



# *il Ricettario*

*golosose ricette per dolci fatti in casa...*

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it





## Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## INDICE DELLE RICETTE

- pag **1** - Agnelli Pasquali  
pag **2** - Amaretti  
pag **3** - Budino di limone  
pag **4** - Budino di ricotta  
pag **5** - Cioccolata in tazza  
pag **6** - Crema al mascarpone  
pag **7** - Crema caffè  
pag **8** - Crema cioccolato  
pag **9** - Crema con croccanti per  
torta sette veli  
pag **10** - Crema pasticcera a freddo  
pag **11** - Crema pasticcera  
pag **12** - Dolcetti al cocco  
pag **13** - Dolcetti di mandorla  
pag **14** - Frutta di Martorana  
pag **15** - Gelatina di lamponi  
pag **16** - Glassa a specchio  
pag **17** - Granita e latte di mandorle  
pag **18** - Meringhe  
pag **19** - Moretta  
pag **20** - Mousse al caffè  
pag **21** - Mousse all'arancia  
pag **22** - Mousse di fragole  
pag **23** - Mousse di Nutella e caffè  
pag **24** - Mousse di yogurt e amaretti  
pag **25** - Pan di Spagna  
pag **26** - Panna cotta  
pag **27** - Parfait al pistacchio con  
salsa calda al cioccolato  
pag **28** - Parfait alla nocciola con  
salsa calda al cioccolato  
pag **29** - Parfait di mandorle  
pag **30** - Semifreddo e torte gelato  
pag **31** - Sfince  
pag **32** - Tiramisu  
pag **33** - Torta allo yogurt  
pag **34** - Torta di fragole e panna  
pag **35** - Torta di ricotta e cioccolato  
pag **36** - Torta di ricotta  
pag **37** - Torta di riso  
pag **38** - Gelati fatti in casa  
pag **39** - Gelato alla frutta  
pag **40** - Gelato al limone  
pag **41** - Gelato all'anguria





## Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

# *Agnelli pasquali*

## INGREDIENTI

Kg 1	• farina di mandorle Nuccio
Kg 1	• zucchero a velo Nuccio
g 150	• glucosio Nuccio
g 110	• acqua
n° 2-4	• fiale di aroma mandorle
n° 1	• bustina di vanillina
	• colori alimentari Nuccio
	• alcool per alimenti
	• vernice alimentare Nuccio " <b>Brillante</b> " a base di gommalacca alimentare.

## PROCEDIMENTO

Miscelare in una scodella la farina di mandorle, lo zucchero a velo, il glucosio, la vanillina e l'aroma di mandorle.

Versare l'acqua sulla miscela ottenuta e impastare per pochi minuti, dapprima con un cucchiaino e poi con le mani. Si raccomanda di non impastare per molto tempo perché si otterrebbe un impasto oleoso e non più utilizzabile.

Passare le mani nell'amido per dolci e formare, con l'impasto ottenuto, dei coni di varia dimensione tenendo conto della grandezza delle forme a disposizione. E' importante, in questa fase, passare più volte le mani nell'amido per ottenere dei coni ben lisci e non appiccicosi.

Spennellare la forma di gesso con l'amido (oppure rivestire la forma con una pellicola trasparente per uso alimentare), quindi inserire la punta del cono di pasta di mandorle nella testa dello stampo e poi piegare il cono seguendo il corpo dell'agnello.

Sovrapporre l'altra metà della forma di gesso e, tenendole ben ferme, pressare con forza la pasta di mandorle dentro l'incavo della forma. Tagliare la pasta di mandorle in eccesso, quindi separare le due parti della forma, estrarre l'agnello e togliere, con un pennello, le tracce di amido.

Per colorare l'agnello adoperare i colori alimentari Nuccio sciolti in una soluzione al 50% di acqua e alcool per alimenti. (In mancanza di alcool si può utilizzare un liquore secco allo stato puro come Gin, Wodka, Whisky, Cognac).

Se si desidera lucidare il musetto dell'agnello, dopo aver fatto asciugare i colori per almeno un giorno, si può passare la vernice "Brillante" a base di gomma lacca, usando un pennello asciutto.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Amaretti*

### INGREDIENTI

g 200	• farina di mandorle Nuccio
g 300	• zucchero a velo Nuccio
n° 2	• albumi d'uova
n°1	• fialetta di aroma mandorla

### PROCEDIMENTO

Mescolare a mano, poco alla volta, la farina di mandorle con gli albumi e lo zucchero a velo.

Si otterrà un composto omogeneo e di giusta consistenza che dovrà essere foggato a cilindretto per tagliarlo a pezzetti tutti uguali.

Prenderli uno alla volta con le mani bagnate per formare delle sferette.

Schiacciare le suddette sferette, porle in una teglia appena unta o su un foglio di carta siliconata da forno, e spolverare leggermente con lo zucchero a velo. Infornare in forno molto caldo.



## Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

# *Budino di limone*

## INGREDIENTI

- |       |                           |
|-------|---------------------------|
| n°1   | • limone                  |
| g 180 | • mandorle pelate         |
| g 180 | • zucchero                |
| n° 6  | • uova                    |
|       | • un cucchiaino di brandi |

## PROCEDIMENTO

Cuocere il limone in un pentolino d'acqua. Togliere dall'acqua, asciugarlo e passarlo a setaccio. Aggiungere ad esso lo zucchero, i sei tuorli il brandi e le mandorle pelate frullate.

Montare a neve i sei albumi e mescolare con il composto prima ottenuto.

Versare il tutto in un pentolino e cuocere sul fuoco.

Si può servire sia caldo che freddo.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Budino di ricotta*

### INGREDIENTI

- |       |                    |
|-------|--------------------|
| g 300 | • ricotta          |
| g 100 | • zucchero a velo  |
| g 100 | • mandorle pelate  |
|       | • scorza di limone |
| n° 5  | • uova             |

### PROCEDIMENTO

Passare a setaccio la ricotta ben scolata. Frullare le mandorle pelate e mescolare bene con la ricotta. Frullare le uova e aggiungervi lo zucchero a velo. Unire i vari componenti e mescolare.

Versare il composto ottenuto in uno stampo da budino che dovrà essere prima unto con un po' di burro e cosparso di pangrattato.

Cuocere in forno e servire freddo.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Cioccolata in tazza*

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Per gustare un buona cioccolata in tazza utilizzate il “**Preparato NUCCIOBAR**”.

La Cioccolata in tazza è ottima per preparare una squisita bevanda calda per Voi e per i Vostri bambini.

Gli ingredienti sono tutti naturali e magistralmente dosati da esperti maestri pasticciieri.

### PROCEDIMENTO

Versare il contenuto della busta in un recipiente e aggiungere poco alla volta gr 500 di latte.

Cuocere mescolando continuamente sino ad ebollizione.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Crema al mascarpone*

### INGREDIENTI

- |       |  |
|-------|--|
| g 200 | • mascarpone                             |
| g 200 | • zucchero                               |
| n° 3  | • tuorli d'uovo                          |
| n° 2  | • albumi d'uovo                          |
|       | • un bicchierino di rhum o altro liquore |

### PROCEDIMENTO

In una terrina sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a renderli spumosi. Aggiungere il mascarpone ed il rhum continuando a sbattere il composto per ben amalgamare la crema.  
Montare a neve ben ferma i due albumi e incorporarli alla crema mescolando dall'alto in basso per non smontare gli albumi.  
Versare la crema ottenuta in coppette singole o in un'unica coppa e servirla dopo averla lasciata raffreddare in frigorifero almeno per un paio d'ore.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Crema al caffè*

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Per gustare un buona crema al caffè utilizzate il “**Preparato per crema caffè Nuccio**”.

La crema caffè è ottima per preparare una squisita crema per i Vostri bambini ed altrettanto valida per la realizzazione una buona farcitura per torte.

Alla crema caffè si potrà aggiungere anche della panna montata per renderla più soffice.

Gli ingredienti sono tutti naturali e magistralmente dosati.

### PROCEDIMENTO

Versare il contenuto della busta in un recipiente e aggiungere poco alla volta gr 500 di latte.

Cuocere mescolando continuamente sino ad ebollizione.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Crema al cioccolato*

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Per gustare un buona crema cioccolato utilizzate il **“Preparato per la crema cioccolato Nuccio”**.

La crema al cioccolato è ottima per preparare una squisita crema per i Vostri bambini ed altrettanto valida per la realizzazione una buona farcitura per torte.

Alla crema cioccolato si potrà aggiungere anche della panna montata per renderla più soffice.

Gli ingredienti sono tutti naturali e magistralmente dosati.

### PROCEDIMENTO

Versare il contenuto della busta in un recipiente e aggiungere poco alla volta gr 500 di latte.

Cuocere mescolando continuamente sino ad ebollizione.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Crema con croccanti per Setteveli*

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

La Crema "**NOCCIOLCROK**" Nuccio è una crema al gusto di nocciole e con croccantini per la farcitura di "Torte sette veli".

Il "Nocciolcrok" costituisce uno degli strati della Torta sette veli.

Gli ingredienti sono abilmente dosati con perizia e amore dai nostri maestri pasticceri.

### PROCEDIMENTO

Riscaldare leggermente la crema "Nocciolcrok" a bagnomaria o al microonde e quindi farcire la torta.



**Per informazioni**  
Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Crema pasticcera a freddo*

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Per gustare un buona crema pasticcera utilizzate il **“Preparato per Crema Pasticcera a freddo Nuccio”**.

La Crema Pasticcera Nuccio è ottima per preparare una squisita crema per i Vostri bambini ed altrettanto valida per la realizzazione una buona farcitura per torte.

La crema pasticcera può essere aromatizzata con gli aromi Nuccio al gusto di arancia, limone, pistacchio, fragola, caffè.

Alla crema pasticcera si potrà aggiungere anche della panna montata per renderla più soffice e per realizzare delle squisite mousse.

Gli ingredienti sono tutti naturali e magistralmente dosati da esperti maestri pasticciieri.

### INGREDIENTI

g 400      • “Preparato per Crema pasticcera a freddo”  
1 Litro     • latte o acqua fredda.

### PROCEDIMENTO

Versare in una scodella litri 1 di latte o acqua fredda; quindi versare il preparato “Crema a Freddo” mescolando energicamente con una frusta sino ad ottenere una crema omogenea.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Crema pasticcera*

### INGREDIENTI

Per gustare un buona crema pasticcera utilizzate il **“Preparato per Crema Pasticcera Nuccio”**.

La Crema Pasticcera Nuccio è ottima per preparare una squisita crema per i Vostri bambini ed altrettanto valida per la realizzazione una buona farcitura per torte.

La crema pasticcera può essere aromatizzata con gli aromi Nuccio al gusto di arancia, limone, pistacchio, fragola, caffè.

Alla crema pasticcera si potrà aggiungere anche della panna montata per renderla più soffice.

Gli ingredienti sono tutti naturali e magistralmente dosati da esperti maestri pasticciieri.

### PROCEDIMENTO

Versare il contenuto della busta in un tegame, aggiungere uno o due tuorli d'uovo e mescolare accuratamente.

Quindi versare g 500 di latte poco alla volta per evitare che si formino grumi.

Cuocere mescolando continuamente sino ad ebollizione.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Dolcetti al cocco*

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Per gustare buoni dolcetti al Cocco potrete utilizzare il prodotto **"NUCCIOCOC"**.

Gli ingredienti sono tutti naturali e dosati secondo le antiche ricette dei maestri pasticceri.

### PROCEDIMENTO

Impastare kg 1 di NUCCIOCOC con g 400 di uova intere o di albume.

Quindi lasciare riposare l'impasto per 15 minuti circa.

Con il prodotto ottenuto riempire una sacca da pasticcere munita di bocchetta riccia e colare in teglie poco unte oppure rivestite con carta siliconata da forno.

Cuocere a 180°C per 15-20 minuti circa.



## Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

# *Dolcetti di mandorla*

## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Per gustare buoni dolcetti di Mandorla potrete utilizzare il prodotto **“NUCCIOMAN”**.

Gli ingredienti sono tutti naturali e dosati secondo le antiche ricette dei maestri pasticceri.

Potrete realizzare i “Petits Fours” , i “Catanesi” e le “Castagne di mandorla”.

## PROCEDIMENTO

Impastare kg 1 di NUCCIOMAN con g 160 di albume d'uovo.

### **PER LA PREPARAZIONE DEI PETITS FOURS**

Con il prodotto ottenuto riempire una sacca da pasticciere munita di bocchetta riccia e colare in teglie poco unte oppure rivestite con carta siliconata da forno.

Cuocere a 180°C per 15 minuti circa. Appena usciti dal forno lucidare, se si desidera, con gomma arabica diluita con acqua.

### **PER LA PREPARAZIONE DEI CATANESI**

Con il prodotto ottenuto formare un cilindro del diametro di circa 3 centimetri e passare in abbondante zucchero a velo. Tagliare a pezzetti di circa 6 centimetri, passare nuovamente nello zucchero a velo e sagomare a S. Sistemare in teglie poco unte oppure rivestite con carta siliconata da forno.

Cuocere a 220°C per 15 minuti circa.

### **PER LA PREPARAZIONE DELLE CASTAGNE DI MANDORLA**

Con il prodotto ottenuto formare un cilindro del diametro di circa 3 centimetri e passare in abbondante zucchero a velo. Tagliare a pezzetti di circa 4 centimetri, formare delle palline e ripassare nello zucchero a velo. Sistemare in teglie poco unte oppure rivestite con carta siliconata da forno.

Cuocere a 220°C per 15 minuti circa.



## Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

# *Frutta di Martorana*

## INGREDIENTI

Kg 1	• farina di mandorle Nuccio
Kg 1	• zucchero a velo Nuccio
g 150	• glucosio Nuccio
g 110	• acqua
n° 2-4	• fiale di aroma mandorle
n° 1	• bustina di vanillina
	• coloranti alimentari Nuccio
	• alcool per alimenti
	• vernice alimentare Nuccio "Brillante" a base di gommalacca alimentare

## PROCEDIMENTO

Miscelare in una scodella la farina di mandorle, lo zucchero a velo, il glucosio, la vanillina e l'aroma di mandorle.

Versare l'acqua sulla miscela ottenuta e impastare per pochi minuti, dapprima con un cucchiaino e poi con le mani. Si raccomanda di non impastare per molto tempo perché si otterrebbe un impasto oleoso e non più utilizzabile.

Passare le mani nell'amido per dolci e formare, con l'impasto ottenuto, delle sfere di varia dimensione tenendo conto del tipo di stampo che si vuole utilizzare. È importante, in questa fase, passare più volte le mani nell'amido per ottenere delle sfere ben lisce e non appiccicose.

Spennellare la forma di gesso con l'amido (oppure rivestire la forma con una pellicola trasparente per uso alimentare), inserire la sfera di pasta di mandorle nello stampo, pressarla leggermente e quindi estrarla. Togliere con un pennello le tracce di amido e lasciare riposare per un giorno prima di procedere alla colorazione.

Per colorare la pasta di mandorle utilizzare i coloranti alimentari Nuccio che devono essere sciolti in una soluzione al 50% di acqua e alcool per alimenti. (In mancanza di alcool si può utilizzare un liquore secco allo stato puro come Gin, Wodka, Whisky, Cognac).

Se si desidera lucidare la frutta di Martorana, dopo aver fatto asciugare i colori per almeno un giorno, si può passare la vernice "Brillante" a base di gomma lacca, usando un pennello asciutto.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Gelatina di lamponi*

### INGREDIENTI

- |      |                                 |
|------|---------------------------------|
| n° 4 | • cucchiaini di lamponi         |
| n° 3 | • cucchiaini di zucchero        |
| g 2  | • colla di pesce                |
| n° 2 | • cucchiaini di succo d'arancia |

Si possono anche aggiungere un po' di liquore all'arancia ed un po' di scorza d'arancia candita.

### PROCEDIMENTO

Mettere la colla di pesce a bagno in acqua fredda per circa dieci minuti.  
In un padellino cuocere i lamponi con lo zucchero ed il succo d'arancia.  
Aggiungere la colla di pesce ammollata e strizzata e scioglierla nel composto caldo mescolando.  
Passare tutto al setaccio e fare raffreddare brevemente.  
La gelatina è quindi pronta da versare sul dolce.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Glassa a specchio per Setteveli*

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

La "**Glassa a specchio**" Nuccio è una gelatina dolce ricoprente al gusto di cioccolato.

La "**Glassa a specchio**" è ottima per ricoprire le torte con panna o con crema al cioccolato e risulta specifica per rivestire le "Torte sette veli".

Gli ingredienti sono tutti naturali e abilmente dosati con perizia e amore dai nostri maestri pasticciere.

### PROCEDIMENTO

Prelevare dal contenitore la quantità necessaria di Glassa a specchio e riscaldare a bagnomaria o al microonde a 45°C.  
Mescolare delicatamente e stenderla sulla torta.



**Per informazioni**  
Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Granita e latte di mandorle*

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Per preparare una buona "Granita di mandorle" utilizzate la "**Pasta di mandorle per latte di mandorle**" Nuccio.

Potrete preparare uno squisito latte di mandorla, una granita o un gelato alle mandorle.

Gli ingredienti sono tutti naturali e magistralmente dosati.

### PROCEDIMENTO

#### **PER LA PREPARAZIONE DEL LA GRANITA ALLE MANDORLE**

Sciogliere g 200 di "Pasta di mandorle per latte di mandorle" in litri 1 di acqua tiepida.

Aggiungere g 100 di zucchero, mescolare e quindi gelare in freezer.

#### **PER LA PREPARAZIONE DEL LATTE DI MANDORLA**

Sciogliere g 250 di "Pasta di mandorle per latte di mandorle" in litri 1,350 di acqua tiepida. Porre in frigorifero e consumare entro tre giorni.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## Meringhe

### INGREDIENTI

Per ogni albume si calcolano g 60 di zucchero a velo Nuccio

### PROCEDIMENTO

Montare a neve ben soda gli albumi con un terzo dello zucchero a velo. Quindi aggiungere poco alla volta il rimanente zucchero a velo mescolando delicatamente. Mettere il composto così ottenuto in una tasca da pasticciare, munita di bocchetta a stella, e colare il composto su una teglia rivestita di carta siliconata da forno.

Cuocere a lungo in forno appena tiepido fino a totale essiccamento del prodotto.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

*Moretta*

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Per gustare un buona crema cioccolato utilizzate la "**MORETTA**" Nuccio.

La "**MORETTA**" è ottima per preparare un'ottima salsa esterna per i profiteroles ed una squisita crema al cioccolato per la farcitura di torte al cioccolato e per l'imbottitura di bignè.

Gli ingredienti sono tutti naturali e abilmente dosati dai maestri pasticceri.

### PROCEDIMENTO

#### SALSA ESTERNA PER PROFITEROLES

Versare in una scodella g 500 di Moretta e unire poco alla volta litri 1 di panna liquida usando una frusta.

#### CREMA CIOCCOLATO

Versare in una scodella g 500 di Moretta e unire poco alla volta g 500 di panna liquida usando una frusta.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Mousse al caffè*

### INGREDIENTI

g 400	• mascarpone
g 200	• latte
g 200	• caffè ristretto
g 40	• zucchero
g 10	• colla pesce
n° 3	• tuorli d'uova

### PROCEDIMENTO

Lavorare i tre tuorli con lo zucchero.

Aggiungere il latte caldo e fare addensare la crema a fuoco moderato e continuando a mescolare.

Mettere la gelatina a bagno in acqua fredda.

Incorporare il caffè e la colla di pesce ammorbidita.

Quindi incorporare il mascarpone.

Versare in una coppa e porre in frigorifero per almeno tre ore.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Mousse all'arancia*

### INGREDIENTI

g 100	• zucchero semolato
n° 3	• uova
n° 4	• arance
g 30	• farina

### PROCEDIMENTO

Sbattere i tuorli con lo zucchero semolato. Unire la scorza grattugiata di un'arancia ben lavata e non trattata.

Aggiungere, poco alla volta, il succo delle arance e la farina.

Porre sul fuoco basso e portare a ebollizione sempre mescolando.

Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Incorporarvi delicatamente gli albumi montati a neve ben ferma. Distribuire la crema in coppette di vetro e metterle in frigorifero fino al momento di servire.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Mousse di fragole*

### INGREDIENTI

- |        |                            |
|--------|----------------------------|
| g 500  | • fragole                  |
| g 500  | • panna liquida            |
| g 150  | • zucchero semolato        |
| n° 3   | • albumi d'uovo            |
| n° 5/6 | • fogli di colla di pesce  |
| n°1    | • limone                   |
|        | • un bicchierino di cognac |

### PROCEDIMENTO

Pulire e lavare le fragole. Passarle a setaccio e aggiungervi il succo del limone, la gelatina fusa e il cognac.

Montare a neve durissima gli albumi.

Preparare la meringa cotta cuocendo lo zucchero in poca acqua e versarla molto lentamente agli albumi montati a neve.

Versare il composto di fragole sulla meringa cotta.

In un recipiente metallico ben freddo, montare la panna e farvi scendere lentamente il composto di fragole e meringa cotta.

Mescolare il tutto con movimenti dal basso verso l'alto.

Versare la mousse in uno stampo appena inumidito di cognac e mettere in frigorifero per alcune ore.

Quindi rovesciare la mousse su un piatto da portata e decorarla a piacere.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Mousse di Nutella e caffè*

### INGREDIENTI

- |       |                                |
|-------|--------------------------------|
| g 450 | • nutella                      |
| n° 2  | • uova                         |
|       | • una tazza di caffè ristretto |
| g 50  | • zucchero a velo              |
| g 100 | • panna montata                |

### PROCEDIMENTO

Amalgamare la Nutella con il caffè ed i due tuorli.  
Aggiungere gli albumi montati a neve, lo zucchero e la panna montata.  
Versare in coppette singole e porre in frigorifero per almeno due ore..



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Mousse di yogurt e amaretti*

### INGREDIENTI

g 60	• amaretti
g 100	• yogurt bianco
g 250	• panna liquida
g 50	• miele

### PROCEDIMENTO

In una ciotola amalgamare lo yogurt con il miele e quindi aggiungere gli amaretti tritati.

Montare la panna e incorporarla al composto prima preparato.

Versare la mousse in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella e riempire delle coppette singole. Quindi decorare con qualche amaretto che abbiamo messo da parte.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Pan di Spagna*

### INGREDIENTI

- |       |                         |
|-------|-------------------------|
| g 100 | • farina di grano 00    |
| g 100 | • zucchero semolato     |
| n° 4  | • uova                  |
|       | • burro per la tortiera |

### PROCEDIMENTO

Sbattere con una frusta i tuorli e lo zucchero. Amalgamare gli albumi a neve molto sostenuta.

Quindi versare a pioggia la farina ben setacciata e amalgamare tutti gli ingredienti.

Versare il composto in una tortiera imburata e cuocere in forno già caldo alla temperatura di 170°C per circa 40 minuti.



## Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

# Panna cotta

## INGREDIENTI (per 4 persone)

- 500 ml. • panna (oppure 250 ml di panna e 250 ml di latte)
- 100 ml. • latte
- 100 g. • zucchero semolato
- 12 g. • colla di pesce
- Una bustina di vanillina

## PROCEDIMENTO

Mettere a bagno i fogli di colla di pesce in acqua fredda una decina di minuti per farli ammorbidire.

In un pentolino scaldare il latte a fiamma moderata senza farlo bollire, quindi toglierlo dal fuoco ed immergervi i fogli di colla di pesce sgocciolati e strizzati, mescolando di tanto in tanto per farli sciogliere bene.

Versare la panna in un tegamino insieme allo zucchero ed alla vanillina e, a fiamma moderata, mescolando continuamente, portare il tutto a bollore; ritirare quindi immediatamente il tegamino dal fuoco ed unirvi il latte con la colla di pesce amalgamando bene gli ingredienti.

Versare il composto in quattro stampini precedentemente bagnati con acqua ghiacciata e sgocciolati, e dopo averlo fatto raffreddare a temperatura ambiente metterli in frigorifero per alcune ore affinché il composto si rassodi.

Per sfornare più facilmente, immergere per trenta secondi ogni stampino in acqua bollente, quindi scuoterlo leggermente per staccarne i bordi e capovolgerlo sul piatto di portata dando dei colpetti sul fondo.

### **N.B.**

Seguendo le dosi di questa ricetta (che prevede 500 ml. di panna), si otterra' una panna cotta dalla consistenza piuttosto solida e gommosa (tipo "Mou"); se invece si preferisce una consistenza più simile a quella del budino o del Creme Caramel bisogna diminuire la dose della panna e integrarla con il latte (250 ml. di panna e 250 ml. di latte).

Il composto della panna cotta può anche essere messo in un unico stampo da plum-cake e servito poi, una volta sfornato, tagliato a fette su piattini individuali.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Parfait al pistacchio con salsa al cioccolato*

### INGREDIENTI

100 g	• latte
100 g	• zucchero
4	• tuorli d'uovo
300 g	• panna
100 g	• pasta di pistacchio puro Nuccio

#### **Ingredienti per la salsa al cioccolato:**

150 g	• cioccolato fondente
200 g	• panna fior di latte o vegetale

### PROCEDIMENTO

#### **Parfait al pistacchio**

Montare i tuorli con lo zucchero e contemporaneamente fare bollire il latte; quindi versarlo a filo nel composto di uova e zucchero. Mettere sul fuoco, mescolando di continuo, e poi fare raffreddare ottenendo una crema soffice. Una volta raffreddata aggiungere g 100 di pasta di pistacchio e unire la panna già ben montata. Versare il composto ottenuto in uno stampo a cupola e porre nel congelatore.

#### **Salsa calda al cioccolato**

Porre sul fuoco la panna e una volta giunta al punto di bollitura toglierla dal fuoco. Aggiungere la cioccolata tagliata a pezzetti e farla sciogliere mescolando continuamente.

Servirla accanto alla fetta di parfait.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Parfait alla nocciola con salsa di cioccolato*

### INGREDIENTI

- |       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 100 g | • latte                         |
| 100 g | • zucchero                      |
| 4     | • tuorli d'uovo                 |
| 300 g | • panna                         |
| 100 g | • pasta di nocciola pura Nuccio |

#### **Ingredienti per la salsa al cioccolato:**

- |       |                                  |
|-------|----------------------------------|
| 150 g | • cioccolato fondente            |
| 200 g | • panna fior di latte o vegetale |

### PROCEDIMENTO

#### **Parfait alla nocciola**

Montare i tuorli con lo zucchero e contemporaneamente fare bollire il latte; quindi versarlo a filo nel composto di uova e zucchero. Mettere sul fuoco, mescolando di continuo, e poi fare raffreddare ottenendo una crema soffice. Una volta raffreddata aggiungere g 100 di pasta di nocciola e unire la panna già ben montata. Versare il composto ottenuto in uno stampo a cupola e porre nel congelatore.

#### **Salsa calda al cioccolato**

Porre sul fuoco la panna e una volta giunta al punto di bollitura toglierla dal fuoco. Aggiungere la cioccolata tagliata a pezzetti e farla sciogliere mescolando continuamente.

Servirla accanto alla fetta di parfait.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Parfait di mandorle*

### INGREDIENTI

- |           |   |
|-----------|---|
| n° 4      | • uova intere (separando i tuorli dagli albumi)         |
| gr 200    | • zucchero  |
| 0,5 Litri | • panna liquida   |
| gr 150    | • amaretti  |
|           | • un cucchiaino di Brandy                               |
|           | • una busta di preparato al cioccolato <b>Nucciobar</b> |

### PROCEDIMENTO

Acquistare il "**Mandorlato**" già pronto presso l'Industria Dolciaria Fratelli NUC-CIO di corso Calatafimi , 715 a Palermo. Frantumare il Mandorlato e gli Amaretti e quindi mescolarli.

Preparare tre ciotole:

nella prima, sbattere i tuorli con gr 100 di zucchero ed aggiungere un cucchiaino di Brandy

nella seconda, montare gli albumi

nella terza, montare la panna liquida con gr 100 di zucchero

Unire il tutto alla panna montata mescolando in modo omogeneo.

Versare quanto preparato in una vaschetta e porre in freezer per almeno due ore.

Tagliare a fette ed aggiungere la cioccolata liquida preparata con il preparato al cioccolato Nucciobar da acquistare presso l'Industria Dolciarie Fratelli NUC-CIO di corso Calatafimi , 715 a Palermo.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Semifreddo e torte gelato*

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Per gustare un buon Semifreddo e un gustoso Gelato utilizzate i **“Preparati per semifreddi e torte gelato Nuccio”**.

Potrete preparare un semifreddo o un gelato in modo semplice e rapido.

Gli ingredienti sono tutti naturali e magistralmente dosati.

Sono disponibili i seguenti gusti:

Crema panna, stracciatella, nocciola, pistacchio, fragola, frutti di bosco, cannella, torrone croccantino al rhum, zuppa inglese, caffè, cioccolato, ecc..

### PROCEDIMENTO

#### PER LA PREPARAZIONE DEL GELATO

Versare il contenuto del contenitore in un recipiente e aggiungere, poco alla volta, mezzo litro di latte.

Lasciare riposare la miscela ottenuta per almeno mezz'ora in frigorifero, poi versare nella gelatiera e gelare.

#### PER LA PREPARAZIONE DEL SEMIFREDDO

Prima frullare il “Preparato” con g 250 di latte e g 250 di panna liquida.

Quindi versare il composto in uno stampo e riporre in freezer per almeno 6 ore.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Sfince*

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

“ **SFINCE** ” è un Preparato per prodotti dolciari fritti a base di uova.  
Acquistare il composto presso l'industria dolciaria Fratelli Nuccio.

### PROCEDIMENTO

Versare in una scodella g 250 di preparato “**Sfince**” , g 250 di uova e g 250 di acqua.

Mescolare con una frusta per 4-5 minuti fino ad ottenere un impasto privo di grumi.

Con un cucchiaino mettere piccole quantità dell'impasto ottenuto direttamente nell'olio a

180°-190°C e friggere per 5-6 minuti.

Farcire a proprio piacimento.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Tiramisù*

### INGREDIENTI

n° 5	• uova
g 125	• zucchero
g 500	• mascarpone
g 40	• cacao amaro Nuccio
g 250	• caffè liquido zuccherato
g 300	• savoiardi

### PROCEDIMENTO

Separare i tuorli dagli albumi. Sbattere soltanto i tuorli con lo zucchero e quindi aggiungervi il mascarpone incorporandolo omogeneamente. Quindi montare a neve gli albumi e mescolarli al precedente preparato.

Utilizzare una teglia rettangolare, meglio se di vetro.

Preparare del caffè zuccherato ed inzupparvi brevemente i savoiardi disponendoli a strati nella teglia alternandoli a strati di crema al tiramisù già preparata.

Spolverare quindi del cacao amaro sull'ultimo strato.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Torta allo yogurt*

### INGREDIENTI

- |       |  |
|-------|--|
| n° 3  | • uova   |
| n° 1  | • vasetto di yogurth bianco                              |
| g 240 | • farina 00  |
| g 240 | • zucchero semolato                                      |
|       | • olio di semi di quantità pari ad un vasetto di yogurth |
| n°1   | • bustina di vanillina                                   |
| n°1   | • bustina di lievito per dolci                           |
|       | • un pizzico di sale                                     |

### PROCEDIMENTO

Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale.

Aggiungere i tuorli, lo zucchero, lo yogurth e quindi mescolare.

Aggiungere la farina, la vanillina e l'olio usando come misurino il vasetto vuoto dello yogurth.

Aggiungere il lievito e mescolare il tutto.

Versare l'impasto in una teglia di circa 20 cm di diametro e cuocere a 160° per circa 40 minuti.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Torta fredda di fragole e panna*

### INGREDIENTI

- |       |                              |
|-------|------------------------------|
| g 500 | • fragole                    |
| g 400 | • panna liquida              |
| g 200 | • zucchero a velo            |
| g 60  | • zucchero semolato o a velo |
| n°2   | • fogli di colla di pesce    |

### PROCEDIMENTO

Pulire, lavare e asciugare le fragole. Passarle a setaccio o frullarle con un frullatore elettrico anche ad immersione.

Aggiungere lo zucchero a velo e amalgamare con la passata di fragole.

Montare la panna ben fredda con g 60 di zucchero e aggiungerla al composto cercando di non smontarla.

Sciogliere la colla di pesce secondo le istruzioni riportate nella sua confezione e aggiungerla lentamente al composto.

Inumidire uno stampo non molto alto e versarvi il composto.

Mettere in frigorifero per almeno 4 ore e decorare a piacere.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Torta di ricotta e cioccolato*

### INGREDIENTI

- |       |   |
|-------|---|
| g 300 | • farina di grano 00                          |
| g 300 | • ricotta                                     |
| g 300 | • zucchero semolato                           |
| n° 3  | • uova  |
|       | • una bustina di lievito                      |
|       | • la buccia grattugiata di un limone          |
| g 100 | • gocchine di puro cioccolato fondente Nuccio |

### PROCEDIMENTO

Lavorare la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice e aggiungere la buccia grattugiata di un limone.

Aggiungere le uova e, dopo che sono state incorporate, versare lentamente tutta la farina con il lievito e le gocchine di puro cioccolato fondente.

Imburrare e infarinare una teglia, versarvi l'impasto ottenuto e cuocere in forno già caldo alla temperatura di 140°C per circa 35 minuti.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Torta di ricotta*

### INGREDIENTI

- |       |                                      |
|-------|--------------------------------------|
| g 300 | • farina di grano 00                 |
| g 300 | • ricotta                            |
| g 300 | • zucchero semolato                  |
| n° 3  | • uova                               |
|       | • una bustina di lievito             |
|       | • la buccia grattugiata di un limone |

### PROCEDIMENTO

Lavorare la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice e aggiungere la buccia grattugiata di un limone.

Aggiungere le uova e, dopo che sono state incorporate, versare lentamente tutta la farina con il lievito.

Imburrare e infarinare una teglia, versarvi l'impasto ottenuto e cuocere in forno già caldo alla temperatura di 140°C per circa 35 minuti.



#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Torta di riso*

### INGREDIENTI

- |       |                       |
|-------|-----------------------|
| g 500 | • pasta frolla Nuccio |
| g 100 | • riso                |
| g 350 | • latte               |
| g 400 | • crema pasticcera    |
|       | • scorza di un limone |
| n° 3  | • amaretti            |
|       | • un pizzico di sale  |

### PROCEDIMENTO

Portare il latte a ebollizione, aggiungere il riso, il sale, la scorza di un limone e cuocere per circa 20 minuti.

Scolare il riso e mescolarlo alla crema pasticcera e agli amaretti sbriciolati.

Stendere la pasta frolla in una tortiera imburrata e infarinata, ricoprirla con il composto di riso e infornare a 200°C per circa 40 minuti.



## Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

# Gelati fatti in casa

## INGREDIENTI

- Lt 1 • latte intero
- g 250 • zucchero
- g 100 • base Nevepan 100
- gusto da aggiungere a scelta

## GUSTI DA SCEGLIERE

- g 100 • pasta croccantino al rhum
- g 100 • pasta torrone
- g 100 • pasta pistacchio
- g 100 • pasta melone cantalupo
- g 100 • pasta crem caramel
- g 100 • pasta frutti di bosco
- g 100 • pasta tiramisù
- g 100 • cacao amaro (cioccolato)
- g 50 • pasta caffè
- g 40 • pasta zuppa inglese
- g 160 • pasta gianduia (g 80 pasta nocciola + 80 g cacao)
- g 160 • pasta bacio (80g pasta nocciola + 80g cacao + nocciole pestate)
- crema panna (aggiungere alcune gocce di aroma vaniglia)
- g 100 • pasta cocco
- g 100 • pasta fragola
- g 100 • pasta liquirizia
- g 100 • pasta pesca
- g 100 • pasta zabaione
- g 100 • pasta nocciola
- g 100 • pasta amarena
- g 100 • pasta Galak
- g 40 • pasta banana
- g 50 • pasta cannella

## PROCEDIMENTO

> Pesate e miscelate a secco, con molta cura, 250 g di zucchero e 100 g di base Nevepan 100.

Questa operazione è molto importante per permettere che la base per gelato si scioglia bene nel latte senza che si formino grumi.

> Versate questa miscela su 1 L di latte già preparato precedentemente in una scodella e mescolate energicamente con una frusta (elettrica o a mano).

> Fate riposare la miscela in frigo per almeno 30 minuti per ottenere un gelato cremoso. Se è possibile vi consigliamo di preparare in anticipo la miscela (es. 3 ore prima).

> Dopo aver fatto riposare la miscela unite la dose di pasta per gelato Nuccio mescolando con un frustino a mano o elettrico.

> Quindi, versate il composto nella gelatiera già fredda.



**Per informazioni**  
Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Gelati alla frutta*

### INGREDIENTI

g 250	• zucchero
g 100	• base Nuccio frutta
g 600	• frutta fresca
g 400	• latte

### PROCEDIMENTO

Frullate 600 g di frutta fresca e, usando un recipiente graduato, aggiungete del latte sino ad ottenere complessivamente 1 Lt di liquido.

A parte mescolate 250 g di zucchero e 100 g di base frutta Nuccio, versate tutto sul liquido preparato precedentemente e mescolate energicamente.

Fate riposare la miscela per almeno 30 minuti e quindi versatela nella gelatiera già fredda.





#### Per informazioni

Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Gelato al limone*

### INGREDIENTI

g 300	• zucchero
g 100	• base Nuccio frutta
g 300	• succo al limone
g 700	• acqua

### PROCEDIMENTO

Miscelate 250 g di zucchero e 100 g di base frutta Nuccio e versateli sulla miscela composta da 300 g di succo di limone e 700 g di acqua.

Mescolate energicamente con una frusta e fate riposare per 30 minuti.

Quindi versate nella gelatiera già fredda.





**Per informazioni**  
Corso Calatafimi, 715 - 90129 Palermo  
Tel 091 422204 / 091 426408 - Fax 091 6454351  
info@nuccio.it - www.nuccio.it

## *Gelato all'anguria*

### INGREDIENTI

g	300	• zucchero
g	100	• base Nuccio frutta
Lt	1	• succo di melone

### PROCEDIMENTO

Passate al setaccio dell'anguria sino ad ottenere 1 Lt di succo.  
Miscelate a secco 250 g di zucchero e 100 g di base frutta Nuccio, versateli sul succo di anguria e mescolate energicamente.  
Fate riposare 30 minuti e versate tutto nella gelatiera già fredda.

