



L'italia più dolce

La tradizione pasticceria italiana
raccontata in 10 ricette regionali



L'Italia più dolce

Introduzione all'e-book

Lo studio del territorio italiano dal punto di vista della tradizione pasticceria è affascinante. Attraversando in lungo e largo la nostra eterogenea penisola ci si rende conto di quanto l'ambiente, il clima, la geografia locale e le influenze scaturite da dominazioni passate o da culture e popolazioni limitrofe siano fattori tanto determinanti quanto diversificanti nell'ambito della **ricca tradizione pasticceria** che caratterizza ogni regione.

L'utilizzo di determinati ingredienti piuttosto che di altri nella tradizione dolciaria italiana varia da nord a sud, isole comprese.

Attraverso lo studio dell'**arte pasticceria italiana** possiamo scoprire curiosità interessanti sulla storia del nostro paese e delle regioni che lo compongono, richiamando nel presente aneddoti e curiosità che hanno riguardato chi ha abitato il territorio prima di noi.

Presentiamo in questo e-book **10 ricette di altrettanti dolci regionali** noti, che da decenni suscitano l'interesse di pasticceri locali e internazionali. Le ricette sono state **realizzate da 10 food blogger** del panorama italiano, esempio di come far coincidere al meglio la passione per la cucina con quella per la scrittura in uno dei mestieri di ultima generazione più appassionati che ci siano.

L'Italia più dolce

Indice delle ricette



Torta Gianduia

a cura di Valentina Barone - *Cucina & Cantina*

Piemonte



Torta Gianduia

Cioccolato e nocciole sono gli ingredienti intorno ai quali ruota questo squisito dolce piemontese oltre che il cuore dell'arte pasticceria regionale. La famosissima crema alla gianduia locale è un tripudio di dolcezza, capace di far innamorare qualsiasi tipo di palato.



PREPARAZIONE: 120 minuti

COTTURA: 40 minuti

PORZIONI: 8

DIFFICOLTÀ: media

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

120 g zucchero

40 g **Fecola di Patate PANEANGELI**

30 g farina

30 g nocciole

3 uova

30 g cioccolato fondente

40 g burro

PER LA FARCITURA

100 g crema gianduia

60 g confettura di albicocche

1 fialetta di **Aroma Rum PANEANGELI**

PER LA DECORAZIONE

2 bustine di **Glassa al cacao PANEANGELI**

nocciole intere q.b.



Torta Gianduia



PROCEDIMENTO:

- In un pentolino fai sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente, quindi aggiungi il burro a tocchetti e le nocciole pestate grossolanamente. Una volta sciolto e amalgamato il tutto, togli il composto dalla pentola e lascialo riposare qualche minuto.
- Separa i tuorli dagli albumi: con una frusta elettrica unisci i tuorli allo zucchero e monta gli albumi a neve ben ferma. Unisci in una ciotola i tuorli, gli albumi montati a neve e il composto di cioccolato e burro, mescola bene con delicatezza e aggiungi la farina e la **Fecola di Patate PANEANGELI** setacciata.
- Imburra e infarina una tortiera a cerniera da 20 cm di diametro e versa il composto. Metti, in forno già caldo, per 40 minuti a 175° C.
- Una volta sfornata la torta, lascia raffreddare a temperatura ambiente.
- Con un lungo coltello seghettato taglia la torta in tre dischi, spennella l'interno con l'**Aroma Rum PANEANGELI** e farcisci: per il primo strato stendi uniformemente la marmellata di albicocche mentre nel secondo spalma di crema

Torta Gianduia

gianduia e copri con il terzo disco premendo leggermente per farlo aderire.

- Prepara quindi la glassa al cioccolato. In un pentolino scalda l'acqua fino a portarla a bollore, quindi spegni il fornello e lascia nel pentolino le bustine di **Glassa al cacao PANEANGELI** per circa 7-8 minuti. Quando la glassa si sarà sciolta toglie le bustine dal pentolino e asciugale con un panno da cucina.
- Poni la torta su una gratella con sotto un piatto, quindi apri una bustina di **Glassa al cacao PANEANGELI** e versala lentamente al centro della torta, in modo da coprirla tutta. Se non basta usa anche la seconda bustina.
- Decora con nocciole intere o con granella di nocciole.

Curiosità

Il cioccolato arriva in Piemonte quasi contemporaneamente all'insediamento della dominazione sabauda e in breve la città di Torino diventa uno dei principali centri di produzione, in cui i mastri pasticceri di gran parte d'Europa si recano per apprendere l'arte cioccolatiera.

Charlotte alla milanese

a cura di Barbara Toselli - *Pane & Burro*

Lombardia



Charlotte alla milanese

Dolce tipico della tradizione pasticceria lombarda sul finire del '700, si serve (come da origine) caldo a conclusione di un pasto importante. La mela è l'ingrediente principale di questa antichissima ricetta, spesso sostituita dalla pera o abbinata ad essa in altrettante varianti golose.



PREPARAZIONE: 15 minuti

COTTURA: 50 minuti

PORZIONI: 8

DIFFICOLTÀ: facile

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

16 fette di pancarré per toast (in alternativa pane tipo francese raffermo e tagliato a fette spesse circa ½ cm)

100 g burro

1 o 2 cucchiaini di zucchero di canna integrale

PER LA FARCITURA

800 g mele gialle

80 g zucchero di canna integrale

60 g burro

½ bicchiere di vino bianco

scorza grattugiata di un limone

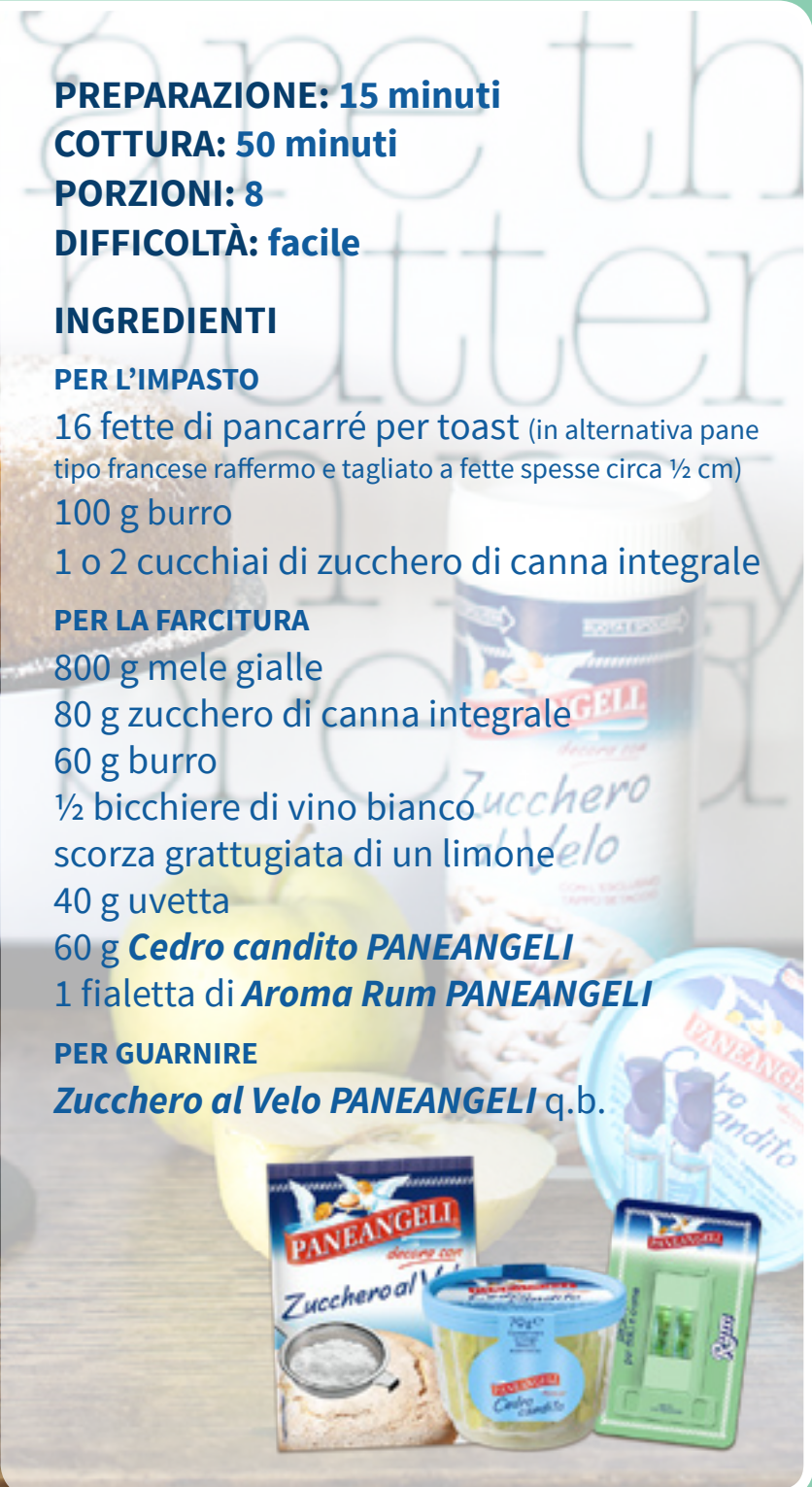
40 g uvetta

60 g **Cedro candito PANEANGELI**

1 fialetta di **Aroma Rum PANEANGELI**

PER GUARNIRE

Zucchero al Velo PANEANGELI q.b.



Charlotte alla milanese



PROCEDIMENTO:

- Accendi il forno ventilato a 170° C e lascia riscaldare.
- Sbuccia le mele, elimina la parte centrale con i semi e tagliale a fettine non troppo sottili.
- Impasta le mele con il burro, lo zucchero di canna, la scorza di limone ben lavata e grattugiata in un tegame. Poni il composto sul fuoco e lascia cuocere a fiamma vivace.
- Aggiungi il vino bianco e fai cuocere per circa 5-7 minuti finché il composto liquido non inizierà leggermente a caramellare.
- Aggiungi l'**Aroma Rum PANEANGELI**, toglì le mele dal fuoco e lascia raffreddare.
- Elimina la crosta dal pancarré. Fondi il burro a bagnomaria e spennella le fette di pane da un solo lato, quello che aderirà con lo stampo.
- Fodera il fondo e i bordi esterni di uno stampo a cerniera del diametro di circa

Charlotte alla milanese

22 cm con le fette di pane imburrate, senza lasciare spazi vuoti e facendole aderire bene allo stampo.

- Scola bene le mele dal liquido di cottura, aggiungi l'uvetta e il **Cedro candito PANEANGELI** e mescola delicatamente.
- Farcisci il guscio di pane nello stampo con le mele e ripiega le fette lungo il bordo verso l'interno.
- Chiudi con le ultime fette di pane, ritagliando il bordo se necessario, formando un tappo a chiusura del guscio.
- Premi delicatamente con le dita in modo che il pane aderisca bene, poi spolvera la superficie con un velo di zucchero di canna e inforna per circa 40-45 minuti o fino a quando non si sarà formata una leggera crosticina dorata in superficie.
- Sforna il dolce e lascialo raffreddare nello stampo.
- Prima di servirlo, spolvera il dolce con abbondante **Zucchero al Velo PANEANGELI**.

Curiosità

Il nome di questo dolce lombardo era originariamente "ciarlotta" o "sciarlotte" presumendo una derivazione dal sostantivo francese "charlotte" che indicava un copricapo femminile molto simile alla forma di questo dolce.

Plumcake crusca e duri di Vignola

a cura di Sonia Paladini - Soniapaladini.it

Emilia Romagna



Plumcake crusca e duri di Vignola

La tradizione dolciaria della regione ha origini risalenti al Medioevo, all'epoca delle corti e delle dame. Nelle zone di pianura, in particolar modo, le ciambelle lievitate sono uno dei dolci più amati, realizzati con ingredienti locali prelibati. È il caso dei duri di Vignola, una qualità di ciliegie dal sapore dolce ed equilibrato, conosciute ed apprezzate anche all'estero.



PREPARAZIONE: 20 minuti

COTTURA: 40 minuti

PORZIONI: 12

DIFFICOLTÀ: media

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

150 g crusca d'avena

20 g farina 00 con germe di grano

1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

1 pizzico di sale

4 uova piccole

1 tazzina da caffè di olio di arachidi

140 g zucchero di canna grezzo

1 bicchiere di latte scremato

16 gocce di **Aroma Mandorla PANEANGELI**

6 pugni di ciliegie duri di Vignola

PER LA DECORAZIONE

Zucchero di canna al Velo PANEANGELI q.b.



Plumcake crusca e duri di Vignola



PROCEDIMENTO:

- In una ciotola capiente metti lo zucchero di canna con le uova. Con l'aiuto di un frullatore da cucina monta a spuma il composto, quindi aggiungi l'olio di semi e amalgama bene il tutto.
- Setaccia le farine con il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**, aggiungi un pizzico di sale, mezzo bicchiere di latte, infine le 16 gocce di **Aroma Mandorla PANEANGELI**.
- Snocciola le ciliegie ed aggiungile al composto. Accendi il forno a 170°C.
- Prendi uno stampo antiaderente di 25 cm di lunghezza, versa il composto ottenuto, quindi spolvera la superficie con lo **Zucchero di canna al Velo PANEANGELI**.
- Inforna il plumcake per 40 minuti circa, abbassando la temperatura a 160°C se ti accorgi dovesse dorare troppo. Verifica la cottura con l'aiuto di uno stuzzicadenti.
- Sforna il plumcake e lascialo raffreddare.

Plumcake crusca e duronì di Vignola

- Prima di servire, guarnisci il plumcake con una ciliegia di Vignola e una spolverata di **Zucchero di canna al Velo PANEANGELI**.

Puoi servire il plumcake accompagnato con una crema inglese o una pallina di gelato, vedrai che figurone!

N.B: Per un'ottima riuscita del dolce è importante che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente. In questo modo il plumcake risulterà soffice e fragrante. La ricetta è un'ottima base per ottenere dolci diversi sostituendo le ciliegie con un altro tipo di frutto (mele, albicocche, mirtilli, more ...) a seconda della stagionalità e del tuo gusto personale.

Curiosità

A Vignola, cittadina in provincia di Modena, in onore di questa particolare ciliegia si organizzano eventi culturali folkloristici tra cui la "Festa dei Ciliegi in Fiore" e la festa "A Vignola, è tempo di Ciliegie".

Mantovana

con ricotta, fichi e salsa al moscato passito
a cura di Barbara Lechiancole - *Cucina di Barbara*

Toscana



Mantovana

con ricotta, fichi e salsa al moscato passito

L'arte pasticceria della Toscana non può che essere influenzata dalla storia di questa regione, centro di scambi commerciali europei e patria di prestigiose personalità del passato. Preparazioni semplici ma intense, pani dolci di ogni tipo arricchiti dal sapore della frutta secca e delle spezie sono alla base della pasticceria tipica di una tradizione popolare incredibilmente attuale.

PREPARAZIONE: 20 minuti

COTTURA: 30 minuti

PORZIONI: 8

DIFFICOLTÀ: facile

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

150 g farina 00

30 g **Fecola di Patate PANEANGELI**

1 uovo

4 tuorli d'uovo

150 g zucchero semolato

150 g burro

1 cucchiaino di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

scorza grattugiata di un limone

¼ **Vaniglia in bacca PANEANGELI**

1 pugno di pinoli

1 pugno di **Mandorle affettate PANEANGELI**

PER LA FARCITURA

2 dl moscato passito

1 cucchiaio di glucosio

50 g zucchero semolato

PER DECORARE

300 g ricotta

2 cucchiaini di **Zucchero al Velo PANEANGELI**

3 fichi



Mantovana

con ricotta, fichi e salsa al moscato passito



PROCEDIMENTO:

- In una ciotola monta il burro con lo zucchero.
- Apri la **Vaniglia in bacca PANEANGELI**, taglia in due l'intera lunghezza del baccello con un coltellino e raschia i semi. Aggiungi i semi di vaniglia al composto di burro e zucchero, insieme alla scorza grattugiata del limone.
- Unisci un tuorlo alla volta al composto: una volta che il primo tuorlo è incorporato, aggiungi il secondo e così via fino ad esaurimento delle uova. Per ultimo aggiungi l'uovo intero.
- Setaccia la farina 00, la **Fecola di Patate PANEANGELI** e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Aggiungi le farine al composto e incorpora il tutto con movimenti dal basso verso l'alto, aiutandoti con una spatola da cucina.
- Imburra uno stampo da 24 cm e versa il composto; sopra adagia una manciata di **Mandorle affettate PANEANGELI** e pinoli battuti a coltello.
- Inforna in forno statico a 175°C per 35 minuti. Fai raffreddare prima di togliere la

Mantovana

con ricotta, fichi e salsa al moscato passito

mantovana dallo stampo.

- Prepara la farcitura versando in un pentolino il passito con lo zucchero e il glucosio fino a raggiungere il bollore. Quando la crema sarà ridotta della metà sarà pronta.
- Lavora con una frusta da cucina la ricotta con due cucchiaini di **Zucchero al Velo PANEANGELI**.
- Assembla la torta ponendola sul piatto da portata, ricopri la superficie con la ricotta e a tuo piacimento disponi i fichi tagliati in quattro al centro o ai lati del dolce. Termina irrorando con la crema al passito.

Curiosità

La ricetta classica di questo dolce è di Pellegrino Artusi, scrittore, gastronomo e critico letterario italiano il quale, però, non aveva previsto l'utilizzo dei fichi. Il frutto ha infatti arricchito il sapore della mantovana solo in rivisitazioni successive. Il dolce è molto diffuso nella zona di Prato.

Crostata di ricotta romana con gocce di cioccolato

a cura di Francesca Palmieri - *La gatta col piatto che scotta*

Lazio



Crostata di ricotta romana con gocce di cioccolato

La tradizione pasticceria legata a preparazioni a base di pastafrolla ha un'origine remota ed è particolarmente radicata nel Lazio. Una delle crostate più amate è questo dolce romano che deve la sua prelibatezza ad un ingrediente portante, la ricotta, nota fin dalla Roma repubblicana come attestano diversi ricettari di un passato antico dalle sfumature mitologiche.



PREPARAZIONE: 50 minuti

COTTURA: 40 minuti

PORZIONI: 10

DIFFICOLTÀ: media

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

300 g farina - 150 g zucchero - 150 g burro
1 uovo - 1 tuorlo d'uovo - 1 pizzico di sale
½ bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**
Aroma Limone PANEANGELI q.b.

PER LA FARCITURA

500 g ricotta vaccina fresca - 80 g zucchero
½ cucchiaino di farina - 1 uovo - 1 tuorlo d'uovo
1 pizzico di cannella - 2 cucchiaini di uvetta
2 cucchiaini di pinoli
70 g **Macedonia candita PANEANGELI**
40 g **Gocce di cioccolato PANEANGELI**
scorza grattugiata di ½ limone
scorza grattugiata di ½ arancia
Aroma Arancia PANEANGELI q.b.

PER LA DECORAZIONE

Zucchero al Velo PANEANGELI q.b.

1 uovo per spennellare



Crostata di ricotta romana con gocce di cioccolato



PROCEDIMENTO:

- Prepara la frolla. Sul piano da lavoro, setaccia la farina e pratica un buco al centro. Metti il burro ammorbidito, le uova, lo zucchero, il pizzico di sale, l'**Aroma Limone PANEANGELI** e per ultimo il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Incorpora il tutto con la farina e lavora, fino a ottenere un impasto liscio. Lascia riposare l'impasto per almeno 30 minuti, avvolto nella carta stagnola.
- Dedicati intanto alla preparazione della farcitura. In una ciotola, lavora la ricotta (per renderla più liscia, puoi passarla al setaccio) con lo zucchero, i tuorli, l'uovo e la farina. Unisci anche l'uvetta, i pinoli, la **Macedonia candita PANEANGELI** e le **Gocce di cioccolato PANEANGELI**. Profuma con la cannella, la scorza del limone, la scorza dell'arancia e con l'**Aroma Arancia PANEANGELI**. Amalgama bene gli ingredienti, fin quando il composto sarà omogeneo e i canditi e le gocce di cioccolato saranno ben distribuiti.
- Sulla spianatoia infarinata, con un mattarello, stendi i $\frac{3}{4}$ della frolla ad uno spessore di 4 cm (non deve essere troppo sottile, data la "corposità" del ripieno). Rivesti con l'impasto lo stampo per crostata, imburrato e infarinato, lasciando il

Crostata di ricotta romana con gocce di cioccolato

bordo un po' in rilievo.

- Versa all'interno la farcitura di ricotta, che deve riempire uniformemente tutta la base. Livella la superficie, con una spatola.
- Usa la restante frolla per sistemare il bordo e per ritagliare le strisce, puoi farle larghe o più sottili, secondo il tuo gusto, che andranno a decorare con un intreccio la crostata.
- Spennella le strisce di frolla con l'uovo sbattuto e cuoci la crostata nel forno già caldo, a 180° C, per almeno 40 minuti o fino a quando la pasta diventerà dorata.
- Lascia raffreddare la crostata prima di affettarla e spolvera la superficie con lo **Zucchero al Velo PANEANGELI**, prima di servire.

Curiosità

Ci sono diverse varianti di questo dolce romano e possiamo trovarle in regioni differenti dove, a seconda delle specificità gastronomiche locali, a determinati ingredienti per il ripieno se ne sostituiscono altri. La ricetta originale non prevedeva l'utilizzo delle gocce di cioccolato.

Delizie al limone

a cura di Rosalia Imperato - *Caramel à la fleur de sel*

Campania



Delizie al limone

Il limone è tra gli ingredienti più utilizzati nell'arte pasticceria campana per la realizzazione di creme e impasti gustosi e delicati. La ricetta delle delizie al limone è stata ideata recentemente (1978) ma in poco tempo è diventata PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) ed è un chiaro esempio di come la pasticceria campana riesca ad essere semplice e raffinata al tempo stesso.



PREPARAZIONE: 120 minuti

COTTURA: 20 minuti

PORZIONI: 8

DIFFICOLTÀ: media

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

150 g farina 00 - 150 g zucchero

1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

150 g albumi d'uovo - 150 g tuorli d'uovo

½ fialetta di **Aroma Limone PANEANGELI**

Estratto di Vaniglia in bacca PANEANGELI q.b.

PER LA BAGNA AL LIMONE

100 ml acqua - 80 g zucchero

20 ml **Zucchero al Velo vanigliato PANEANGELI**

scorza grattugiata di limone q.b.

½ fialetta di **Aroma Limone PANEANGELI**

PER LA FARCITURA

100 ml acqua - 100 g zucchero

100 g burro - 100 g tuorli d'uovo

1 bustina di **Gelatina in Fogli PANEANGELI**

½ bicchiere di succo di limone

50 g **Dolceneve PANEANGELI** - 150 g latte



Delizie al limone



PROCEDIMENTO:

- Per preparare l'impasto, monta a neve gli albumi aggiungendo poco alla volta 75 g di zucchero.
- Lavora i tuorli con lo zucchero rimanente fino a ottenere un composto spumoso. Unisci i due composti mescolando delicatamente per non farli smontare.
- Aggiungi quindi la farina e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato, l'**Aroma Limone PANEANGELI** e l'**Estratto di Vaniglia in bacca PANEANGELI**.
- Versa l'impasto negli stampi a mezza sfera del diametro di 7-8 cm e fai cuocere in forno a 180° C per circa 20 minuti.
- Per la bagna al limone, versa in un pentolino l'acqua, lo zucchero, lo **Zucchero al Velo vanigliato PANEANGELI**, il succo e la scorza di ½ limone e porta a bollore.
- Lascia raffreddare la bagna in frigorifero, quindi filtrala.
- Per la farcitura, metti la **Gelatina in fogli PANEANGELI** in acqua fredda e, in una ciotola capiente, lavora le uova fino a ottenere un composto omogeneo.

Delizie al limone

- Versa in un pentolino l'acqua, lo zucchero e porta a bollore. Lascia quindi intiepidire il composto per poi aggiungerlo a filo sui tuorli e mescola il tutto.
- Metti il composto ottenuto sul fuoco e, quando inizia a bollire, aggiungi il burro tagliato a dadini. Mescola e lascia cuocere a fuoco lento per qualche minuto.
- Unisci la gelatina ben strizzata e ½ bicchiere di succo di limone. Versa la crema ottenuta in una ciotola capiente, copri e lascia raffreddare in frigorifero. Prepara la **Dolceneve PANEANGELI** seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e, quindi, aggiungendo a 50 g di prodotto 150 g di latte.
- Unisci la panna montata alla crema al limone, lasciando da parte qualche cucchiaino.
- Svuota le mezze sfere di pan di spagna alla base tenendo da parte la copertura di impasto tagliato. Inumidiscine leggermente l'interno con la bagna al limone, riempi con la crema al limone e richiudi con la copertura di pan di spagna tenuto da parte.
- Bagna le sfere esternamente ed allunga la farcia rimanente con la **Dolceneve PANEANGELI** tenuta da parte. Ricopri quindi le sfere.
- Conserva le delizie in frigorifero fino al momento di servirle.

Curiosità

Le delizie al limone sono state create dal pasticcere sorrentino Carmine Marzuillo e sono nate dall'amore per uno dei prodotti locali più noti: il limone di Sorrento. Dopo la presentazione del dolce nel corso di un meeting di alta cucina, questi pasticcini hanno suscitato l'interesse di mastri pasticceri internazionali, giunti a Sorrento fin dal Giappone per apprendere l'arte locale.

Tette delle monache

a cura di Viviana Dal Pozzo - *Cosa ti preparo per cena?*

Puglia



Tette delle monache

La Puglia vanta una tradizione gastronomica che conserva le influenze straniere dei popoli che nel corso dei secoli hanno attraversato la regione. Le tette delle monache sono un dolce tipico del territorio di Altamura la cui dolcezza è racchiusa nel perfetto equilibrio di sapori generato da un impasto soffice e un ripieno gustoso e delicato.

PREPARAZIONE: 15 minuti

COTTURA: 14 minuti

PORZIONI: 6

DIFFICOLTÀ: media

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

70 g tuorli d'uovo

140 g albumi d'uovo

120 g zucchero semolato

120 g **Frumina PANEANGELI**

1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

100 g farina 00

PER LA FARCITURA

1 bustina di **Crema tipo Chantilly**

PANEANGELI

200 g latte freddo

PER LA DECORAZIONE

Zucchero al Velo PANEANGELI q.b.



Tette delle monache



PROCEDIMENTO:

- Scalda il forno a 180°C statico.
- Separa i tuorli dagli albumi e monta questi ultimi unendo 60 g di zucchero. In un'altra ciotola monta i tuorli con i restanti 60 g di zucchero per cinque minuti. Unisci le due masse con un leccapentola, praticando movimenti delicati dal basso verso l'alto.
- Unisci in una ciotola la farina, il **lievito PANE DEGLI ANGELI** e la **Frumina PANEANGELI** setacciate.
- Incorpora le farine usando sempre il leccapentola, praticando ancora una volta movimenti delicati dal basso verso l'alto, partendo dal centro della ciotola e andando verso l'esterno.
- Inserisci l'impasto ottenuto in una sac à poche con il beccuccio tondo e grande; crea le tette delle monache su una teglia ricoperta di carta da forno.
- Inforna e lascia cuocere per 25 minuti, non aprendo mai il forno durante la

Tette delle monache

cottura.

- Dedicati intanto alla preparazione della crema per la farcitura. Prepara la **Crema tipo Chantilly PANEANGELI** seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- Sforna quindi le tette delle monache e lascia raffreddare.
- Riempi di crema una siringa per dolci con beccuccio lungo e farcisci le tette delle monache con la crema.
- Spolvera con lo **Zucchero al Velo PANEANGELI** prima di servire.

Curiosità

Il nome di questi dolcetti pugliesi deriva dalla loro forma, che richiama il seno femminile. La tradizione lega le tette delle monache alla consuetudine delle suore clarisse di anteporre tra i seni uno spessore di stoffa rotondeggiante per non farne intravedere le forme.

Crostata alla crema di limoni

a cura di Teresa Balzano - *Peperoni e Patate*

Calabria



Crostata alla crema di limoni

Una tradizione gastronomica, quella calabrese, che poggia le sue radici sulla grande varietà di prodotti locali. La frutta e gli agrumi sono particolarmente utilizzati nelle preparazioni dolci, come dimostrato da uno dei più gustosi esempi di pasticceria calabrese: la crostata alla crema di limone.

PREPARAZIONE: 45 minuti

COTTURA: 60 minuti

PORZIONI: 10

DIFFICOLTÀ: media

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

400 g farina

1 uovo

2 tuorli d'uovo

160 g zucchero

100 g burro

1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

PER LA FARCITURA

3 limoni grandi

2 uova

200 g zucchero

50 g farina

50 g **Amido di Mais PANEANGELI**

½ litro acqua tiepida

1 **Vaniglia in bacca PANEANGELI**

PER LA DECORAZIONE

Zucchero al Velo PANEANGELI q.b.



Crostata alla crema di limoni



PROCEDIMENTO:

- Prepara la pastafrolla. Se utilizzi un robot da cucina, aggiungi il burro e la farina nel boccale e aziona il mixer fino ad ottenere un composto sabbioso. Se impasti a mano, forma una fontana e lavora con la punta delle dita fino a ottenere una granella sabbiosa.
- Aggiungi poi il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** e gli ingredienti rimanenti e lavora rapidamente fino a ottenere un composto ben amalgamato.
- Impasta leggermente con le mani, forma un panetto, avvolgilo nella pellicola trasparente e riponi in frigorifero a riposare per almeno mezz'ora.
- Dedicati quindi alla crema al limone. Sbuccia un limone con un pelapatate in modo da conservare la scorza.
- Aggiungi acqua, zucchero e la scorza di un limone in un pentolino e porta a bollore.
- Nel frattempo spremi i limoni, filtra il succo e stempera in esso l'**Amido di Mais PANEANGELI** e la farina.

Crostata alla crema di limoni

- Versa il composto nel pentolino già sul fuoco e continua a far cuocere fino ad ottenere la consistenza di una crema.
- Togli la crema dal fuoco e trasferiscila in una ciotola. Incorpora le uova mescolando velocemente con una frusta. Aggiungi infine i semi di una **Vaniglia in bacca PANEANGELI**.
- Per formare la crostata, prendi la pasta frolla dal frigo e mettine un terzo da parte per le strisce finali.
- Stendi la parte restante su una spianatoia leggermente infarinata.
- Trasferisci poi la base ottenuta in uno stampo da crostata da 30 cm di diametro precedentemente imburrata. Bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta.
- Riprendi la crema al limone, mescola rapidamente con una frusta a mano per renderla nuovamente cremosa e versala all'interno del guscio di frolla.
- Stendi la restante pasta frolla fino allo spessore di 3-4 mm e ritaglia le strisce.
- Decora tutta la superficie formando una griglia.
- Fai cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 45-50 minuti. Quando la crostata sarà dorata, sforna e lascia raffreddare completamente.
- A questo punto trasferisci la crostata su un piatto da portata e riponi in frigorifero per qualche ora prima di servire. Se gradito, decora con lo **Zucchero al Velo PANEANGELI** prima di gustare!

Curiosità

La pasticceria calabrese è semplice e gustosa. Creme, frutta, agrumi e preparazioni semplici la rendono un tripudio di bontà da più di mille anni.

Torta Delizia

a cura di Elena Sala - *Dolce Salsarosa*

Sicilia



Torta Delizia

La torta Delizia è un classico della Sicilia occidentale, una preparazione dalle sfumature vintage che spesso è difficile trovare nei più attuali ricettari regionali. Il suo gusto è noto anche oltre i confini dell'Isola e richiama sapori e profumi di una terra tra le più ricche in Italia dal punto di vista gastronomico.



PREPARAZIONE: 120 minuti

COTTURA: 45 minuti

PORZIONI: 12

DIFFICOLTÀ: media

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

4 uova a temperatura ambiente

125 g zucchero - 125 g farina - 125 g burro

1 **Vaniglia in bacca PANEANGELI**

1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

1 pizzico di sale

PER LA BAGNA

160 ml acqua - 120 g zucchero

120 ml maraschino

PER LA FARCITURA

confettura di albicocche q.b.

PER LA COPERTURA

750 g **Marzapane PANEANGELI** - 2 albumi d'uovo

PER LA DECORAZIONE

Mandorle affettate PANEANGELI q.b.

Zucchero al Velo PANEANGELI a piacere



Torta Delizia



PROCEDIMENTO:

- Unisci le uova e lo zucchero, monta il tutto fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.
- Setaccia la farina e uniscila in due volte al composto, infine aggiungi il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** e i semi di **Vaniglia in bacca PANEANGELI**.
- Versa il composto in una tortiera da 22 cm di diametro precedentemente imburrata e leggermente infarinata. Cuoci in forno statico a 170° C per circa 40 minuti, verificando la cottura con uno stecchino che dovrà risultare asciutto.
- Fai raffreddare completamente il pan di spagna prima di procedere.
- Mentre la torta si raffredda, prepara la bagna al Maraschino mettendo sul fuoco l'acqua e lo zucchero fino a quando quest'ultimo non si scioglie completamente. Spegni il fornello ed aggiungi al composto il Maraschino come ultimo ingrediente. Lascia raffreddare.
- Quando il pan di spagna si è raffreddato, capovolgilo e taglialo a metà; prendi

Torta Delizia

la base di una tortiera a cerniera più grande della torta e foderala con carta da forno. Appoggia sopra il primo strato di torta cospargendovi sopra la bagna e la confettura di albicocche. Copri quindi con il secondo strato e ripeti l'operazione. Ricopri con la confettura anche i lati della torta così da utilizzarla come collante alla copertura.

- Spezzetta il **Marzapane PANEANGELI** unendo l'albume di un uovo ed amalgama gli ingredienti fino ad ottenere un composto cremoso, ma non troppo liquido.
- Raccogli il marzapane in una sac à poche con beccuccio piatto da un lato e seghettato dall'altro e procedi con la decorazione a canestro, simile a quella di un intreccio da cestino. Ricopri anche i lati con il marzapane e decorali con le **Mandorle affettate PANEANGELI**.
Lascia asciugare la torta senza coprirla per far essiccare il marzapane.
- Cuoci quindi in forno la torta a 250° C per 5 minuti, verificando che la superficie non diventi troppo scura.
- Sforna quindi la torta e spennellala con la confettura di albicocche. Se di tuo gradimento, cospargi in superficie lo **Zucchero al Velo PANEANGELI**.
- Lascia raffreddare prima di servire.

Curiosità

Il nome di questo dolce "Delizia" indica la copertura del dolce. Per un risultato a prova di palato, secondo la ricetta tradizionale, questo dolce deve riposare almeno 48 h prima di essere servito.

Suspirus

a cura di Fedora D'Orazio - *Cappuccino e Cornetto*

Sardegna



Suspirus

La tradizione rurale è il perno intorno cui ruota l'arte culinaria sarda. Preparazioni dolci a base di farina e uova sono spesso arricchite da tre ingredienti principali: mandorle, miele e ricotta di pecora. I suspirus, ad esempio, sono dolcetti alle mandorle glassati in superficie la cui ricetta ha origini antichissime.

PREPARAZIONE: 20 minuti

COTTURA: 25-35 minuti

PORZIONI: 6

DIFFICOLTÀ: media

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

300 g mandorle

200 g zucchero semolato

100 g **Zucchero al Velo vanigliato**

PANEANGELI

3 albumi d'uovo

1 ml di **Aroma Limone PANEANGELI**

½ **Vaniglia in bacca PANEANGELI**

farina q.b.

PER LA DECORAZIONE

Zucchero al Velo spargitore PANEANGELI q.b



Suspìrus



PROCEDIMENTO:

- Trita le mandorle con un coltello (oppure servendoti di un mixer o di una mezzaluna).
- Scalda il forno a 160° C e intanto in una terrina raccogli gli albumi aggiungendo l'**Aroma Limone PANEANGELI**. Monta gli albumi a neve per circa 6-8 minuti, poi aggiungi lo zucchero semolato in due volte e continua a montare il composto fino a quando risulterà ben sodo.
- Unisci a questo punto allo **Zucchero al Velo vanigliato PANEANGELI** metà quantitativo di semi **Vaniglia in bacca PANEANGELI** ed incorporalo agli albumi montati.
- Unisci al composto di albumi e zucchero le mandorle tritate e mescola delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
- Rivesti una placca con carta da forno e infarinala leggermente.
- Aiutandoti con due cucchiaini (o un dosatore per gelati) prendi un po' di composto

Suspirus

e forma dei mucchietti ben distanziati tra loro sulla placca.

- Cuoci per 30 minuti circa in forno già caldo fin quando i biscotti non diventano ben gonfi e dorati in superficie.
- Prima di servire spolvera con **Zucchero al Velo spargitore PANEANGELI**.

Curiosità

La ricetta dei suspirus è stata trovata anche in scritti risalenti al 1800 e, secondo la tradizione, in origine questi dolcetti venivano preparati per celebrare occasioni importanti come i matrimoni.



www.paneangeli.it