

Se ti piace è perché è dolce



Catalogo 2022/2023

Indice

Storia dello zuccherino	1
PRODOTTI	
Zuccherini	2
Castagnaccio	4
Raviole	6
Pinza bolognese	8
Brigidini	10
Pesche dolci	12
Brazadela	14
Meringhe	16
Spongata di Corniglio	18
Cantucci	20
Torta di tagliatelle	22
Bustrengo Romagnolo	24
Torta barozzi	26
Sfrappole	28
Certosino	30
Buccellato	32
Ricciarelli	34
PERIODO IN CUI SI CONSUMANO I PRODOTTI	36
LISTINO PREZZI	37

Storia dello zuccherino



Tradizionalmente gli Zuccherini venivano preparati in occasione della cresima. Il giorno prima della cerimonia le madrine erano affaccendate a preparare gli Zuccherini che, all'uscita della chiesa, consegnavano ai bambini sotto forma di lunga collana da mettere al collo. Bisognava impastare a lungo gli ingredienti e foggiarli in modo che in mezzo rimanesse un buco abbastanza grande per infilare la "cordella", bianca per le bambine e celeste per i ragazzi. Per farli belli bianchi bisognava inoltre candirli, "vassorandoli" dentro la "calderina" per farli rotolare velocemente nello zucchero, già fuso sul fuoco con un po' d'acqua e un bicchierino di anice, e quindi stenderli sul tagliere all'aria ad asciugare.

Zuccherini



Ingredienti



Per la preparazione degli zucherini occorre:



Uova



Farina 00



Zucchero
semolato



Olio di
arachidi



Lievito in
polvere



Liquore
all'anice

Castagnaccio



Ingredienti



Per la preparazione del Castagnaccio occorre:



Sale fino



Gherigli di noci



Pinoli



Uvetta



Rosmarino



Olio extravergine d'oliva



Farina di castagne



Acqua

Raviole



Ingredienti



Per la preparazione della Raviole occorre:



Uova



Latte intero



Zucchero
semolato



Scorza di
limone



Burro



Mostarda
bolognese



Farina 00



Lievito in
polvere

Pinza bolognese



Ingredienti



Per la preparazione della pinza bolognese occorre:



Uova



Farina 00



Zucchero
semolato



Latte
intero



Mostarda
bolognese



Lievito in
polvere



Vanillina



Burro
sciolto



Scorza di
limone

Brigidini



Ingredienti



Per la preparazione dei brigidini occorre:



Uova



Farina



Sale



Zucchero
semolato



Olio di girasole



Semi di anice

Pesche dolci



Ingredienti



Per la preparazione delle pesche dolci occorre:



Burro



Farina



Zucchero



Uova



Lievito in polvere



Latte



Scorza di limone



Sale



Alchermes

Brazadela



Ingredienti



Per la preparazione del brazadela occorre:



Zucchero
semolato



Farina 00



Burro fuso



Uova



Liquore
all'anice



Lievito in
polvere



Scorza di
limone



Latte



Sale fino

Meringhe



Ingredienti



Per la preparazione delle meringhe occorre:



Albume



Succo di limone



Zucchero a velo



Spongata di corniglio

Ingredienti

Per preparare la spongata
di corniglio occorre:



Farina 00



Zucchero



Uova



Burro



Lievito per
dolci



Liquore
Aromatico

Ingredienti per il ripieno:



Pinoli



Miele



Noci



Pan di Spagna
secco



Mandorle



Scorza di Limone



Uvetta
Sultanina



Cannella tritata



Cedro Candito



Vino Bianco secco

Cantucci





Per preparare questo dolce occorre:

Ingredienti



Farina'
00



Buccia di limone



Zucchero
semolato



Vaniglia



Mandorle



Lievito per
dolci



Uova



Buccia di
arancia



Sale

Torta di tagliatelle



Ingredienti



Per la preparazione della torta alle tagliatelle occorre:



Farina
00



Uova



Lievito
per dolci



Burro



Mandorle



Zucchero
semolato



Cedro
candito

Bustrenco Romagnolo



Ingredienti



Per preparare il Bustrengo Romagnolo occorre:



Latte



Fichi secchi



Farina' 00



Mele



Zucchero
semolato



Uova



Farina di
mais



Scorza
d'arancia



Panagrattato



Uvetta



Scorza di
limone

Torta Barozzi



Ingredienti



Per preparare la torta Barozzi occorre:



Uova



Zucchero



Burro



Mandorle



Cioccolato
fondente



Caffè espresso

Sfrappole



Ingredienti



Per preparare le sfrappole occorre:



Farina' 00



Cognac



Uova



Olio di semi
di arachide



Arancia
spremuta



Zucchero a velo
vanigliato

Certosino



Ingredienti

Per preparare il Certosino occorre:



Farina



Cioccolato
fondente



Miele millefiori



Cacao



Confettura di
mele cotogne



Burro



Mandorle
sgusciate con la
buccia



Lievito in polvere
per dolci



Frutta candita
mista



Cannella
in polvere



Marsala
secco



Gherigli
di
noce



Pinoli



Mandorle
sgusciate e
pelate 31

Buccellato



Ingredienti

Per preparare il Buccellato occorre:



Farina' 00



Latte



Zucchero semolato



Strutto



Uva passa



Lievito di birra fresco



Uovo



Semi di anice



Acqua



Sale



Zucchero semolato

Ricciarelli



Ingredienti



Per preparare i ricciarelli occorre:



Mandorle pelate



Zucchero a velo



Albumi



Zucchero semolato



Farina' 00



Ostia



Acqua



Lievito in polvere per dolci



Estratto di mandorla amara
35

Periodo in cui si consumano i prodotti

Castagnaccio: nel periodo autunnale/invernale

Zuccherini: Natale, Pasqua, Feste, Matrimoni

Raviole: festa di San Giuseppe/fine inverno

Bustrengo Romagnolo: periodo invernale

Pinza Bolognese: periodo invernale

Pesche dolci: Pasqua, Carnevale

Brigidini: Tutto l'anno

Brazadela: Natale

Cantucci: Sempre



Ricciarelli: Natale

Certosino: Natale

Meringhe: Natale

Buccellato: Natale

Sfrappole: Carnevale

Spongata di corniglio: Natale

Torta di tagliatelle: Natale, Epifania

Torta Barozzi: periodo primaverile, autunnale, invernale

Listino prezzi

Zuccherini (a partire da 16€ al kg.)

Raviole (a partire da 20€ al kg.)

Castagnaccio (a partire da 15€ al kg.)

Pinza bolognese (a partire da 16,70 al kg.)

Brigidini (a partire da 8€ al kg.)

Meringhe (a partire da 12€ al kg.)

Brazadela (a partire da 5,50€ al kg.)

Peschine (a partire da 25€ al kg.)

Cantucci (a partire da 17€ al kg.)



Torta di tagliatelle (a partire da 27,50€ al kg)

Sfrappole (a partire da 5€ al kg.)

Spongata di corniglio (a partire da 18€ al kg.)

Bustrengo Romagnolo (a partire da 17,40€ al kg.)

Torta Barozzi (a partire da 45€ al kg.)

Sfrappole (a partire da 18€ al kg.)

Certosino (a partire da 23€ al kg.)

Buccellato (a partire da 38€ al kg.)

Ricciatelli (a partire da 19,50€ al kg.)