

you gotta love
lotus
Biscoff®

**Scopri come dare un
inaspettato tocco di deliziosa
novità ai tuoi dessert**



Sorprendi con questa sontuosa cheesecake dai colori vivaci,
una delizia per gli occhi e per i palati più viziati.

CHEESECAKE LIGHT CON BISCOFF E FRUTTI ROSSI



150 minuti in 8 passaggi



Ingredienti per 10 persone:

- 7 fogli di gelatina
- 1 kg di frutti rossi, freschi o surgelati
- 650 g zucchero
- 250 g Biscotti Lotus Biscoff
- 70 g burro
- 200 ml panna liquida
- 4 tuorli d'uovo
- 500 g formaggio spalmabile
- mezzo bicchiere di succo di limone
- 100 ml liquore alla fragola
- frutta fresca per guarnire

1. Mettere 2 fogli di gelatina in una ciotola di acqua fredda e strizzarli.
2. Far bollire la frutta con 500 g di zucchero e 250 ml di acqua. Cuocere fino ad addensare. Setacciare e aggiungere i fogli di gelatina. Accantonare questa preparazione per guarnire successivamente la cheesecake.
3. Sbriciolare il biscotto Biscoff con il mattarello. Sciogliere il burro e mescolarlo alla granella Biscoff precedentemente ottenuta. Adagiare il composto ottenuto sul fondo di una casseruola, creando un fondo solido e riporlo in frigo per agevolare la solidificazione.
4. Ripetere lo stesso procedimento del punto 1 con i restanti fogli di gelatina. Montare la panna.
5. Sbattere i tuorli d'uovo con 150 g di zucchero, aggiungere il formaggio spalmabile e il succo di 1 limone.
6. Stemperare sul fuoco il liquore alla fragola, sciogliere al suo interno i fogli di gelatina e aggiungere al composto così ottenuto il formaggio spalmabile. Incorporare con una spatola la panna montata al formaggio spalmabile.
7. Versare il composto nella teglia e mettere a raffreddare in frigo per due ore, fino a solidificazione completa. Trascorsa 1 ora, versare la preparazione del punto 2 sopra quello che riposa in frigo.
8. Prima di servire, guarnire a piacimento con frutta fresca.

TORTA A CUORE CON BISCOFF



90 minuti in 8 passaggi

Ingredienti per 10 persone:

- 200 g farina
- lievito istantaneo
- 200 g zucchero
- 200 g burro
- 4 uova

Farcitura:

- 4.5 cucchiaini di crema spalmabile Biscoff

Topping:

- 100 g crema Biscoff + 4 cucchiaini extra
- 100 g formaggio spalmabile
- 20 g panna 40 % di grasso

- 1.** Preriscaldare il forno a 180°, spennellare uno stampo per torte a forma di cuore con il burro e spolverarlo con farina.
- 2.** Sbattere le uova, aggiungendo lo zucchero fino a che il composto non diventa schiumoso. Sciogliere il restante burro e aggiungere le uova. Sbattere l'impasto fino ad ottenere una consistenza omogenea.
- 3.** Setacciare la farina, aggiungere il lievito e incorporare tutto l'impasto.
- 4.** Riempire con l'impasto lo stampo fino a $\frac{3}{4}$ di altezza dello stampo e riporlo in forno per 30-35 minuti.
- 5.** Togliere lo stampo dal forno e lasciarlo raffreddare per dieci minuti prima di estrarre la torta dallo stampo.
- 6.** Attenzione: la torta deve essere completamente fredda prima di essere tagliata in orizzontale, così da creare due strati a forma di cuore. Spalmare sul fondo della torta quattro cucchiaini di crema Biscoff e coprire il primo strato con il secondo.
- 7.** Usando un cucchiaino, amalgamare 100 g di crema Biscoff con il formaggio spalmabile e la panna, inserire il composto in una sac a poche. Una volta terminata la preparazione conservare in frigo per 30 minuti.
- 8. CONSIGLIO:** è possibile disegnare un decoro sui lati della torta. È possibile scaldare altri quattro cucchiaini di crema Biscoff nel microonde e aggiungerli al centro della torta per coprire completamente lo strato superiore.



**Questa deliziosa torta a cuore è ideale
per offrire un'esperienza indimenticabile.**

**Innova con una ricetta tradizionale
reinterpretata in chiave moderna.**



TORTA DI MELE CON BISCOFF



45 minuti in 8 passaggi

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di farina
- 130 g di zucchero
- 175 g di burro ammorbidito
- 4 cucchiaini di cannella in polvere
- 2 uova
- 1 kg di mele
- 250 g di biscotti Lotus Biscoff

- 1.** Pre-riscaldare il forno a 170° gradi.
- 2.** Lavorare la farina con 80 g di zucchero, burro, 1 cucchiaino di cannella e uova, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- 3.** Utilizzare tre quarti dell'impasto per rivestire una tortiera precedentemente unta.
- 4.** Sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottili. Cospargerle con 3 cucchiaini di cannella, 50 g di zucchero e Biscoff sbriciolati (puoi decidere liberamente, in base ai tuoi gusti, la quantità di biscotti da utilizzare).
- 5.** Aggiungere le mele all'impasto nella tortiera.
- 6.** Dopo averlo tagliato a strisce, riporre la restante parte dell'impasto sulle mele così da formare una griglia.
- 7.** Con l'uovo avanzato, spennellare la copertura della torta.
- 8.** Cuocere la torta in forno per 60/65 minuti.

TARTUFI CON BISCOFF



60 minuti in 7 passaggi

Ingredienti:

- 32 (220 g) biscotti Biscoff
- 40 g crema di formaggio a temperatura ambiente
- 20 g crema Biscoff
- 2 cucchiaini di latte
- 250 g cioccolato bianco (tagliato in pezzi uguali o pepite di cioccolato)

Decorazione:

- 4-5 lamponi liofilizzati congelati sbriciolati
- Crema Biscoff

- 1.** Sbriciolare i biscotti Biscoff mediante l'utilizzo di un robot da cucina, fino ad ottenere una consistenza fine e sabbiosa.
- 2.** Aggiungere al biscotto sbriciolato la crema di formaggio e la crema Biscoff e continuare a mescolare. Aggiungere lentamente il latte, un cucchiaino alla volta.
- 3.** Trasferire l'impasto in una ciotola e mettere a raffreddare in frigo per 30 minuti.
- 4.** Rivestire la teglia con carta forno; con l'impasto raffreddato creare delle palline.
- 5.** Riporre le palline sopra la carta forno e metterle nuovamente in frigo per altri 10 minuti.
- 6.** Temperare il cioccolato bianco a bagno maria; immergere le palline nel cioccolato sciolto e riposizionarle nella carta forno.
- 7.** Decorarli con crema Biscoff fusa e spolverare con lamponi.

**Sorprendi i tuoi clienti con
questi divini tartufi Biscoff,
dove il cuore cremoso Biscoff
incontra il cioccolato bianco
per puro piacere.**



Rivisita un dessert assolutamente
goloso per sedurre tutti gli amanti
del cioccolato.



MOUSSE AL CIOCCOLATO CON BISCOFF



30 minuti in 5 passaggi

Ingredienti per 8 persone:

- 200 g cioccolato fondente
- 200 g Lotus Biscoff crema spalmabile
- 5 uova
- 200 ml panna montata



- 1.** Scaldare il cioccolato e la crema Lotus Biscoff insieme nel microonde o a bagno maria fino al loro completo scioglimento e far riposare prima di mescolare per amalgamare.
- 2.** Separare le uova e sbattere gli albumi fino ad ottenere un composto denso - accantonare il preparato - montare la panna e accantonare anche questa seconda preparazione
- 3.** Aggiungere i tuorli uno ad uno alla miscela di cioccolato e Biscoff, mescolando accuratamente.
- 4.** Incorporare con cura gli albumi nella miscela e aggiungere la panna montata.
- 5.** Versare la mousse al cioccolato e Biscoff in otto bicchieri in vetro e far riposare in frigorifero per far rassodare il composto così ottenuto.

AMERICAN PANCAKES CON BISCOFF



20 minuti in 5 passaggi

Ingredienti per 8 pancake:

- 240 g di farina
- 10 ml di lievito in polvere
- 5 ml di bicarbonato
- 2 g di sale
- 50 g di zucchero semolato
- 350 ml di latticello
- 2 uova
- 60 g di burro fuso + extra per la cottura
- 100 g di crema Biscoff e frutti rossi, ad esempio lamponi

- 1.** Setacciare in una ciotola la farina, il lievito, il bicarbonato, il sale e lo zucchero.
- 2.** Aggiungere il latticello, le uova e il burro fuso - mescolare bene per ottenere un preparato fluido e liscio (pastella)
- 3.** Riscaldare una padella dopo aver versato del burro, versare un cucchiaio abbondante di pastella per ogni pancake che si desidera cucinare.
- 4.** Cuocere entrambi i lati finché non saranno ben dorati.
- 5.** Guarnire con la crema Biscoff calda (basta scaldarla per pochi minuti nel microonde) e decorare con i frutti rossi.

**Delizia i classici pancake americani
con il tocco unico di Biscoff!**



**Incanta i tuoi clienti con un affascinante
dessert caldo freddo creato in un attimo
con i prodotti Lotus Biscoff.**



GELATO CON CRUMBLE BISCOFF



5 minuti in 3 passaggi

Ingredienti per 4 persone:

- 4 mele
- 20 biscotti Lotus Biscoff
- burro o margarina
- un pizzico di cannella in polvere
- 12 palline di gelato alla vaniglia



1. Sbucciare le mele e tagliarle a pezzi. Mettere i Biscoff in un sacchetto per schiacciarli grossolanamente.
2. Scaldare il fondo di una pentola con una noce di burro o margarina per friggere le mele a fuoco vivo. Aromatizzare con la cannella.
3. Versare del gelato alla vaniglia in quattro piccole ciotole o piattini. Aggiungere le mele calde e decorare con il crumble di Biscoff.

TIRAMISU CON BISCOFF



30 minuti in 5 passaggi

Ingredienti per 8 persone:

- 3 uova
- 6 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di amaretti
- 500 g mascarpone
- 250 g biscotti Lotus Biscoff
- 1 tazza di caffè forte
- 2 cucchiaini di cioccolato in polvere



- 1.** Separare le uova: sbattere i tuorli e lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea.
- 2.** Arricchire l'impasto con amaretti e aggiungere il mascarpone.
- 3.** Sbattere gli albumi e incorporarli nel mascarpone.
- 4.** In un bicchiere di vetro, creare un fondo con un primo strato di biscotti Biscoff a cui aggiungere una spruzzata di caffè. Coprire i biscotti imbevuti di caffè con uno strato di crema al mascarpone e ripetere fino a completamento del bicchiere.
- 5.** A piacere, spolverare con cacao in polvere setacciato.



**Offri qualcosa di inaspettato:
un tocco belga ad un classico italiano.**



MILKSHAKE BISCOFF



30 minuti in 6 passaggi

Ingredienti per 8 persone:

- 750 ml gelato alla vaniglia
- 300 ml latte
- 125 g Lotus Biscoff Granella
- 4 cucchiaini di Biscoff Crema

Decorazione:

- ca. 50 g Biscoff Granella
- 4 cucchiaini di Biscoff Crema
- panna montata
- biscotti Biscoff



- 1.** Versare in due ciotole separate la crema Biscoff e la granella Biscoff.
- 2.** Immergere il bordo di un bicchiere nella crema Biscoff e, subito dopo, immergerlo nella granella Biscoff. Quando il bordo sarà coperto di crema e biscotto, lasciar raffreddare in frigorifero o in freezer, a piacimento.
- 3.** In un frullatore, versare il gelato alla vaniglia, il latte e la granella di Biscoff e azionare il dispositivo fino a ottenere un composto omogeneo. Se necessario, aggiungere altro latte.
- 4.** Rivestire l'interno del bicchiere con la crema Biscoff e riempirlo con il frullato.
- 5.** Guarnire con panna montata, un biscotto Biscoff e la granella di Biscoff avanzata.
- 6.** Saranno così pronti per essere gustati!

Scopri di più...



Lotus
Biscoff®

Distributore ufficiale dei prodotti
Lotus Biscoff per il canale HoReCa:
Josef Lona & Co. S.r.l. · Platil 17 · 39040 Ora (BZ)
T +39 0471 810 011 · info@lona.it