



November 17 | 18  
2022

# Olasz cukrász tanfolyam

Angelo Gala mestercukrász receptjei

**Corso di pasticceria**  
Le ricette del maestro Angelo Gala



Organizzato da:



ITALIAN TRADE AGENCY  
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e  
l'internazionalizzazione delle imprese italiane

In collaborazione con:



MAGYAR CUKRÁSZ  
IPARTESTÜLET

## Kedves Részvevők!

Az Olasz Külkereskedelmi Intézet - Italian Trade Agency a VII. Olasz Gasztronómiai Világhét alkalmából - melynek ideai mottója „Közösség, fenntarthatóság és innováció: az olasz konyha alapanyagai az emberek egészségéért és bolygónk védelméért” – az olasz cukrászatot kívánja a középpontba helyezni, a legrégebbi hagyományokat és az innovációkat egyaránt érintve. Célunk az olasz cukrászat alapanyagainak és munkamódszereinek bemutatása.

A kétnapos tanfolyamon Angelo Gala mestercukrász fog bemutatni hagyományos és egészséges desszerteket, az olasz tradíciók és az egészségtudatosság jegyében. Az eseménynek a Magyar Cukrász Ipari Testület tanműhelye ad otthont, amely felajánlotta együttműködését a tanfolyam megvalósítására.

Kívánjuk, hogy rendezvényünk segítségével új élményekkel és tapasztalatokkal gyarapodjanak a hallgatók egy igazi olasz mestercukrász irányításával, amely hozzájárulhat jövőbeli sikereikhez!

**Giovanna Chiappini Carpena**  
Gazdátó

*ICE - Italian Trade Agency  
Budapesti Iroda*

## Gentili Partecipanti,

l'Ufficio ICE Agenzia - Italian Trade Agency di Budapest, in occasione della VII Settimana della Cucina Italiana nel mondo, dedicata quest'anno al tema: „Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del pianeta”, desidera mettere in risalto la pasticceria italiana, rifacendosi alle tradizioni più lontane ma al contempo alle innovazioni, ponendosi come obiettivo la promozione dell'uso ottimale degli ingredienti e la diffusione dell'arte dei pasticceri italiani.

Il corso, della durata di due giorni, tenuto dal maestro Angelo Gala, presenta pertanto ricette di dolci tradizionali e salutistici che mettono in evidenza sia la pasticceria classica italiana che le nuove tendenze salutari. L'evento si svolge presso la cucina dell'Associazione Ungherese dell'Industria della Pasticceria che ha collaborato alla realizzazione del progetto.

Il nostro augurio è che il corso, guidato da un vero maestro della pasticceria italiana, sia per i giovani studenti ungheresi l'occasione per vivere una nuova ed unica esperienza ricca di spunti per un futuro di successo nel settore!

**Giovanna Chiappini Carpena**  
Direttore

*ICE - Italian Trade Agency  
Ufficio di Budapest*

## Tartalom

- 4 Köszöntő
- 4 Angelo Gala
- 6 Glutén... mivel helyettesítsük?

### Egészséges cukrászat

- 8 Gluténmentes Bignè
- 8 Caprese mogyorós torta
- 10 Cukormentes Ciambella
- 12 Morzsás linzer
- 14 Gluténmentes Frangipane
- 16 Gluténmentes omlós tészta mandulával
- 16 Cukormentes hideg Panna cotta
- 18 Omlós tészta tojás nélkül
- 18 Gluténmentes Pan di Spagna
- 20 Mogyorótorta liszt nélkül

### Hagyományos olasz cukrászat

- 22 Ricottás kuglóf
- 22 Citromos krém pitéhez
- 24 Univerzális tészta
- 24 Nápolyi torta
- 26 Tiramisù
- 26 Babà torta
- 28 Caprese torta
- 30 Almatorta
- 30 Sbrisolona torta
- 32 Ferrarai cérnametéltes torta
- 32 Tenerina torta

## Indice

- 5 Saluto
- 5 Angelo Gala
- 7 Glutine... Cosa al suo posto?

### Pasticceria salutistica

- 9 Bignè senza glutine
- 9 Caprese alla nocciola
- 11 Ciambella senza zucchero
- 13 Crostata crumble
- 15 Frangipane senza glutine
- 17 Pasta frolla senza glutine con mandorle
- 17 Panna cotta a freddo senza zucchero
- 19 Pasta frolla senza uova
- 19 Pan di Spagna senza glutine
- 21 Torta alle Nocciole senza farina

### Pasticceria italiana tradizionale

- 23 Ciambellone di ricotta
- 23 Crema limone da cottura per crostate
- 25 Pasta frolla universale
- 25 Pastiera Napoletana
- 27 Tiramisù
- 27 Torta Babà
- 29 Torta Caprese
- 31 Torta di Mele
- 31 Torta Sbrisolona
- 33 Torta Tagliolina Ferrarese
- 33 Torta Tenerina

Cukrásztanfolyam az Olasz Külkereskedelmi Intézet szervezésében, a VII. Olasz Gasztronómiai Világhét alkalmából.

Corso di pasticceria organizzato dall'ICE Agenzia di Budapest, nell'ambito della VII Settimana della Cucina Italiana nel mondo. Budapest, 2022. november 17-18.

## Angelo Gala

Angelo Gala családja nagy cukrászati hagyományokkal rendelkezik, mely anyai nagyszüleivel kezdődött az 1900-as évek elején és apjával, a nagy Giovanni Gala cukrászmesterrel folytatódott, akinek művészetét egész Európában elismerték, többek közt a svéd király is.

Apja nyomdokaiba lépve Angelo Gala fiatal éveiben széleskörű cukrászati tapasztalatra tett szert a neves nápolyi Pasticceria Calise in Ischia és a Pasticceria Minicucci cukrászatoknál. Ezután tért vissza apja családi vállalkozásába, ahol több mint 10 évig tevékenykedett.

1992-ben Cento di Ferrara-ban kezdett dolgozni, a Grand Hotel Bologna di Pieve di Cento szállodában. Ebben az időszakban kezdett részt venni olasz és nemzetközi versenyeken, kimagasló eredményekkel:

*1995 Párizs  
Európabajnoki cím*

*1995 Róma  
Pabogel Trófea*

*1996 Berlin  
Szakács és Cukrász Olimpia,  
ezüstérem*

*1998 Luxemburg  
Szakács és Cukrász Világbajnokság,  
aranyérem*

*2010 Luxemburg  
Szakács és Cukrász Világbajnokság,  
ezüstérem*

*2012 Erfurt  
Szakács és Cukrász Olimpia,  
aranyérem*

Angelo Gala azóta számos szaklappal működött együtt, tanácsadással és termékfejlesztéssel foglalkozott, valamint új receptek előállításában segédkezett.

Világszerte tart különböző szintű szakmai képzéseket cukrászoknak.

A Nemzetközi Cukrászati, Fagyalt és Csokoládé Szövetség (Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria - FIP) elnökségi tagja.



## Angelo Gala

Angelo Gala nasce da un'antica tradizione di Pasticceria che parte dai primi del novecento con i nonni materni per passare attraverso il padre Grande Maestro di Pasticceria Giovanni Gala, la cui arte è stata apprezzata in tutta Europa sino alla corte del Re di Svezia.

Oltre a seguire le orme del Padre, Angelo Gala ha avuto modo di ampliare la propria esperienza di Pasticceria da giovane, presso la nota Pasticceria Calise in Ischia (NA) e la Pasticceria Minicucci. Fino a quando non torna a lavorare col Padre nell'azienda di Famiglia, dove resta per oltre 10 anni.

Nel 1992 si sposta a Cento di Ferrara ed inizia a lavorare presso il Grand Hotel Bologna di Pieve di Cento. In quel periodo inizia anche a partecipare a vari concorsi nazionali e internazionali vincendone diversi fra cui:

*Coppa europea  
(Parigi febbraio 1995)*

*Trofeo pabogel  
(Roma ottobre 1995)*

*Medaglia d'argento olimpici  
di cucina e pasticceria  
(Berlino 1996)*

*Medaglia d'oro coppa del mondo  
cucina e pasticceria  
(Lussemburgo 1998)*

*Medaglia d'argento coppa del mondo  
cucina e pasticceria  
(Lussemburgo 2010)*

*Medaglia d'oro olimpici  
cucina e pasticceria  
(Erfurt-Germania 2012)*

Ha collaborato con diverse testate giornalistiche del settore. Ha offerto e offre consulenze per ricerca e sviluppo di nuovi prodotti e ricette. Ha svolto e svolge corsi di pasticceria (vari livelli) in varie parti del mondo.

È membro del direttivo della federazione internazionale di pasticceria, elateria, cioccolateria (FIP) e dell'equipe eccellenze internazionali.

## Glutén... mivel helyettesítsük?

Tulajdonképpen a glutén fehérjék keveréke, melyet elsősorban két fehérje alkot: a gliadin és a glutenin. Ezek a természetben előforduló legnagyobb fehérje molekulák, melyek éppen emiatt a tulajdonságuk miatt egyedien viselkednek és a tészta számára számos reológiai képességet kölcsönöznek, mint például a kovászgáz megtartása kelesztésnél vagy a rétegződés.

A „nyers” búzalisztben lévő gliadin és glutenin nem lép reakcióba egymással, vagyis inerte; a hidratálás és a mechanikai gyúrás hatására viszont kölcsönhatásba lépnek és olyan kötéseket hoznak létre, melyek révén képlékeny és ugyanakkor rugalmas masszát keletkezik, amely változtatja állagát a külső hatásoknak megfelelően.

A glutén első történelmi említése a VI. századi Kínából származik és nem véletlen, hogy a „búza izom” névvel illették. A XI. századi Japánban „Seitan” néven volt ismert, mint főtt növényi fehérje massa, amely helyettesíteni tudta a húst a 100% növényi, vegetáriánus étkezésnél.

A legvalóságosabb elképzelésektől az összeesküvés elméletéig mindig is sok összefüggés volt megállapítható a cöliákia és a modern búzalisztben egyre nagyobb mennyiségben megtalálható fehérjemennyiség között. Ezt az ipari élelmiszergyártás számos termékhez használja fel: a tésztahoz, amely „nem fő szét”, a „sütésre kész” ipari kelesztésen átesett briósig, amely sütés közben megkel és rétegződik annak ellenére, hogy milyen hatásoknak és hőmérsékeltengadozásnak van kitéve.

Egy dolog biztos: a természetben nem létezik olyan anyag vagy anyagok keveréke, amely a glutén tulajdonságait utánozni tudná, tehát helyettesíteni nem könnyű. Elérhetjük, hogy a tészta megkeljen vagy rétegződjön glutén nélkül is, de a létrejött eredmény mindig kompromisszum marad.

### Mit használjunk helyette?

Ezt a kérdést tesszük fel magunknak valahányszor egy receptnél helyettesíteni szeretnénk a búzalisztet. A feldolgozás során, a köztes szakaszokban és a főzésnél a gluténmentes lisztek lényeges eltérést mutatnak a búzalisztől, mivel hiányoznak belőlük azok a proteinek, amelyek a glutén néven ismert ragacsos masszát képezik, mely a tészta rétegződéséért felel.

Feldolgozás (gyúrás, hajtogatás, kelesztés) közben a glutén megkötö a tésztaiban található vizet és egy egyszerre rugalmas, nyújtható és formázható masszát képez, majd a hőkezelés során denaturál, merev és ellenálló textúrát biztosítva a fogyasztásra kész terméknek. Mivel a természetben (jelenlegi ismeretink alapján) nem létezik a gluténnal megegyező tulajdonságokkal rendelkező anyag, a mentes ételeknél különböző alapanyagokkal kell helyettesíteniük, amelyek együttesen a lehető legjobban hasonlítanak a glutén sajátosságaihoz. Ezen anyagok adagolása és kiegyelítése egyáltalán nem egyszerű.

### A hagyományos lisztek alternatívái, egészségügyi kritériumok.

Sokan úgy gondolják, hogy egy gluténmentes édesség nem lehet elég étvágygerjesztő és finom, de látni fogjuk, hogy ez nincs mindig így.

#### Kezdeként fontos, hogy elkerüljük a szennyeződést:

- 1.) Fertőtlenítsük a pultot, a tálcákat és az edényeket mielőtt munkához látnánk.
- 2.) Tartsuk a gluténmentes lisztet külön, zárt tárolókban, távol a glutén tartalmú lisztektől.
- 3.) Tartsuk a glutén tartalmú lisztet is hermetikusan zárt tárolókban.

#### A legfontosabb elkerülendő, glutén tartalmú lisztek:

- » búza
- » rozs
- » kamut
- » tönkölybúza
- » maláta gluténtartalommal
- » búzakeményítő

#### A legfontosabb gluténmentes lisztek felsorolása:

- » köles
- » rizs
- » hajdina
- » cirok
- » csicseriborsó
- » kukorica
- » mandula
- » mogyoró
- » kókusz
- » gesztenye

## Glutine... Cosa al suo posto?

Tecnicamente il glutine è un complesso proteico formato principalmente da due proteine: gliadina e glutenina, due tra le molecole proteiche più grandi in natura, che proprio per questa caratteristica si comportano in maniera unica, conferendo agli impasti molteplici capacità reologiche, come quella di trattenere gas in lievitazione e di stratificare in sfogliatura.

Gliadina e glutenina nella farina di frumento „secca” non si combinano tra loro, sono inerti; con la reidratazione e l'azione meccanica dell'impastamento queste proteine interagiscono, creando legami che danno origine a una massa plastica e al contempo elastica, che muta la sua consistenza a seconda delle azioni alla quale viene sottoposta.

I primi cenni storici che ci parlano di glutine si riferiscono alla Cina del VI secolo dove non a caso veniva denominato „Muscolo di Grano” e nel XI secolo, sempre in Giappone, era già noto come „Seitan” massa proteica vegetale cotta che prende il posto della carne nelle diete 100% vegetali e non solo.

Dalle più reali a quelle più „complotistiche” molteplici sono da sempre le correlazioni tra il morbo celiaco e la sempre più grande quantità di massa proteica presente nei moderni frumenti che viene utilizzata per la preparazione di molti prodotti industriali: dalla pasta che non „scuoce”, alle brioches lievitate industriali „pronto forno”, che in cottura lievitano e sfogliano sempre anche se sottoposte a stress e sbalzi di temperatura.

Certa è una cosa: in natura non esiste una sostanza, un insieme di sostanze, che ricreino le caratteristiche del glutine e quindi sostituirlo non così semplice. Possiamo far lievitare o far sfogliare impasto anche senza il glutine, ma il risultato che otteniamo è sempre un compromesso.

### Che cosa al suo posto?

Questa è la domanda che ci poniamo ogni qualvolta ci accingiamo a sostituire la farina di frumento in una ricetta. In lavorazione, nelle fasi intermedie e in cottura, le farine senza glutine sono sostanzialmente differenti da quella di frumento per via della mancanza di quelle proteine che formano la massa collosa che conosciamo col nome di „glutine” e che permette all'impasto di stratificare il glutine.

In fase di lavorazione (impastamento, sfogliatura, lievitazione), fisicamente lega l'acqua nell'impasto formando una massa che al contempo è elastica/estensibile e plasmabile, mentre in fase di cottura si denatura e conferisce al prodotto finito una certa rigidità e resistenza in masticazione. Non esistendo in natura (almeno fino ad oggi non conosce) una sostanza che abbia la stessa caratteristica del glutine, quando lo togliamo dobbiamo inserire in ricetta diversi ingredienti, i quali, quando lavorano insieme, ci danno delle caratteristiche quanto più vicine possibili a quelle del glutine. Il dosaggio e il bilanciamento di queste sostanze non è affatto semplice.

### Alternative alle farine tradizionali, criteri salutistici.

Molte persone credono che un dolce senza glutine non possa essere accattivante e buono ma vedremo che non sempre è così.

#### Per iniziare è importante evitare le contaminazioni:

- 1.) Sanificare banchi, bacinelle ed utensili prima iniziare la produzione.
- 2.) Conservare le farine senza glutine in contenitori ermetici lontani da quelli delle farine con glutine.
- 3.) Conservare anche le farine con glutine in contenitori ermetici.

#### Elenco delle principali farine da evitare contenenti glutine:

- » frumento
- » segale
- » kamut
- » farro
- » malto con glutine
- » amido di frumento (frumina)

#### Elenco delle principali farine gluten free (senza glutine):

- » miglio
- » riso
- » saraceno
- » sorgo
- » ceci
- » mais
- » mandorle
- » nocciole
- » cocco
- » castagne

## **Gluténmentes Bignè**

(olasz fánk)

- » 200 g laktózmentes vaj
- » 600 ml víz
- » 8 g finomszemű só
- » 400 g rizsliszt (elengedhetetlen)
- » 10 tojás (kb.)

### **Elkészítés**

Forraljuk fel a vizet a sóval, olvasszuk fel benne a vajat. Zárjuk el a gázt. Adjuk hozzá a rizslisztet. Kevergetéssel kissé hűtsük le, majd egyesével dolgozzuk bele a tojásokat.



## **Caprese magyorós torta**

- » 24 cm átmérőjű tortaforma
- » 165 g vaj
- » 165 g cukor
- » 55 g egész tojás
- » 40 g tojássárgája, egyesével hozzáadva, miközben közepes sebességgel, aztán gyorsan keverjük, majd tegyük félre
- » 60 g tojásfehérje a maradék cukorral a végén habbá verve
- » 220 g pörkölt magyoróliszt
- » 35 g keserű kakaó
- » 165 g megolvasztott 55%-os étcsokoládé
- » 1 vaníliarúd
- » csipet só

### **Elkészítés**

A keverőlapáttal verjük habosra a puha vajat, adjuk hozzá a cukor felét, majd egyesével a tojássárgájákat és az egész tojásokat. Keverjük hozzá a magyorólisztet, jól dolgozzuk el, majd adjuk hozzá a kakaót és az olvasztott csokoládét, a vaníliarúd kikapart tartalmát, végül a cukor másik felével kemény habbá vert tojásfehérjéket.

Vajazzuk ki a tortaformát, töltsük bele a tésztát. Süssük közepes, 175-180°C hőmérsékleten kb. 35-40 percig. Tálaláskor szórjuk meg porcukorral és magyoróval.

## **Bignè senza glutine**

- » 200 g burro senza lattosio
- » 600 ml acqua
- » 8 g sale fino
- » 400 g farina di riso (indispensabile)
- » 10 uova (circa)

### **Procedimento**

Sciogliere e portare a ebollizione acqua, burro, e sale spegnere il fornello e aggiungere la farina di riso, fare raffreddare leggermente girando l'impasto poi incorporare un po alla volta le uova.

## **Caprese alla nocciola**

- » tortiera diam 24
- » 165 g burro
- » 165 g zucchero
- » 55 g uovo intero
- » 40 g tuorlo un poco per volta mentre gira a media velocità poi forte, mettere da parte
- » 60 g albume semimontato con il resto dello zucchero verso le fine
- » 220 g farina di nocciole tostate
- » 35 g cacao amaro
- » 165 g cioccolato fondente 55% fuso
- » vaniglia in bacche
- » 1 pizzico di sale

### **Procedimento**

Montare con la frusta a K il burro morbido, aggiungere metà dello zucchero ed un poco per volta tuorli e uova intere. Inserire la farina di nocciole amalgamando bene, il cacao ed il cioccolato fuso, la polpa di vaniglia ed infine gli albumi montati a neve con l'altra metà dello zucchero.

Preparare la tortiera imburrata, versarvi dentro la massa. Cuocere in forno moderato a 175-180°C per circa 35-40 minuti. Servire spolverando con zucchero a velo e con delle nocciole sulla superficie.



## Cukormentes Ciambella

- » 550 g gyenge liszt
- » 400 g golden alma
- » 6 tojás
- » 200 ml tej
- » 200 ml napraforgóolaj
- » 300 g méz
- » 20 g élesztő édességekhez
- » vanília ízlés szerint
- » reszelt citromhéj ízlés szerint

### Elkészítés

Egy edényben összekeverjük a napraforgó olajat, a tejet és a reszelt citromhéjat. Ha könnyebb tésztát szeretnénk, a tejet helyettesíthetjük szójatejjel. Hámozzuk meg és turmixoljuk le az almát, helyezzük egy külön tálba és adjuk hozzá a tojásokat. Elektromos habverővel dolgozzuk össze a két hozzávalót, amíg a keverék nem áll össze habos, tömör masszává.

A masszához adjuk hozzá az előzetesen elkészített olajos szószt a citromhéjjal és a tejjel. Keverjük jól össze fakanállal, majd adjunk hozzá 250 gr átszitált lisztet egy zacskó élesztővel és vanília cukorral. A lisztet apránként, folyamatos keverés mellett adagoljuk, ügyelve arra, hogy ne csomósodjon össze, így a végén egységesebb, homogénebb tésztát kapunk.

Végezetül adjuk hozzá a mézet és ismét keverjük össze a tésztát. Lisztezzük és vajazzuk ki a gyűrű alakú formát, öntsük bele a masszát és előmelegített sütőben süssük 180°C-on kb. 35 percig. Végül egy fopiszkálóval ellenőrizzük, hogy megfelelően megsült-e a tészta: ha a fopiszkáló száraz marad, a desszert elkészült.



## Ciambella senza zucchero

- » 550 g farina debole
- » 400 g mele Golden
- » 6 uova
- » 200 ml latte
- » 200 ml olio di semi
- » 300 g miele
- » 20 g lievito per dolci
- » vaniglia qb
- » scorza grattugiata di limone

### Procedimento

Uniamo in una terrina l'olio di semi, il latte e la scorza grattugiata del limone. Per una ciambellone ancora più leggero, si può sostituire il latte con il latte di soia. A parte sbucciate e frullate le mele in un mixer, poi mettetelo in una seconda terrina aggiungendo le uova. Mixate i due ingredienti con uno sbattitore elettrico finché non saranno completamente amalgamati in un composto spumoso e compatto.

Al composto così ottenuto va quindi aggiunta la salsina di olio, scorza di limone e latte preparata precedentemente. Mescolate per bene con un cucchiaio di legno; poi amalgamate all'impasto così ottenuto 250 gr di farina setacciata con le bustine di lievito e di vanillina; aggiungetela poco per volta, girando sempre con cura per far sì che non si formino grumi. In questo modo, infatti, l'impasto risulterà più amalgamato e omogeneo.

Per finire incorporate il miele e mescolate nuovamente. Infarinare e imburrate accuratamente uno stampo per ciambelle, versatevi il composto e infornate a 180°C per circa 35 minuti, a forno già caldo. Controllate la cottura inserendo uno stuzzicadenti: se sarà asciutto, il dolce sarà pronto.









## **Gluténmentes omlós tészta mandulával**

- » 310 g rizsliszt
- » 90 g kukoricaliszt
- » 100 g mandulaliszt
- » 250 g vaj
- » 210 g porcukor
- » 5 g élesztő (választható)
- » 150 g egész tojás
- » 4 g só
- » vanília
- » citromhéj

### **Elkészítés**

A puha vajat a porcukorral a mixerbe tesszük.

Fokozatosan beletesszük a tojásokat, a fűszernövényeket, a sőt, végül az összesített lisztet.

Hűtőbe tesszük és fóliával letakarva legalább egy órát pihentetjük.



## **Cukormentes hideg Panna cotta**

- » 1 liter tejszín
- » 200 g tej
- » 200 g cukrot helyettesítő édesítőszer
- » 20 g zselatin

### **Elkészítés**

A tejszínt és a cukrot vagy édesítőszert felolvasztjuk, a tejet a mikrohullámú sütőben felmelegítjük, majd hozzáadjuk az olvasztott zselatin lapokat.

Mindent összedolgozunk, beletesszük a formákba és hűtőbe tesszük, hogy megdermedjen.

## **Pasta frolla senza glutine con mandorle**

- » 310 g farina di riso
- » 90 g fioretto di mais
- » 100 g farina di mandorle
- » 250 g burro
- » 210 g zucchero a velo
- » 5 g lievito in polvere (facoltativo)
- » 150 g uova intere
- » 4 g sale
- » vaniglia
- » buccia di limone

### **Procedimento**

Mettere in planetaria il burro morbido con lo zucchero a velo.

Aggiungere un poco per volta le uova, gli aromi, il sale ed in ultimo le farine setacciate assieme.

Mettere tutto in frigo coprendo con pellicola e facendo riposare per almeno un'ora.

## **Panna cotta a freddo senza zucchero**

- » 1 litro di panna
- » 200 g latte intero
- » 200 g dolcificante
- » 20 g gelatina colla di pesce

### **Procedimento**

Sciogliere panna e dolcificante, scaldare il latte in microonde aggiungere quindi la colla di pesce sciolta, incorporare il tutto, mettere negli stampi e riporre in frigorifero per far rapprendere il tutto.



## » Omlós tészta tojás nélkül

- » 800 g gyenge liszt
- » 320 g cukor
- » 400 g vaj
- » 16 g porélesztő
- » 32 g méz
- » 220 g tej
- » csipet só
- » reszelt citromhéj
- » vanília

### Elkészítés

A morzsolt, puha vajat gyúrjuk össze a cukorral, majd adjuk hozzá a tejet és a mézet, az aromákat és a sőt. Végül gyorsan keverjük hozzá a lisztet.

Pihentessük fél órát hűtőben, mielőtt felhasználjuk.



## » Gluténmentes Pan di Spagna

- » 24 cm átmérőjű tortaforma
- » 250 g tojás
- » 150 g cukor
- » 90 g rizsliszt
- » 60 g keményítő
- » 30 g csicszeriborsó liszt

### Elkészítés

Verjük fel a tojást a cukorral, amíg habos nem lesz.

Kb. 10 perc habverés után adjuk hozzá az átszitált és egymással vegyített liszteket.

Helyezzük a masszát kivajazott és kilisztezett (vagy sütőformákhoz való olajsprével befújt) tortaformába. 180°C-on süssük kb. 25 percig.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## » Pasta frolla senza uova

- » 800 g farina debole
- » 320 g zucchero
- » 400 g burro
- » 16 g lievito in polvere
- » 32 g miele
- » 220 g latte
- » pizzico di sale
- » buccia di limone grattugiata
- » vaniglia

### Procedimento

Spezzettare ed ammorbidire il burro poi impastare con lo zucchero, aggiungere il latte ed il miele, gli aromi ed il sale. Infine aggiungere velocemente la farina.

Far riposare mezz'ora in frigorifero prima di utilizzare.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## » Pan di Spagna senza glutine

- » tortiera da 24
- » 250 g uova
- » 150 g zucchero
- » 90 g farina di riso
- » 60 g fecola
- » 30 g farina di ceci

### Procedimento

Montare le uova con lo zucchero.

Dopo 10 minuti circa di montaggio, aggiungere le farine setacciate assieme.

Mettere la massa in tortiera imburdata ed infarinata o passata con lo staccante spray. Infornare per circa 25 minuti a 180°C.



## **Mogyorótorta liszt nélkül**

- » 340 g kristálycukor
- » 300 g tojásfehérje
- » 70 g méz
- » 400 g mogyoróliszt
- » 100 g apróra vágott mogyoró
- » 15 g keserű kakaópor keményítő, szükség szerint

### **A díszítéshez**

- » 300 g apróra vágott mogyoró
- » 200 g durvára vágott mogyoró
- » ízesítetlen zselatin szükség szerint

### **Elkészítés**

Verjük fel a tojásfehérjét a mézzel, szakácsfáklya segítségével melegítsük a robotgép keverőtálgját. Amikor ez elkezd habosodni, szórjuk hozzá a cukrot, és folytassuk a habverést.

Egy másik tálban keverjük össze a keserű kakaót a mogyoróliszttel és az apróra vágott mogyorót (ha szeretnénk, adhatunk hozzá némi keményítőt is). Egy spatula segítségével fokozatosan dolgozzuk el a poralakú hozzávalókat a felvert tojásfehérjében. Kenjük ki és szórjuk meg apróra vágott mogyoróval a tortaformákat, a magasság 3/4-ig töltjük meg a keverékkel.

Szórjuk meg a tetejüket durvára vágott mogyoróval, és 170°C-on süssük kb. 20-25 percig. Kihűlést követően vegyük ki a formából a tortákat.

Tálalhatja őket így simán, vagy díszíthetjük a torta 3/4-ét porcukorral, a maradék negyedét fényezhetjük zselatinnal, és a torta közepére készíthetünk csokoládéfeltöt.

Tipp: ha tömörebbé szeretnénk tenni a süteményt, adhatunk hozzá egy kis keményítőt.



## **Torta alle nocciole senza farina**

- » 340 g zucchero semolato
- » 300 g uova albume
- » 70 g miele
- » 400 g nocciole in farina
- » 100 g nocciole in granella
- » 15 g cacao amaro in polvere q.b.amido

### **Per la finitura**

- » 300 g nocciole in granella
- » 200 g nocciole in granellona
- » q.b. gelatina neutra

### **Procedimento**

Montate l'albume con il miele aiutandovi con un cannello per scaldare la bacinella della planetaria. Quando questo inizierà a fare schiuma, unite lo zucchero a pioggia e continuate a montare.

A parte, in una ciotola miscelate il cacao amaro con la farina e la granella di nocciole (se volete potrete aggiungere un po' di amido). Con l'aiuto di una spatola incorporate poco alla volta le polveri alla montata di albumi. Ungete e cospargete con la granella di nocciola le tortiere, quindi riempitele fino a 3/4 di altezza con il composto.

Spolverate con la granellona di nocciole in superficie e infornate a 170°C per circa 20-25 minuti. Lasciate freddare e sformate le torte.

Potrete servirle al naturale oppure decorandole con lo zucchero a velo per 3/4 della torta, lucidando con la gelatina il rimanente quarto e rifinendo con una macchia di cioccolato a metà della torta.

Consigli Se volete dare più struttura al dolce, potrete aggiungere un po' di amido



## Ricottás kuglóf

- » 300 g cukor
- » 150 g vaj
- » 4 db tojás
- » 375 g ricotta
- » 500 g gyenge liszt
- » 25 g sütőpor

### Elkészítés

Összekeverjük a cukrot és a vajat, hozzáadjuk a ricottát és a tojásokat, végül a lisztet és a sütőport. Süssük 170°C-on sütőben.



## Citromos krém pitéhez

- » 12 tojás
- » 300 g porcukor
- » 175 g citromlé
- » 150 g tejszín
- » 2 citrom reszelt héja

### Elkészítés

Összekeverjük a tojást és a porcukrot, hozzáadjuk sorban a citromlevet, a citromhéjat, végül a tejszínt majd, formába tesszük.

## Ciambellone di ricotta

- » 300 g zucchero
- » 150 g burro
- » 4 uova
- » 375 g ricotta
- » 500 g farina debole
- » 25 g lievito in polvere

### Procedimento

Miscelare zucchero e burro, aggiungere la ricotta poi le uova e infine la farina e il lievito in polvere, cuocere a 170°C in forno statico con valvola aperta.

## Crema limone da cottura per crostate

- » 12 uova
- » 300 g zucchero a velo
- » 175 g succo di limone
- » 150 g panna liquida
- » 2 bucce limone gratt.

### Procedimento

Miscelare le uova e lo zucchero a velo, aggiungere poi in ordine il succo di limone continuando a miscelare poi la buccia di limone e infine la panna e porre nello stampo di frolla.



## Univerzális linzertészta

- » 400 g vaj
- » 200 g cukor
- » 2 darab tojás
- » 12 g sütőpor
- » 650 g gyenge liszt

### Elkészítés

Gyúrjuk össze sorban a vajat és a cukrot, adjuk hozzá a tojást, végül a lisztet és a sütőport.



## Nápolyi torta

- » 400 g cukor
- » 400 g túró (lehetőség szerint juhtúró)
- » 300 g főtt kukorica
- » 4 db egész tojás
- » vegyes virág aroma (helyettesíthető narancsvirág esszenciával)

### Elkészítés

Keverjük össze a cukrot és a túrót dagasztógép segítségével, majd adjuk hozzá a főtt kukoricát, a tojást (enyhén felkerve) majd végül a virág aromát.

A kapott tésztát tortaformába öntjük, amiben előzőleg a linzertészta volt.

Sütés: 180°C-on statikus sütőben, 160°C-on légkeveréses sütőben.

## Pasta frolla universale

- » 400 g burro
- » 200 g zucchero
- » 2 uova
- » 12 g lievito in polvere
- » 650 g farina debole

### Procedimento

Impastare nell'ordine prima burro e zucchero quindi aggiungere le uova infine farina e lievito in polvere.

## Pastiera Napoletana

- » 400 g zucchero
- » 400 g ricotta (se possibile di pecora)
- » 300 g grano cotto
- » 4 uova intere
- » aroma millefiori (in sostituzione l'acqua fior d'arancio)

### Procedimento

Miscelare lo zucchero con la ricotta in planetaria utilizzando la foglia, aggiungiamo il grano cotto poi le uova (leggermente sbattute), infine l'aroma millefiori.

Versare il contenuto all'interno di una tortiera nella quale è stata precedentemente stesa la pasta frolla.

Cottura: 180°C circa forno statico, 160°C circa forno ventilato



## Tiramisù

- » 250 g porcukor
- » 150 g pasztőrözött tojássárgája
- » 1 kg mascarpone
- » babapiskóta
- » kávé

### Elkészítés

A tojássárgát és a porcukrot felferjük, hozzáadjuk a mascarpone-t és jól elkeverjük. A babapiskótát kávéba mártjuk és egy tálba fektetjük, majd egy réteg mascarpone krémmel beborítjuk. Ismét egy adag babapiskóta jön majd mascarpone krém, végül a tetejére kakaót szórunk és hűtőbe rakjuk a tálalásig.



## Babà torta

- » 500 g fogós liszt (rétesliszt)
- » 60 g cukor
- » 10 g só
- » 10 g vaj
- » 10 g sörélesztő
- » kb. 13-15 egész tojás

### Elkészítés

Keverjük össze a lisztet, a cukrot, a sót és a sörélesztőt; miután a keveréket jól összedolgoztuk, adjuk hozzá a vajat, majd egyesével a tojásokat.

Ha a tészta állaga már jó rugalmas, süssük meg kb. 180°C-on.

### Áztassuk a babà tortát rumos szirupba

- » 1 db vaniliarúd
- » 1 kg cukor
- » 2 l víz
- » 3 szelet citrom
- » 200 g jó minőségű rum

## Tiramisù

- » 250 g zucchero a velo
- » 150 g tuorlo d'uovo pastorizzato
- » 1 kg mascarpone
- » pan di spagna
- » caffè espresso

### Procedimento

Montare bene i tuorli d'uovo con lo zucchero a velo aggiungere quindi il mascarpone continuando a montare, bagnare un primo strato di pan di spagna con il caffè; aggiungere un primo strato di crema mascarpone poi ancora uno strato di pan di spagna e uno di mascarpone spolverare con cacao e posizionarlo in frigorifero.

## Torta Babà

- » 500 g farina forte
- » 60 g zucchero
- » 10 g sale
- » 150 g burro
- » 50 g lievito birra
- » 13-15 uova intere circa

### Procedimento

Miscelare Farina, zucchero, sale, lievito di birra; dopo che l'impasto si è ben amalgamato aggiungere il burro e in un secondo momento le uova poco alla volta; Una volta che l'impasto è ben elastico cuocere a 180°C circa.

### Inzuppare la torta babà con uno sciroppo al rum

- » 1 buccia di bacca di vaniglia
- » 1 kg di zucchero
- » 2 l di acqua
- » 3 fette di limone
- » 200 g di rum di qualità



## Caprese torta

- » 250 g hámozott mandula
- » 125 g étcsokoládé
- » 250 g vaj
- » 250 g cukor
- » 6 tojássárgája
- » 6 tojásfehérje
- » 6 g sütőpor

### Elkészítés

Az étcsokoládét a mandulával együtt aprítsuk nagyon finomra. Verjük habosra a vajat és a cukrot, adjuk hozzá az előzőleg felaprított keveréket. Végül adjuk hozzá a tojássárgájakat, és tegyük a tésztát átmenetileg félre.

Közben verjük kemény habbá a tojásfehérjéket, és apránként adagoljuk az előzőleg elkészített keverékhez, hogy a hab ne essen össze. Öntsük a keveréket kivajazott tortaformába, és statikus sütőben süssük meg kb. 170°C-on.

Tipp: tálalás előtt porcukorral szórjuk meg.



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Torta Caprese

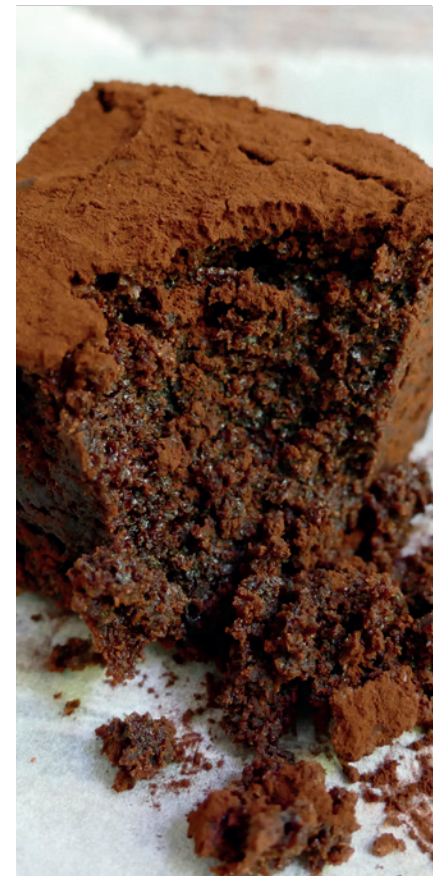
- » 250 g mandorle pelate
- » 125 g ciocc. fondente
- » 250 g burro
- » 250 g zucchero
- » 6 tuorli
- » 6 albumi
- » 6 g lievito in polvere

### Procedimento

Tritare il cioccolato fondente con le mandorle rendendolo particolarmente sottile. Montare burro e zucchero, aggiungere il composto precedentemente tritato. Infine aggiungere i tuorli e mettiamo momentaneamente l'impasto in standby.

Nel frattempo montiamo a neve gli albumi, che verranno incorporati poco alla volta per non farli smontare all'impasto precedentemente preparato. Versare il composto in una tortiera imburrata e cuocere con il forno statico a 170°C circa.

Si consiglia di spolverarla con lo zucchero a velo prima di servirla.



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Almatorta

- » 250 g cukor
- » 200 g vaj
- » 3 db alma
- » 3 egész tojás
- » 250 g teljes tej
- » 500 g liszt
- » 20 g sütőpor

### Elkészítés

Keverjük össze és verjük kissé habosra a vajat és a cukrot, adjuk hozzá a tojásokat, a tejet, az apróra vágott almát, és rögtön utána a sütőporral elkevert lisztet.

Öntsük a keveréket kivajazott tortaformába, és süssük meg kb. 180°C-on.



## Sbrisolona torta

- » 250 g finomliszt
- » 70 g kukoricaliszt
- » 170 g puha vaj
- » 120 g cukor
- » 170 g durvára őrölt mandula
- » 15 g sütőpor
- » 2 egész tojás
- » Amaretto likőr, szükség szerint

### Elkészítés

Az összes hozzávalót gyúrjuk össze, amíg a tészta elég kemény nem lesz. Simítsuk a tésztát eldobható alumíniumformákba, és alacsony hőmérsékleten süssük meg.

Sütés: statikus sütőben kb. 180°C-on, légkeverésben kb. 160°C-on.

## Torta di Mele

- » 250 g zucchero
- » 200 g burro
- » 3 mele
- » 3 uova intere
- » 250 g latte intero
- » 500 g farina
- » 20 g lievito polvere

### Procedimento

Miscelare burro e zucchero facendolo leggermente montare, aggiungiamo le uova, il latte, le mele a pezzi quasi alla fine e subito dopo la farina con il lievito in polvere.

Mettere tutto nella tortiera imburrata e cuocere a 180°C circa.

## Torta Sbrisolona

- » 250 g farina debole
- » 70 g farina gialla
- » 170 g burro morbido
- » 120 g zucchero
- » 170 g mandorle tritate grezze
- » 15 g lievito in polvere
- » 2 uova intere
- » liquore Amaretto q.b.

### Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti in modo che l'impasto risulti abbastanza duro. Mettere il composto negli stampi di alluminio usa e getta e cuocere a temperatura bassa.

Cottura: 180°C circa forno statico, 160°C circa forno ventilato.









[www.italianfestival.eu](http://www.italianfestival.eu)