

# SFERA CASSATA E NERO MODICANO



## BAVARESE RICOTTA E CASSATA SICILIANA ELENKA

gr 200 latte bollente

gr 10 colla di pesce

gr 400 cioccolato bianco

gr 100 tuorlo

Preparare una ganache

Preparazione.

Montare in planetaria:

gr 500 panna fresca 35%

gr 500 di Crema di Ricotta Arata

Unite al prodotto montato gr 200 di cassata siciliana

Elenka. Unite i due composti e colate negli stampi a sfera

Inserire nel cuore degli stampi dei pistacchi leggermente

tostati. Mettete in abbattitore, staccare dagli stampi e unire

le mezze sfere. Aiutandosi con uno stecchino immergere

il 50% nella copertura di Modica fusa, infine decorare.

Maestro Pasticcere Nino De Pasquale.



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)

# “Cassata” sphere and modican dark chocolate



Bavarian cream and sicilian cassata Elenka

Hot milk 200 gr.

Fish-glue 10 gr.

White chocolate 400 gr.

Egg yolk 100 gr.

Prepare a ganache whipping in the mixing machine 500 gr. fresh cream and 500 gr. RICOTTA.



Add to the whipped cream 200 gr. Sicilian “cassata” from ELENKA. Join together the two compounds and drip in the sphere mould. Add in the heart of the mould some lightly roasted pistachios. Put in the freezer. Remove from the mould and join the half spheres together. Using a small stick, immerge the half in the covering of melted chocolate, decorate at last.

Master Confectioner Nino De Pasquale



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)



# TORTA CANNOLO

## SBRICIOLONE AL CANNOLO

gr 200 cannoli frantumati

gr 80 burro fuso

gr 120 zucchero

Procedimento:

Frantumare i cannoli grossolanamente, fondere il burro e unirlo ai cannoli rotti, amalgamare bene, poi unire lo zucchero.

## MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E RICOTTA

gr 175 latte bollente

gr 250 cioccolato bianco

gr 250 panna montata lucida

gr 250 Crema di Ricotta Arata

gr 8 colla di pesce

Procedimento:

Unire tutti gli ingredienti in planetaria e montare a lucido.

## MONTAGGIO DEL DOLCE

Compattare lo sbriciolone di cannoli in un cerchio per torta, farcire il fondo con la mousse di cioccolato bianco e ricotta aiutandosi con una spatola per foderare il bordo.

Formare uno strato di agrumi e canditi tagliuzzati, chiudere lo stampo con la mousse di cioccolato bianco e ricotta.

Coprire con gelatina e pezzetti di cannolo.

Maestro Pasticcere Nino De Pasquale.



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)



# Cannolo Cake

Crumblecake at “cannolo”

Crushed wafers of “cannoli” 200 gr.

Melted butter 80 gr.

Sugar 120 gr.

Crush coarsly the wafers of “cannoli”, join melted butter and amalgamate, then put the sugar into.



Mousse white chocolate and buttermilk curd

hot milk 175 gr

white chocolate 250 gr

shiny glossy cream 250 gr.

RICOTTA ARATA 250 gr.

fish-glue 8 gr.



Join all ingredients in the mixing machine and whip the compound until it becomes glossy

Assembling the cake:

Form the crumblecake in a round cake mould, cover the bottom with the mousse at white chocolate and buttermilk-curd using a spatule to foderate the border. Form a coat of candied chopped citrusfruits, close the mould with the mousse of white chocolate and RICOTTA. Cover with jelly and pieces of wafers.

Master Confectioner Nino De Pasquale



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)



# MOUSSE DI RICOTTA E LIMONE



## ROLLE' AL LIMONE

Uova intere – 500g  
Zucchero – 200g  
Farina 00 – 200g  
Acqua tiepida – 20g  
Olio di limone naturale – 1g

## MOUSSE LIMONE E RICOTTA

Panna – 1000g  
Zucchero a velo – 100g  
Limone grattato (solo buccia) – 30g  
Limoncello liquore – 100g  
Crema di Ricotta Arata – 1000g  
Patè a bombe – 500g  
Colla di pesce – 30g

## BAGNA PER INZUPPARE

Acqua – 500g  
Zucchero – 250g  
Liquore limoncello – 200g

## GELATINA AL LIMONE

Gelatin glasse – 1000g  
Aroma limone – 30g

## PATE' A BOMBE CLASSICO

Tuorli – 240g  
Acqua – 100g  
Zucchero – 300g

## Procedimento

### Rollè al limone

Montare le uova con lo zucchero per 8 minuti poi unire l'olio di limone e incorporare a spatola la farina e l'acqua, poi colare nello stampo della dimensione desiderata, formando uno strato di spessore alto 1 cm, porre nel forno per 5/6 minuti a 220°C, poi abbattere fino a 4°C.

### Mousse limone e ricotta

Grattare la buccia di limone nella panna quindi zuccherare e montare a lucido. Ammorbidire la colla di pesce nel liquore limoncello e fondere.

Unite poi, delicatamente, tutti i composti con la Crema di Ricotta Arata e il patè a bombe sino ad ottenere un composto omogeneo.

### Patè a bombe classico

Montare i tuorli, cuocere lo zucchero con l'acqua fino a 121°C, poi versare su i tuorli e finire di montare.

### Montaggio del dolce:

Una volta eseguiti tutti i composti disporre per strati tenendo presente di inzuppare bene i due strati di rollè. Una volta composta la torta glassare con gelatina neutra aromatizzata al limone e decorare a piacimento.

Maestro Pasticcere Nino De Pasquale.



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)



# Mouse Ricotta and Lemon



Rolled lemon cake:  
whole eggs – 500 gr  
sugar – 200 gr  
flour 00 – 200 gr  
warm water – 20 gr  
natural lemon oil – 1 gr

Mousse of cottage cheese cream  
and lemon  
cream – 1000 gr  
icing sugar – 100 gr  
grated lemon peel – 30gr  
lemon liqueur – 100 gr  
ARATA RICOTTA – 1000 gr  
paté a bombe – 500 gr  
fish glue – 20 gr

Soak liquid  
water – 500 gr  
sugar – 250 gr  
lemon liqueur – 200 gr

Lemon jelly  
jelly glasse – 1000 gr  
aroma lemon – 30 gr

Classic paté a bombe  
yolk- 240 gr  
water – 100 gr  
sugar – 300 gr

## Proceedings

### Rolled lemoncake:

Whip eggs with sugar for 8 minutes, add lemon oil, flour and water, then drip in the mould of the desired size, forming a layer of 1 cm. Put in the oven for 5/6 minutes at 220 °C, then put it down in the freezer at 4°C.

### Mousse lemon and cottage cheese:

Grate the lemon peel in the cream then add sugar and whip until it becomes glossy. Melt fish-glue in the lemon liqueur. Softly add all compounds with the cottage cheese cream and the paté a bombe until it becomes homogeneous.

### Classic paté a bombe:

Whip the yold, cook the sugar with water at 121°C then pour onto yolk and finish to whip.

### Assembling the cake:

Once you have made all compounds dispose the layers, and make sure they are well soaked, then cover with neuter gelatine flavoured with lemon and decorate at your will.

Master Confectioner Nino De Pasquale



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)



# CASSATA SICILIANA MODERNA



Crema di ricotta leggera	Brouwnie con cioccolato di Modica
Panna fresca 35% – 500 g	Cioccolato di modica fusa – 400 g
Crema di Ricotta Arata – 800 g	Burro fuso – 300 g
Colla di pesce – 10 g	Zucchero – 100 g
Cassata gocce di cioccolato – 50 g	Tuorlo d'uovo – 150 g
Canditi – 50 g	Zucchero – 200 g
Limoncello liquore – 25 g	Farina 00 – 100 g
Pasta di mandorla al pistacchio	Cacao 22/24 – 100 g
Farina di mandorla – 200 g	Albumi d'uovo – 250 g
Pasta pistacchio – 100 g	Zucchero – 25 g
Zucchero a velo – 610 g	
Base sciroppo di glucosio 43 – 50 g	
Acqua – 40 g	

## Procedimento:

### Crema di ricotta leggera

Montare in planetaria panna e ricotta Arata a lucido, aggiungete la colla di pesce ammorbidente nel liquore, unite i canditi e le gocce di cioccolato, mescolate delicatamente.

### Brouwnie con cioccolato di Modica

Unire i composti di cioccolato di modica fuso e il burro fuso. Montare in planetaria lo zucchero e il tuorlo d'uovo, poi unire lo zucchero, la farina 00 tenera, il cacao 22/24 e formare il composto, montare in planetaria gli albumi d'uovo e lo zucchero, unire tutti i composti, colare nello stampo e cuocere a 170°C per 20 minuti con valvola aperta.

Nota: Per chi utilizza il forno rational va cotto con un programma manuale alla temperatura di 170°C per 10 minuti e umidità al 10%.

### Pasta di mandorla al pistacchio

Unire tutti gli ingredienti e lavorare in planetaria con il gancio. Una volta che la pasta risulta omogenea conservare in frigo a + 4°C dentro un contenitore coperto.

### Montaggio del dolce:

Foderate lo stampo con acetato, poi con la pasta di mandorla al pistacchio, nel fondo utilizzate un tondino di brownie, riempiate con la mousse di cassata e coprite con un tondino di brownie, abbattere di temperatura, estrarre dallo stampo e coprire la superficie con uno strato di gelatina neutra, infine decorare.

Maestro Pasticcere Nino De Pasquale.



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)



# Modern Sicilian “Cassata”



## Light Ricotta Cream

Fresh cream 35% - 500 gr

RICOTTA ARATA – 800 gr

Fish-glue – 10 gr

Chocolate drops – 50 gr

Candied fruit – 50 gr

Lemon liqueur – 25 gr

## Almond-paste at pistachio

Almond flour – 200 gr

Pistachio-paste – 100 gr

Icing sugar – 610 gr

Base of glucose syrup 43-50 gr

Water – 40 gr

## Brownie with Modica chocolate

Melted Modica chocolate – 400 gr

Melted butter – 300 gr

Sugar – 100 gr

Egg yolk – 150 gr

Flour 00 – 100 gr

Cocoa 22/24 – 100 gr

White of the egg – 250 gr

Sugar – 25 gr

## Proceedings:

### Light Ricotta Cream

In the mixing machine whip cream and buttermilk curd ARATA until it becomes glossy, add fish-glue softened in liqueur, candied fruits and choco drops, and mix carefully.

### Brownie with Modica chocolate

Join melted chocolate with melted butter. Whip in the mixing machine sugar and yolk, then add sugar, tender 00 flour, cocoa 22/24 and form the compote. Whip the white of egg with the sugar, join all compounds together, strain in the mould and bake at 170 C° for 20 min with the open valve. If you use a rational oven choose a manual programme at 170°C for 10 min with a humidity of 10%.

### Almond-paste at pistachio

Join all ingredients and mix in the machine with the hook. Once the paste is homogeneous save it in the fridge at 4°C in an open container.

### Assembling the cake:

Cover the mould with acetate, then with almond paste; use a disc of brownie on the bottom, fill it with the mousse of cassata and cover with another disc of brownie, bring the temperature down, remove from the mould and cover the surface with a coat of neutral jelly, decorate at last.

Master Confectioner Nino De Pasquale



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)



# TIRAMISU' ALLA RICOTTA

## MOUSSE ALLA RICOTTA

gr 200 tuorlo d'uovo

gr 50 acqua

gr 150 zucchero

Scaldare a bagno maria fino a 65°C, poi montare.

Sucessivamente, aggiungere delicatamente

gr 400 di Crema di Ricotta Arata

gr 500 panna montata

## CAFFE' PER SAVOIARDI

75 ml di caffè

qb cannella

## Procedimento:

Inzuppare i savoiardi nel caffè e disporli sul fondo del bicchiere. Versare la mousse alla ricotta, riporre un altro strato di savoiardi e completare con la mousse alla ricotta. Spolverare con cacao amaro e decorare con chicchi di caffè.

Maestro Pasticcere Nino De Pasquale.



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)

# Buttermilk curd Tiramisu

Ricotta mousse

egg yolk gr. 200

water gr. 50

sugar gr. 150

RICOTTA ARATA gr. 400

whipped cream gr. 500

Warm a compound of yolk, water and sugar at bain-mairie up to 65°C, then whip it and add softly 400 gr.

RICOTTA ARATA and 500 gr.

whipped cream.



Soak lady-fingers in 5 ml. coffee and dispose them on the bottom of the glass. Shed the mousse on, cover with another coat of biscuits and finish it with the mousse. Sprinkle with bitter cocoa and decorate with coffee beans.

Master Confectioner Nino De Pasquale



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)



# GELATO ALLA RICOTTA MADONITA



## Ingredienti

Zucchero – 140 g

Neutro per gelati C/F – 5 g

Destrosio – 20 g

Latte in polvere magro – 25 g

Crema di Ricotta Arata – 300 g

Latte intero – 510 g

## Procedimento

Miscelare lo zucchero con il neutro per gelati, unirlo al destrosio e al latte in polvere magro, integrare il latte lentamente mescolando con cura, unire la Crema di ricotta Arata e continuare a mescolare fino a formare un composto fluido e omogeneo. Il composto va lasciato maturare, e dopo non meno di 60 minuti va passato nel mantegatore dove ne uscirà amalgamato e cremoso.

## Consigli per la personalizzazione del gusto

Il gelato a gusto ricotta permette molte possibilità di decorazione e personalizzazione, i migliori accoppiamenti sono: con scaglie di cioccolato fondente; con pezzetti di pera o di agrumi caramellati; o ancora, richiamandone le origini siciliane, con la cialda del cannolo sbriciolata. La versatilità di un gusto con un sapore di carattere ma nello stesso tempo delicato, il colore bianco/giallo tenue, ottima base per l'inserimento di ingredienti dai colori contrastanti, lo rendono pronto per le vostre creazioni.

Non dimenticate che la ricotta ha notevoli proprietà nutrizionali, è ricca di proteine, ha un basso contenuto di grassi e calorie.

Maestro Pasticcere Nino De Pasquale



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)

# Madonie's Ricotta ice~cream



## Ingredients

sugar – 140 gr  
neuter for ice cream c/f – 5gr  
dextrose – 20 gr  
powdered lean milk – 25 gr  
RICOTTA – 300 gr  
whole milk – 510 gr

## Proceedings:

Mix sugar with neuter for ice creams, join to the dextrose and to the lean milk, slowly integrate milk and mix carefully, add Ricotta and keep on mixing until you get a fluid compote, which has to rest for at least 60 minutes to be then whisked in the whipping machine to get creamy and homogeneous.

## Tips to personalize the taste

Ricotta ice cream offers many possibilities to be decorated and personalized, it is best accompanied with : chocolate flakes, little pieces of pears or candied citrusfruits; or otherwise, to remind its sicilian origins with the wafer of crushed “cannolo”.

The versatility of such a taste which is in character and delicate at the same time and its light yellow colour which makes it a best base for the insertion of ingredients with contrasting colours make it perfect for your creations.

Remember that the cottage cheese has remarkable nutritious properties, it is rich in proteins and has low contents in fat and calories.

Master Confectioner Nino De Pasquale



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)



# CHEESECAKE DI RICOTTA E FRUTTI DI BOSCO



## Pate' a bombe classico

Tuorli – 240g

Acqua – 100g

Zucchero – 300g

## Mousse base

Panna fresca – 1000g

Ricotta Arata – 500g

Mascarpone – 240g

Succo di limone – 30g

Patè a bombe – 500g

Colla di pesce – 30g

Polpa di vaniglia – n°1

## Frutti di bosco cotti

Frutti di bosco – 500g

Zucchero – 200g

Succo di limone – 30g

Grappa – 70g

## Mix biscotto

Biscotti frantumati – 1000g

Burro fuso – 500g

Zucchero di canna – 500g

## Procedimento:

### Mix biscotto

Sciogliere il burro e mescolarlo con lo zucchero, dopo di che aggiungete i biscotti già frantumati.

### Patè a bombe classico

Montare i tuorli, cuocere lo zucchero con l'acqua fino a 121°C, poi versare su i tuorli e finire di montare.

### Mousse base

Montare in planetaria la panna con il mascarpone, unite poi la colla di pesce fusa, unire poi delicatamente i restanti ingredienti; la crema di ricotta Arata, il succo di limone, il Patè a bombe, la polpa di vaniglia.

### Frutti di bosco cotti

Cuocere lo zucchero con il succo di limone poi unire i frutti di bosco in fine unire la grappa.

### Montaggio del dolce:

Formare la torta con la base di mix biscotto e pressare, dopo di che creare un primo strato di mousse cheesecake, poi uno strato di frutti di bosco cotti e coprire con la mousse fino al collo della torta. La torta così composta va abbattuta di temperatura e una volta congelata si può decorare con motivi a piacimento utilizzando i frutti di bosco cotti.

Maestro Pasticcere Nino De Pasquale.



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)

# Ricotta and woodfruits cheese cake



## Classic paté a bombe

yolk- 240 gr

water – 100 gr

sugar – 300 gr

Whip the yolk, cook sugar with water up to 121°C, then drip it onto and finish to whip.

## Base mousse

fresh cream – 1000 gr

ARATA RICOTTA – 500 gr

mascarpone (Devonshire cream) – 240 gr

lemon juice – 30 gr

paté a bombe – 500 gr

fish-glue – 30 gr

vanilla pulp – n.1

Whip in the machine the cream with the Devonshire cream, add the melted fish-glue, then joint the other ingredients: cottage cheese cream, lemon juice, paté a bombe, vanilla pulp.

## Cooked woodfruit

woodfruit – 500 gr

sugar – 200 gr

lemon juice – 30 gr

grappa- 70 gr

Cook sugar with lemon juice, then add the fruits and grappa at last.

## Biscuit mix

crushed biscuit – 1000gr

melted butter – 500 gr

cane-sugar – 500 gr

Melt butter and mix it with sugar , then add crushed biscuit.

## Assembling the cake:

Make the cake with a pressed base of biscuit, a first layer of cheesecake mousse, then a second layer of cooked woodfruits and cover the mousse up to the top of the cake.

The temperature of the cake has to be put down. As soon as it is frozen it can be decorated using the cooked wood fruit.

Master Confectioner Nino De Pasquale



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)



# RICOTTA E PERE

## SABLE' DI FROLLA

gr 180 Frollini al burro (frantumati)

gr 80 Burro (fuso)

gr 30 Zucchero di canna

## Procedimento

Mescolare in una terrina tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto sabbioso.

## MOUSSE ALLA RICOTTA E PERA

gr 750 Panna

gr 190 Latte

gr 250 Crema di Ricotta Arata

gr 190 Top Mousse

gr 200 Pere sciroppate

## Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria tranne le pere sciroppate, che andranno inserite all'interno del composto delicatamente.

## MONTAGGIO DEL DOLCE

Prendere un cerchio di cm 22 e inserire sul fondo il sablè e lasciare raffreddare nel congelatore per qualche minuto. Aggiungere la Mousse alla ricotta e pera e livellare.

Abbattere, sformare e decorare.

Maestro Pasticcere Nino De Pasquale.



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)

# Cottage cheese and pears

## Sandy pastry:

crushed butter cookies – 180 gr

melted butter – 80 gr

cane-sugar – 30 gr

Mix in a container all ingredients to get a sandy compost.



## Mousse at cottage cheese and pear

cream – 750 gr

milk – 190 gr

RICOTTA ARATA – 250 gr

top mousse – 190 gr

pears in syrup – 200 gr

Whip all ingredients in a mixing machine, pears are to be joined very carefully.



## Assembling the cake:

Take a mould of 22 cm and put the sablé on the bottom, let it cool in the freezer for a couple of minutes.

Add the mousse and level. Bring the temperature down, remove from the mould and decorate.

Master Confectioner Nino De Pasquale



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)



# Profumi di Sicilia

## Crema pasticcera:

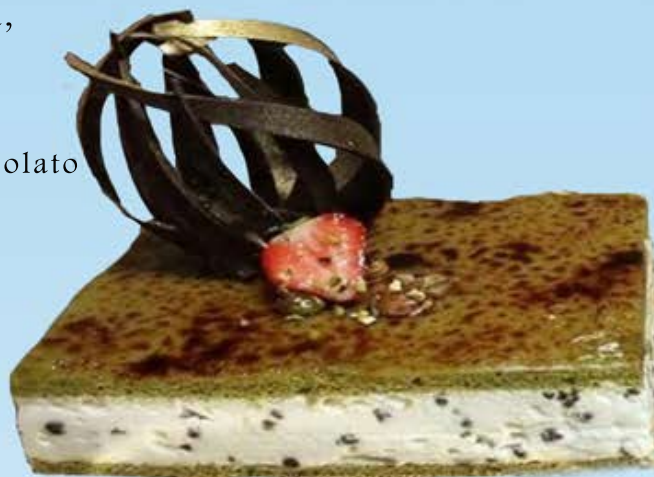
1litro di latte fresco  
300g di zucchero semolato  
350g di tuorlo d uovo,  
50g amido di mais,  
50g di amido di riso,  
1stecca vaniglia

## Bisquit al pistacchio:

850g di uova intere  
350g di zucchero semolato,  
350g di farina,150g di pasta  
pistacchio pura 100%

## Mousse:

300g di crema pasticciera,  
900g di Crema di Ricotta Arata,  
800g di panna montata,  
1 limone,  
15g di colla di pesce,  
900g di pere a cubetti,  
200g di gocce di cioccolato  
fondente.



## Crema pasticcera:

Mettere a bollire il latte con la stecca di vaniglia incisa per metà mentre i semini mescolati con lo zucchero semolato e amidi,fare una pastella con i tuorli,quando arriva a bollire il latte unirli insieme una volta pronta la crema stenderla in una teglia coprirla con la pellicola a contatto e abatterla in positivo.

## Mousse alla crema di ricotta pere e gocce di cioccolato profumata al limone

Mescolare la crema pasticcera con la ricotta aggiungere il succo di un limone e girare, incorporare delicatamente la panna montata e infine aggiungere le pere a cubetti e le gocce di cioccolato

## Bisquit al pistacchio:

Montare le uova fino a 4volte del loro volume unire delicatamente la farina setacciata prenderne una parte unire la pasta pistacchio e rimettere il tutto nel composto principale girare delicatamente dal basso verso l'alto stendere 700g di composto in una teglia 60x40 cottura valvola aperta a 180°C per 20 minuti circa

## Montaggio finale:

Mettere una base di bisquit sul fondo di una teglia versare la crema di ricotta profumata al limone con pere e gocce di cioccolato livellare bene e abbattere in negativo una volta abbattuto tirare fuori mettere il corrispondente bisquit al pistacchio sopra fare aderire bene cospargere di zucchero di canna e caramellare con un cannello e infine passare sopra la gelatina neutra e decorare a piacere

Maestro Pasticcere Andrea Colaiocco.



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)

# Smell of Sicily

## Egg custard:

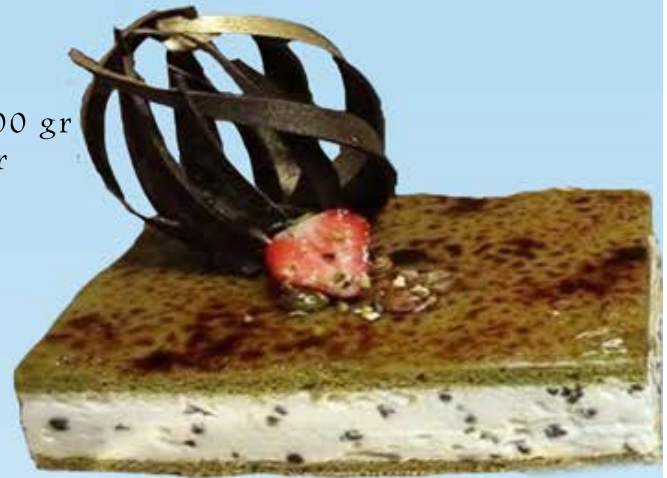
fresh milk – 1 liter  
castor sugar – 300 gr  
egg yolk – 350 gr  
maize starch – 50 gr  
rice starch – 50 gr  
vanilla stick – 1

## Pistachio Biscuit:

whole eggs – 850 gr.  
Castor sugar – 350 gr  
flour – 350 gr  
pure pistachio – paste 100% – 150 gr

## Mousse:

egg-custard – 300 gr  
buttermilk curd – 900 gr  
whipped cream – 800 gr  
lemon – 1  
fish-glue – 15 gr  
pears in little cubes – 900 gr  
chocolate drops – 200 gr



## Egg custard:

Boil milk with the vanilla stick cut into two, put the seeds together with the sugar and the starches, make a compound with the yolk of the eggs. As soon as the cream is ready lay it into a baking-pan, cover it with the film and put in the freezer bringing the temperature down.

## Mousse:

Mix the egg-custard with the buttermilk-curd, add lemon juice and mix; then softly mix together the whipped cream, the pears in cubes and the choco drops.

## Biscuit al pistacchio:

Whip the eggs until they reach four times their mass, add softly the sieved flour, join the pistachio-paste to a part of the compound and then put it all together again. Mix it all from the bottom to the top very carefully, then lay it in a baking pan 60\*40 cm., and bake it with a valve open at 180°C for 20 min.

## Assembling the cake:

Put a first base of biscuit on the bottom, lay the lemon-flavoured egg custard with pears and chocolate. Level it and put it down in the freezer. Once you get it frozen, put a second layer of biscuit onto, scatter with cane-sugar and candy it with a pipe. Put the neutral jelly on it and decorate at your will.

Master Confectioner Andrea Colaiocco.



[WWW.GRUPPOARATA.IT](http://WWW.GRUPPOARATA.IT)