste*



Biscuits au cacao, à l'avoine et miel de la Vallée d'Aoste

Ingredients

- 160 g de farine d'avoine
- 40 g de cacao en poudre
- 120 g de beurre
- 100 g de miel
- 2-3 gouttes d'essence de vanille
- une pincée de sel

15' cuisson
Temps tot. 30'

Biscuits au cacao, à l'avoine et miel de la Vallée d'Aoste

Méthode

Mélangez le beurre ramolli avec le sucre dans un bol et quand ils sont bien mélangés, ajoutez l'œuf, la levure, le zeste de citron râpé ou la vanille, la pincée de sel et la farine.

N.B : Il ne faut pas trop pétrir la pâte avec les mains sinon les biscuits seront durs.

Cette pâte est idéale pour réaliser des pâtes brisées à étaler et à imprimer avec les moules de la collection ORIGINES ALPINES.

Biscuits au cacao, à l'avoine et miel de la Vallée d'Aoste

Pour un résultat au top

Le conseil est d'étaler la pâte sur 1 cm environ d'épaisseur, de la saupoudrer de sucre glace, de l'étaler avec un rouleau à pâtisserie, de passer le rouleau ou le tampon de la collection *Colella* Origines Alpines, de découper les formes à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce de la sélection *Colella* et de les mettre au réfrigérateur pendant une demi-heure (ou au congélateur pendant 15 minutes).

Cette procédure aidera les biscuits à bien conserver leurs décorations pendant la cuisson.

Cuire au four préchauffé à 175-180 degrés pendant 15 minutes...et Bon appétit !

Colella®
DAL 1967

Tartelettes aux framboises
de montagne



Tartelettes aux framboises de montagne



Ingrédients pour 15 tartelettes

- 200 g de farine type 1
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 70 g d'huile de maïs
- 90 g de sucre ou sucre glace
- 60 g de lait de soja/amande ou d'eau
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel marin
- 1/2 gousse de vanille bourbon
- fraises des bois

10' cuisson
Temps tot. 35'
*Repos 2h
avant de les servir*

Pour la crème pâtissière

- 500 g de lait de soja
- 70 g de cassonade
- 30 g de fécule de maïs
- 1 citron bio (zeste)
- 1/2 gousse de vanille Bourbon
- 200 g de crème de soja à monter

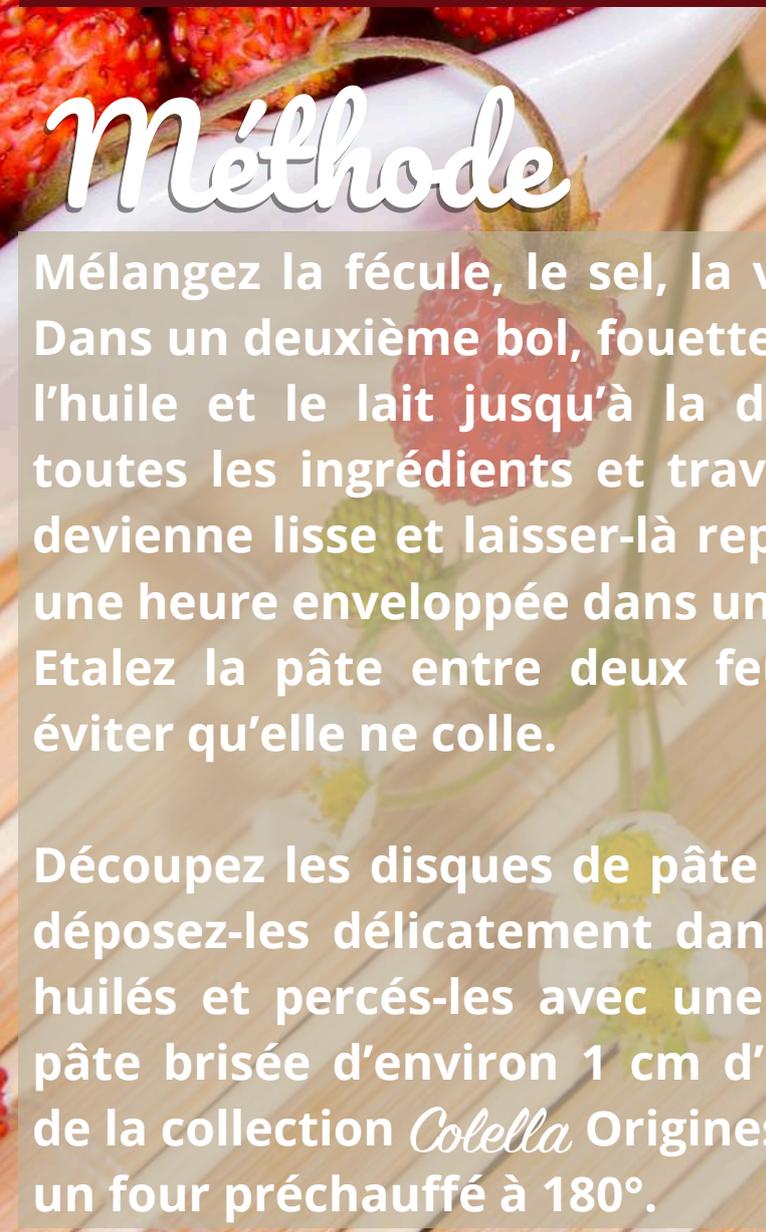


Colella[®]
DAL 1967

Tartelettes aux framboises de montagne



Méthode



Mélangez la féculé, le sel, la vanille et la farine dans un bol. Dans un deuxième bol, fouettez le sucre en versant lentement l'huile et le lait jusqu'à la dissolution complète. Fusionner toutes les ingrédients et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et laisser-la reposer au réfrigérateur au moins une heure enveloppée dans un film alimentaire.

Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé pour éviter qu'elle ne colle.

Découpez les disques de pâte avec un emporte-pièce rond et déposez-les délicatement dans les moules à tartelettes bien huilés et percés-les avec une fourchette. Sur un disque de pâte brisée d'environ 1 cm d'épaisseur, pressez votre moule de la collection *Colella* Origines Alpines. Cuire 10 minutes dans un four préchauffé à 180°.

Colella®
DAL 1967

Tartelettes aux framboises de montagne



Pour la crème pâtissière

Versez le sucre, la maïzena, le zeste de citron et la gousse de vanille dans une casserole et ajoutez le lait en remuant vigoureusement avec un fouet.

Allumez le feu à moyen et portez à ébullition en remuant jusqu'à obtenir une consistance épaisse.

Retirez la gousse de vanille, le zeste de citron et couvrez d'un film alimentaire pour qu'il reste en contact avec la crème. Laisser refroidir au réfrigérateur.

Versez la crème froide dans un bol également froid et fouettez-là. Dès que la crème est froide, mélangez la crème par des mouvements délicats.

Colella®
DAL 1967

Tartelettes aux framboises de montagne



Pour assembler

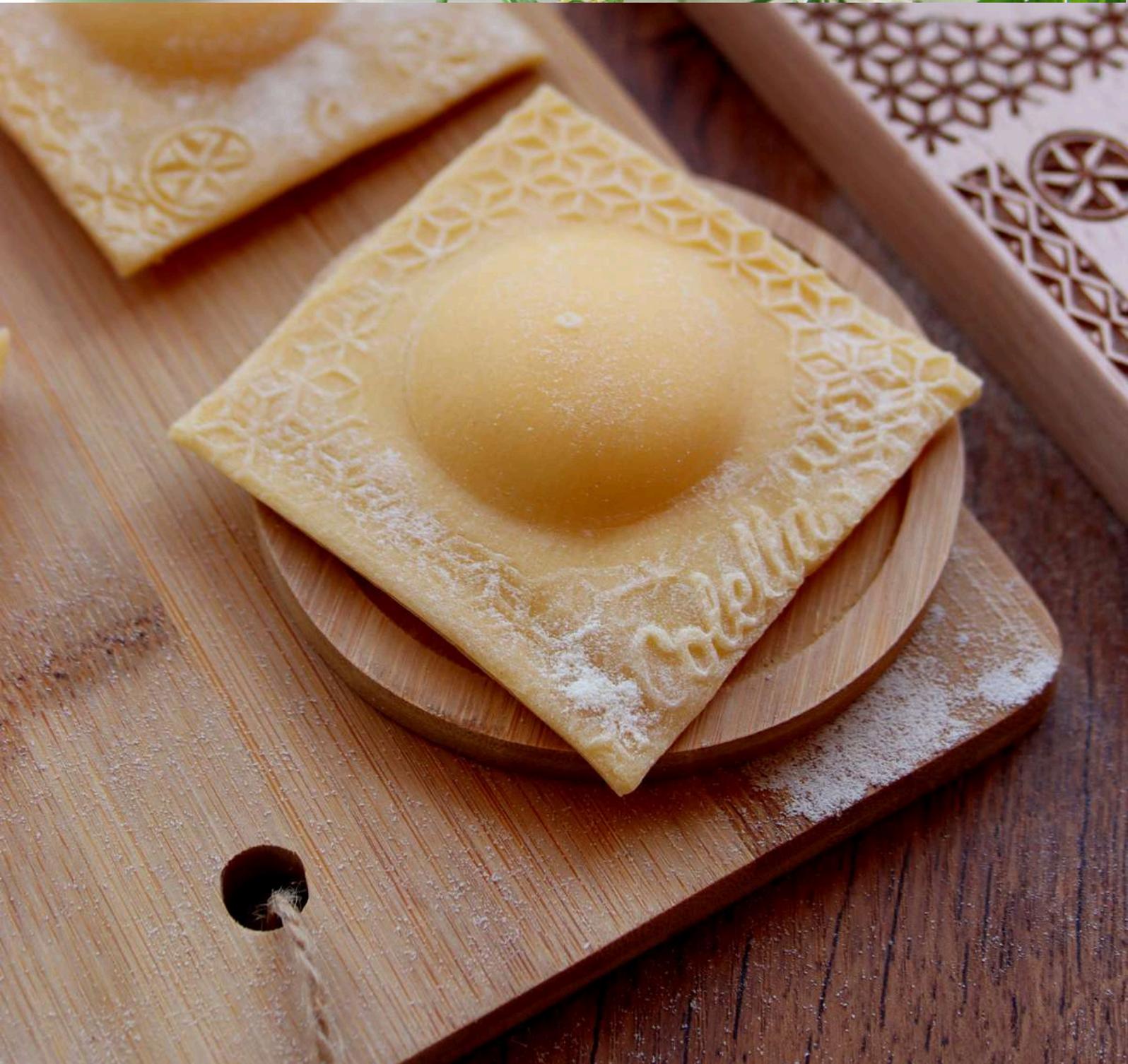
Versez la crème dans une poche à douille (lavable ou jetable. Dans ce dernier cas, coupez le bout de la poche avec des ciseaux et insérez la douille de votre choix) et composez vos tartelettes!

Ajouter les framboises, votre disque avec le dessin de la collection Origines Alpines et saupoudrer de sucre glace.

Laisser reposer les tartelettes au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir...et bon appétit!

Colella[®]
DAL 1967

Raviolis de Sant'Ours



Raviolis de Sant'Ours

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g farine de semoule moulue sur pierre
- 4 oeufs

Pour la farce

- 400 g de mélange d'herbes de montagne
- 1 gousse d'ail
- huile extra vierge d'olive
- sel
- 500 g de ricotta de montagne Salignon Vallée d'Aoste
- 200 g de fromage affiné

Pour l'assaisonnement

- 1 verre de lait frais entier
- 400g de fromage Fontina valdôtaine DOP
- fleurs de montagne comestibles (facultatif)



Colella[®]
DAL 1967



Raviolis de Sant'Ours



Méthode

Sur une planche à pâtisserie en bois de la sélection *Colella*[®] versez la farine en forme de « volcan » et avec vos jointures créez un trou central dans lequel vous insérez les œufs entiers.

A l'aide d'une fourchette, en commençant par le centre et en battant l'œuf et la farine, incorporez progressivement la farine près des bords jusqu'à obtenir une première pâte collante.

Nettoyez la planche à pâtisserie avec un grattoir en acier à de la sélection *Colella*[®], rincez et séchez vos mains et continuez à pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse, homogène et non collante. Laisser reposer la pâte enveloppée dans du film alimentaire pendant environ 30'.

Raviolis de Sant'Ours

Préparation de la farce

Préparez et lavez les herbes de montagne. Huiler une casserole *Colella*[®] à votre choix et faire revenir les herbes avec une gousse d'ail et du sel pendant 5 minutes.

Placez-les dans un bol et pressez-les soigneusement pour qu'il n'y ait pas de résidus aqueux. Incorporer la ricotta de montagne Salignön Vallée d'Aoste et le fromage râpé.

Raviolis de Sant'Ours

Préparation des Raviolis

Prenez la pâte et étalez-la. L'épaisseur ne doit pas être trop fin afin que la farce ne sorte pas pendant la cuisson.

Déposez votre couche de pâte sur le moule à *Ravolis de St. Ours* de la collection ORIGINES ALPINES Colella®

Assurez-vous que la pâte soit placée à l'intérieur du moule et qu'elle prenne sa forme.

Insérez la garniture jusqu'au bord, déposer la deuxième couche de pâte feuilletée et passer un rouleau à pâtisserie en comprimant vigoureusement. Retirez les raviolis et découpez-les avec la roulette en laiton de la sélection Colella®

Raviolis de Sant'Ours

Crémage

Mettez une casserole d'eau sur le feu pour la cuisson. Dès l'ébullition, préparez la fondue.

Faire fondre le fromage Fontina avec le lait dans une casserole.

Cuire les raviolis dans beaucoup d'eau salée pendant 5' (selon l'épaisseur des pâtes).

Disposez la fondue chaude dans des assiettes, égouttez les raviolis à l'aide d'une écumoire *Colella*[®] et déposez-les dans l'assiette.

Versez un peu d'huile d'olive extra vierge et quelques fleurs de montagne comestibles pour décorer le plat. Vos invités seront enchantés !

Colella®
DAL 1967

La collection Origines Alpines





Colella[®]
DAL 1967

L'authentique collection Colella[®]

La collection exclusive ORIGINES ALPINES *Colella*[®] contient une sélection de tampons en biscuit qui représentent l'authenticité du territoire alpin.

Une ligne conçue pour vous... que vous aimez célébrer les valeurs authentiques, les traditions et le partage avec ceux que vous aimez ❤️

Dessinés à la main au Vallée d'Aoste par la célèbre illustratrice valdôtaine Annie Roveyaz

Barry le St. Bernard



Colella[®]
DAL 1967



Fiona, la vache valdôtaine

Le Mont Blanc



Le tris Alpin



Colella[®]
DAL 1967

La poignée est idéale pour que les enfants puissent utiliser le rouleau à pâtisserie et découvrir le monde enchanteur de la faune alpine

Faune alpine d'haute altitude



Colella[®]
DAL 1967

*Chaque détail met en valeur le territoire de montagne et sa résilience
contenue dans ses habitants représentés dans 12 sujets enchanteurs qui
caractérisent l'écosystème alpin*

L'écosystème Alpin

Colella[®]
DAL 1967



Les Raviolis de Saint Ours

Colella[®] Shop online
DAL 1967



Visitez la boutique en ligne officielle
shop.colellaweb.it



et étiqueter vos créations sur instagram
@RUMORIINCUCINA