



AROMI



SUL RETRO UNA RAFFINATA RICETTA DELLO CHEF MEPA



BAGNE ALCOLICHE

BAGNA RUM 70° HABANA RUFFINI	CF 2 LT
AROMA CAFFE' RUFFINI	CF 2 LT
AROMA LIMONE RUFFINI	CF 2 LT
AROMA RHUM RUFFINI 30°	CF 500 CC
AROMA STREGA RUFFINI	CF 2 LT
AROMA STREGA RUFFINI 30°	CF 500 CC
BAGNA ALKERMES 70° RUFFINI	CF 2 LT
BAGNA CAFFE' 70° RUFFINI	CF 2 LT
BAGNA ARANCIA RUFFINI	CF 2 LT
BAGNA MARASCHINO 70° RUFFINI	CF 2 LT
BAGNA STREGA 70° RUFFINI	CF 2 LT
BAGNA VANIGLIA 70° RUFFINI	CF 2 LT
RHUM MAMBO DRY LUXARDO	CF 2 LT
STREGA LACRIMA D' ORO LUXARDO	CF 2 LT
BAGNA LIMONE 70° RUFFINI	CF 2 LT
BAGNA RHUM ELITE RUFFINI	CF 2 LT



BAGNE ANALCOLICHE

BAGNA ANALCOLICA ALKERMES RUFFINI	CF 2 LT
BAGNA ANALCOLICA BENEVENTO RUFFINI	CF 2 LT
BAGNA ANALCOLICA LIMONE RUFFINI	CF 2 LT
BAGNA ANALCOLICA M ESOTICO RUFFINI	CF 2 LT
BAGNA ANALCOLICA MACEDONIA RUFFINI	CF 2 LT
BAGNA ANALCOLICA RUM RUFFINI	CF 2 LT
BAGNA ANALCOLICA VANIGLIA RUFFINI	CF 2 LT





AROMI IN PASTA

AROMA BURRO NATURALE CRESCO	CF 1 KG
AROMA CROISSANT NATURALE IN PASTA CRESCO	CF 1 KG
AROMA IN PASTA PANETTONE NATURALE CRESCO	CF 1 KG
AROMA IN PASTA POKER-COLOMBA CRESCO	CF 1 KG
AROMA IN PASTA VANIGLIA BACCA NATURALE CRESCO	CF 1 KG
AROMA ARANCIA PASTA NATURALE ROSSA DIA	CF 1 KG
ELENKA AROMA IN PASTA BISCOTTO ELENKA	CF 1 KG
ELENKA AROMA IN PASTA BURRO ELENKA	CF 1 KG
ELENKA AROMA IN PASTA FRAGOLA ELENKA	CF 1 KG
ELENKA AROMA IN PASTA PANETTONE ELENKA	CF 1 KG
AROMA IN PASTA ARANCIA ELENKA	CF 1 KG
AROMA BURRO VANIGLIATO IN PASTA DIA	CF 1 KG



AROMI OLEOSI

AROMA BURRO RUFFINI	CF 0,5 LT
AROMA ARANCIO RUFFINI	CF 500 CC
AROMA BRIOCHE 1/2000 RUFFINI	CF 500 CC
AROMA CANNELLA 1/2000 RUFFINI	CF 250 CC
AROMA CROISSANT 1/2000 RUFFINI	CF 500 CC
AROMA DI BURRO DENSO RUFFINI	CF 500 CC
AROMA RUM PROFUMO RUFFINI	CF 250 CC
AROMA LIMONE RUFFINI	CF 500 CC
AROMA MANDORLA AMARA 1/2000 RUFFINI	CF 250 CC
AROMA NEROLY 1/2000 RUFFINI	CF 100 CC
AROMA PANDORO RUFFINI	CF 250 CC
AROMA PANETTONE 1X2000 RUFFINI	CF 500 CC



AROMI IN POLVERE

NOCE MOSCATA RUFFINI	CF 1 KG
STECHE DI CANNELLA RUFFINI	CF 1 KG
BACCHE DI VANIGLIA RUFFINI	CF 100 GR
CANNELLA IN POLVERE RUFFINI	CF 1 KG
EMULSIONATO MANDORLA DOLCE IN PASTA RUFFINI	CF 1 LT
BAGNA JAMAICA ELITE 70 RUFFINI	CF 2 LT
MILLEFIORE FIALE AMBROSIO	CT 100 PZ
PISTO NAPOLETANO RUFFINI	CF 1 KG
PISTO PRIMA SCELTA RUFFINI	CF 1 KG
VANILLINA PURA 500 GR ELENKA	CF 500 GR





LE NOSTRE RICETTE

CASTAGNOLE ALL'ALCHERMES

Impastate tutti gli ingredienti nel mixer fino ad ottenere un impasto piuttosto denso, ma molle e fortemente colloso ed appiccicoso; riponetelo in una ciotola, copritelo con pellicola alimentare e fatelo riposare per un'ora.

Con le mani ben infarinate o con due cucchiaini formate delle piccole palline, grandi come una nocciola, e friggetele direttamente in una piccola padella contenente olio di semi profondo e ben caldo fino a quando non sono dorate. Per farle diventare belle tonde, rotate delicatamente la padella o, comunque, rigirate continuamente le castagnole con una forchetta per conferire loro una doratura uniforme. Si gonfieranno immediatamente a contatto con l'olio caldo, quindi basterà davvero poco. Il fuoco deve essere vivace ma non troppo, altrimenti si bruceranno subito all'esterno, rimanendo crude all'interno: il suggerimento è quello di cuocerne alcune per prova e di aprirle, verificandone così la cottura per regolarci. Quando l'olio diminuisce, privatelo della schiuma e rabboccatelo, attendendo che raggiunga nuovamente la giusta temperatura; nel caso notaste che le castagnole cominciano a presentare tracce di bruciato, sostituitelo.

Una volta cotte, sgocciolatele con una schiumarola e fatele asciugare su un piatto rivestito di carta da cucina. Quando si saranno raffreddate, passatele velocemente in una ciotolina in cui avrete versato dell'Alchermes, impregnandole a piacere. Se preferite, potete anche effettuare un ulteriore passaggio nello zucchero semolato, oppure potete lasciarle così come sono, senza nemmeno bagnarle con il liquore, magari rotolandole nello zucchero semolato quando sono ancora tiepide, o spolverizzandole di zucchero a velo una volta raffreddate. Tenete, comunque, presente che quelle impregnate nell'Alchermes resteranno morbide più a lungo.



Ingredienti:

500 gr di farina 00
8 cucchiaini di zucchero
4 uova
8 cucchiaini di Alchermes
4 cucchiaini di latte
4 cucchiaini di olio di semi
la scorza grattugiata di un limone bio
un pizzico di cannella
1 bustina di lievito per dolci

Inoltre:

olio di semi di arachide, per friggere
Alchermes, a piacere
zucchero semolato (facoltativo)

