

## Corso di pasticceria



### I dolci regionali



Ricette e docenza del pasticcere  
**Walter Pasini**

Sabato 01 Dicembre 2018  
DolceCasa cameo – Via Ugo la Malfa 30 – Desenzano del Garda (BS)

## Torta di rose

INGREDIENTI PER 1 TORTA Ø 22 CM circa

Per l'impasto:

100 g di farina bianca 00 – 200 g di farina manitoba – 1 bustina di Lievito Mastro Fornaio **PANEANGELI** – 50 g di zucchero – 2 cucchiaini di Estratto di Vaniglia in bacca **PANEANGELI** – 1 uovo – 50 g di burro liquefatto tiepido – 100-125 ml di latte tiepido (37-40°C circa) – 1 cucchiaino raso di sale.

Per la farcitura:

50 g di burro a temperatura ambiente – 50 g di zucchero – 2 cucchiaini di Estratto di Vaniglia in bacca **PANEANGELI**.

Setaccia le farine in una terrina larga e mescola il Lievito di birra Mastro Fornaio.

Al centro del mucchio praticare una buca e versa zucchero, estratto di vaniglia, uovo e burro tiepido.

Amalgama il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido e il sale.

Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo fino al completo assorbimento del liquido.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, coprila pellicola trasparente e poni a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa).

Per la farcitura lavora il burro a crema, aggiungendo gradatamente lo zucchero.

Con un matterello stendi l'impasto ben lievitato in una sfoglia rettangolare (30x35 cm circa), spalma la crema di burro e taglia in strisce larghe 5 cm e lunghe 30 cm.

A piacere puoi incidere leggermente da un lato le strisce di impasto, arrotolare e disporre nella tortiera con la parte tagliata verso l'alto.

Cuoci per 25-35 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 180°C, a gas: 200°C).

Conserva il dolce pronto a temperatura ambiente e consumalo entro 24 ore.

## Gubana

INGREDIENTI PER 1 DOLCE Ø 22 CM circa

Per l'impasto:

200 g di farina bianca 00 – 100 g di farina manitoba – 1 bustina di Lievito Mastro Fornaio **PANEANGELI** – 50 g di zucchero – 1 fialetta di aroma limone **PANEANGELI** – 1 uovo e 1 tuorlo – 40 g di burro liquefatto tiepido – 100-125 ml di latte tiepido (37-40°C circa) – 1 cucchiaino raso di sale.

Per la farcitura:

40 g di uvetta – 40 g di gherigli di noci – 35 g di cedro – 35 g di arancia candita – 35 g di fichi secchi – 25 g di mandorle – 25 g di pinoli – 25 g di zucchero – 40 g di gocce di cioccolato – 2 uova – 25 g di burro – 3 cucchiaini di pangrattato – 2 cucchiaini di grappa.

Setaccia le farine in una terrina larga e mescola il Lievito di birra Mastro Fornaio.

Al centro del mucchio praticare una buca e versa zucchero, aroma, uovo e tuorlo, burro tiepido.

Amalgama il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido e il sale.

Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo fino al completo assorbimento del liquido.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, coprila con pellicola trasparente e poni a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa).

Per la farcitura metti a macerare l'uvetta con la grappa. Trita e mescola in una terrina gherigli di noci, canditi, fichi secchi, mandorle e pinoli. Incorpora zucchero, 2 tuorli, l'uvetta e gocce di cioccolato.

Sciogli il burro in un pentolino, fai rosolare per qualche minuto il pangrattato e uniscilo al ripieno. Mescola bene il tutto ed infine incorpora delicatamente 2 albumi montati a neve durissima.

Con un matterello stendi l'impasto in una sfoglia rettangolare (25x40 cm), distribuisci il ripieno, arrotola delicatamente la sfoglia dal lato più lungo.

Avvolgi il rotolo a spirale non troppo stretta, ponilo nella tortiera e lasciare nuovamente lievitare in luogo tiepido per 30 minuti circa.

Spennella delicatamente la Gubana con un uovo sbattuto e cuoci per 30-40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C; ventilato: 170°C, a gas parte media: 180°C).

Conserva il dolce pronto a temperatura ambiente e consumalo entro 24 ore.

## Cantucci

### INGREDIENTI PER 60-70 BISCOTTI CIRCA

Per l'impasto:

450 g di farina bianca 00 – 280 g di zucchero – 1 bustina di Lievito Istantaneo per Biscotti **PANEANGELI** – 4 uova – 60 g di burro – 30 ml di liquore all'anice – 240 g di mandorle.

Versa nella terrina la farina, zucchero, il Lievito per Biscotti PANEANGELI, le uova e amalgama il tutto aggiungendo il burro tagliato a dadini e il liquore.

Impasta con le mani, fino a quando ottieni una pasta omogenea e incorpora le mandorle. Dividi l'impasto in 6 parti, crea 6 rotoli lunghi 30 cm circa e disponili, non troppo vicini, sulla lastra del forno foderata con carta da forno.

Cuoci per 14-16 minuti circa nella parte media del forno preriscaldato a (elettrico: 200, ventilato: 190°C, a gas parte alta: 200°C).

A cottura ultimata taglia i rotoli caldi, leggermente di sbieco in fette spesse 1,5 cm circa. Disponi i cantucci dal lato tagliato, sulla lastra del forno foderata con carta da forno e cuocili per altri 15 minuti circa a 160°C. Dopo 7-8 minuti circa toglì la lastra dal forno, gira i cantucci sull'altro lato e termina la cottura.

Conserva i biscotti a temperatura ambiente.

## Biscotti al vino

### INGREDIENTI PER 32 BISCOTTI CIRCA

Per l'impasto:

450 g di farina bianca 00 – 185 g di zucchero – 1 cucchiaio di semi di anice – 1 bustina di Lievito Istantaneo per Biscotti **PANEANGELI** – 1 fialetta di Aroma Vaniglia **PANEANGELI** – 70 ml di olio extravergine di oliva – 150 ml di vino rosso.

Per decorare:

zucchero

Versa nella terrina la farina, zucchero, semi di anice, il Lievito per Biscotti PANEANGELI, aroma olio e il vino.

Impasta con le mani, fino ad ottenere una pasta omogenea.

Crea dei rotoli dello spessore di un dito, lunghi 20 cm circa e chiudili ad anello.

Disponili non troppo vicini sulla lastra foderata con carta da forno.

Cuoci nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: nella parte media a 180°C) per circa 28-30 minuti.

Conserva i biscotti a temperatura ambiente.

Le ricette preparate in DolceCasa cameo possono contenere, come ingredienti o tracce, i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), uova, pesce, arachidi, soia, latte (incluso lattosio), frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland), senape, sedano, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini.