

INVENTA IL TUO STILE

# { le rose }

Simbolo di amore, femminilità e delicatezza, a maggio fioriscono e profumano i giardini. Ma si possono anche usare in cucina: impara con noi come trasformare petali e boccioli in protagonisti delle tue ricette o in decorazioni che danno un tocco in più ai tuoi dessert



## Aperitivo chic

- Disponi in una casseruola 120 g di **zucchero**, 8 **boccioli di rosa** essiccati per infusi (li trovi in erboristeria) e 1,5 dl di **acqua minerale naturale**. Porta a ebollizione, cuoci per 10 minuti, poi lascia raffreddare e filtra. Versa un cucchiaino dello sciroppo preparato in 4 flûte, riempi di **Champagne** ben freddo, decora con un **petalo di rosa** non trattata e servi.

## Fantasia di petali

- Puoi usare i petali di rosa per decorare torte, pasticcini, gelati, infusi e drink. Se vuoi rendere la tua decorazione più ricca, prepara i petali "brinati": sbatti leggermente 1 **albume** e spennellalo su 8 **petali di rosa** non trattata, passa i petali nello **zucchero**, disponili, man mano, su un foglio di carta da forno e lasciali asciugare.
- Dosi per 4 persone



### Tisana

- Per 2 persone: porta al limite dell'ebollizione 1/2 l di **acqua minerale naturale**. Metti circa **10 boccioli di rosa secchi** (li trovi in erboristeria) in una teiera appena sciacquata internamente con acqua bollente. Versa l'acqua sui boccioli e lascia in infusione per circa 5 minuti.
- Versa l'infuso nelle tazze, dolcifica con 1-2 cucchiaini di **miele di acacia**, mescola bene, guarnisci, a piacere, con 2 boccioli di rosa secchi e servi.



### Pasticcini

- Taglia 1 **pan di Spagna** (500 g) a metà, in orizzontale. Spennella la parte inferiore con una miscela fatta con 2 dl di **vino bianco dolce** e 1/2 dl di **liquore alla rosa**. Spalma sopra 200 g di **gelatina o confettura di rose**, ricomponi e metti in fresco.
- Fai una glassa con 200 g di **zucchero a velo**, 2 **albumi**, 3 gocce di **colorante rosso** per alimenti e 3 gocce di succo di **limone**, stendila sul dolce tagliato a cubotti e completa con **petali "brinati"** e fragoline.



### Gelato

- Scalda 7,5 dl di **latte** con 100 g di **zucchero** e i petali tritati di 4 **rose** non trattate. Filtra il latte e trasferiscilo in una ciotola con 4 **tuorli** montati con 100 g di zucchero. Unisci 2,5 dl di **panna** fresca e cuoci a bagnomaria, mescolando, finché la crema velerà il cucchiaino.
- Metti la crema fredda nella gelatiera, azionala e prepara il gelato, seguendo le indicazioni dell'apparecchio. Servi il gelato con **sciroppo di rosa** e **petali "brinati"** (vedi a pag. 56).

A cura di Monica Sartoni Cesari e Barbara Roncarolo, foto di Mondadori Press

### "Chicche" profumatissime



**Da bere** (*Dalpian*, *Sciroppo di Rose*, 2,5 dl, 7,50 €, *Liquore di petali di rosa*, 2 dl, 6,50 €).

**Zucchero di canna con petali di rosa** (*Sucre rose*, *Quai sud*, 100 g a 9 €).

**Biologica: confettura di rosa canina** (*Rigoni di Asiago*, *Fiordifrutta*, 330 g a 4 €).

**Confettura di fragole e boccioli di rosa** (*Le Tamerici*, 120 g da 5,50 €).

**Infuso: foglie di tè e petali di rosa** (*Taylor's of Harrogate*, 125 g a 12,50 €).