



Importazione di Prelibatezze Italiane

www.lacoronadisicilia.com



Cannoli



I PECCATI DI GOLA DELL'ARTE DOLCIARIA SICILIANA

In origine venivano preparati in occasione del carnevale; col passare del tempo divengono un rinomato esempio dell'arte pasticceria italiana nel mondo.

La loro esplosione di sapore è data da croccanti cilindri di pasta fritta, crema di ricotta dolce, zucchero e frutta candita.



Cannolicchi



TRADIZIONE SICILIANA ED ESTRO CULINARIO

I cannolicchi, tradizionalmente una versione mignon dei classici cannoli siciliani, trovano una loro connotazione specifica negli ultimi anni.

Le "bucce" croccanti dei cannolicchi, incontrano non solo la crema di ricotta dolce con i suoi canditi, ma arricchiscono il loro gusto con prodotti tipici del territorio quali il pistacchio, la frutta secca e il cioccolato, stuzzicando così ogni palato.



Crema di Ricotta Dolce di Pecora



La ricotta è un latticino che si ottiene dal siero del latte scaldato. Attraverso il riscaldamento, si formano dei fiocchi solidificati bianchi che, una volta affiorati in superficie, vengono fatti riposare. Si forma quindi una massa che viene prelevata e disposta in contenitori forati, in modo che possa gocciolare e prendere la sua forma finale. Una volta fredda, verrà zuccherata e disposta in appositi contenitori alimentari sterilizzati, passando successivamente attraverso il processo di abbattimento per poter essere conservata e consumata nel tempo.



Cassatine

DEI PICCOLI DOLCI

CON UN MONDO

DI SAPORI

Le cassatine, figlie di sua maestà cassata, vantano altrettanta regalità. Come piccole principesse primeggiano su ogni vassoio di dolci, che, per buon uso, viene comprato e portato dagli ospiti per il tipico pranzo in famiglia.

Crema di ricotta dolce di pecora, pan di spagna, frutta candita e pasta di mandorla formano una cremosissima monoporzione... ma attenzione, una tira l'altra!
Attualmente anche in vari gusti.



Cassatelle

TIPICHE DEL CARNEVALE

MA GOLOSE

TUTTO L'ANNO

“Cassateddi”, è un termine siciliano che indica dei dolci dall’involucro di pasta frolla e un cuore cremoso. Le varianti della tradizione prevedono due ricette per la crema al suo interno: la crema di ricotta dolce di pecora sul territorio palermitano e la crema di ceci preparata con zucchero, cannella, cioccolato e zuccata su quello trapanese. Attualmente anche in vari gusti.



Iris



I DOLCI DA COLAZIONE DELLA TIPICA GIORNATA PALERMITANA

Nel 1901 un pasticciere palermitano creò questi dolci in occasione dell'opera "Iris" di Pietro Mascagni. L'iris sono dei dolci lievitati di forma sferica, simili ai bomboloni, che racchiudono un ripieno di crema: quello tradizionale prevede crema di ricotta dolce di pecora con gocce di cioccolato.

Col tempo si sono evolute e attualmente si possono gustare in vari gusti.



Brioche Siciliane



BONTÁ DELL' ARTE PASTICCERA

SICILIANA

“Brioscie cu tuppo” in dialetto siciliano. Morbide e golosissime, con il loro inconfondibile profumo, le brioche siciliane si gustano solitamente accompagnate dalla granita o ripiene di gelato a colazione.

Dolci lievitati, tradizionalmente fatti con pasta gialla.

Maturazione in frigo , una volta lievitata la pasta vengono formate le brioche con il loro tuppo secondo la tecnica tradizionale. Infine pochi minuti di cottura in forno.

Una morbidezza che facilmente diventa abitudine.



Dolci di Mandorle



GIOIELLI DA MANGIARE

“Pàsta riàli” in tipico dialetto siciliano. Le origini di questi dolcetti sono molto lontane: pare, infatti, siano nati alla fine del 1100 in un convento palermitano. Il nome "reale" attribuito alla pasta dolciaria si può ricondurre alla bontà "degnà di un re". Le mandorle sono lavorate in maniera artigianale con il miele, fino a ottenere una pura pasta di mandorle, che può anche essere aromatizzata al limone o all'arancia, oltre che essere ricoperta di zucchero a velo.



Babbà



IMPASTI SOFFICI MA SPUGNOSI

IMPREGNATI DI DELIZIOSA

BAGNA AL LIQUORE

Il padre dei dolci della pasticceria napoletana. I babbà hanno origine a Napoli da pasticceri napoletani che ne fanno un vero simbolo gastronomico. I babbà sono la derivazione di dolci a lievitazione naturale, nella tipica forma a fungo, cotti in forno e lasciati asciugare. Una volta ra reddati vengono bagnati con uno sciroppo a base di rum e servito.



Babbarini



UN BABBARINO TIRA L'ALTRO

I babbarini, una versione mignon del classici babbà napoletani. Piccoli e golosi, mantengono la loro forma originale a fungo. Questi "funghetti dolci" mantengono la loro derivazione di dolci a lievitazione naturale, poi infornati. Una volta cotti si lasciano raffreddare e asciugare, per poi bagnarli con il loro caratteristico sciroppo a base di rum. Una vera e propria golosità che non può mancare dopo una squisita cena.



Cuori Caldi

MONOPORZIONI

SOFFICI FUORI

CREMOSI DENTRO

La loro origine è contesa fra Francia e America, ma si crede sia stato uno chef francese a New York a inventarli.

I tortini vengono riempiti con crema ganache al cioccolato (oggi anche al pistacchio) e cuocendoli velocemente al forno l'esterno diventa soffice e l'interno nasconde dei scioglievoli cuori caldi.



7 Veli



MONOPORZIONI

SOFFICI E CROCCANTI

DA LECCARSI I BAFFI

Le golosissime tortine 7veli sono classici dolci da pasticceria, diffusissimi in tutta Italia, ma ciò che le rende uniche in Sicilia è la maestria della cultura dolciaria che le contraddistingue in tutto il mondo. Ora anche in vari gusti.



Ricotta e Pistacchio



MONOPORZIONI

REALIZZATI CON

INGREDIENTI D.O.P. SICILIANI

Delle giovani leve della pasticceria siciliana. Appena entrate sulla scena, ma con un futuro prospero. Dei dolci a base di crema di ricotta dolce di pecora con vari strati di pistacchio di Bronte D.O.P. dentro e fuori. Per finire, non poteva mancare una piccola carezza di crema pasticcera con tenera ciliegina sciroppata in cima.



Tiramisù



UN GIOVANE DOLCE

DALLA FAMA DOMINANTE

Le origini sono dibattute tra il Veneto e il Friuli-Venezia Giulia. Un dolce giovane rispetto ad altri dolci tipici della penisola italiana, ma che ha ricevuto una fama dominante su tutti gli altri fino a essere il dolce più conosciuto al mondo. È un dessert al cucchiaio a base di savoiardi o pan di spagna bagnati con caffè e ricoperti di crema al mascarpone con uova e zucchero. In alcune varianti è aromatizzato con liquore.



Cassata



IL DOLCE DELLA TRADIZIONE PIÙ AMATO AL MONDO

La cassata è la regina dei dolci siciliani, sicuramente fra i più amati non solo in Italia, ma talmente golosa da essere apprezzata in tutto il mondo! La cassata siciliana è una torta tradizionale a base di crema di ricotta dolce di pecora, pan di spagna, pasta di mandorla, frutta candita e glassa di zucchero.



Torta Sicilia



UN DOLCE CHE RAPPRESENTA
TUTTI I GUSTI E PROFUMI
SICILIANI

Un semifreddo che non lascia desiderare nient'altro una volta assaggiato. Realizzato da chef pasticceri siciliani, la torta Sicilia è realizzata con vari strati di pan di spagna bagnati con caffè e farciti con crema di ricotta dolce di pecora. Gli strati sono ricoperti da un soffice e goloso strato di panna montata cosparsa da cacao in polvere.



Torta Frutta e Panna



UNO DEI DOLCI

PIÙ CLASSICI

DEI SUOI TEMPI

Origine dibattuta tra Francia e Italia ma resa nota grazie a chef pasticceri italiani. È un dolce che rinfresca il palato ed è adatto a ogni occasione.

La sua soffice base di pan di spagna è inumidita con la classica bagna per torte, farcita con crema pasticcera, glassata con panna montata e decorata con abbondanti frutti di vario tipo.



Olio d'Oliva



L'ORO VERDE

L'olio extravergine d'oliva siciliano è uno dei componenti essenziali della dieta mediterranea. È uno fra i pochissimi prodotti a essere ricavato dal frutto e non dal seme, particolarità che gli consente di racchiudere varie e importanti qualità organolettiche e nutrizionali.



Arancine



SFERE DI RISO CALDE COME IL SOLE SICILIANO

Le arancine sono una specialità della cucina siciliana e in particolare di quella palermitana. Delle palle di riso impanate, farcite con vari ingredienti in base al gusto scelto, e per finire fritte. La tradizione vuole che si attribuiscono forme differenti a ogni gusto.



Arancinette



PICCOLE SFERE

PER UN GRANDE APERITIVO

Le arancinette palermitane, sono piccoli bocconcini di riso, dai gusti assortiti, ideali per buffet, antipasti e aperitivi. La loro particolarità è data dalla croccante panatura fatta da una pastella speciale, chiamata "legatura", che ne fa esplodere il gusto al palato conservandone il cuore tenero e filante.



Panelle



LO STREET FOOD PER ECCELLENZA

Le panelle, frittelle di farina di ceci, sono una delle specialità gastronomiche “da strada”, nate a Palermo ma presto diffuse in tutta la regione. Velocità e semplicità per la massima resa di una ricetta sfiziosa e nutriente: acqua, farina di ceci, sale e prezzemolo. Le panelle rappresentano lo spuntino per eccellenza.



Cazzilli



LO STREET FOOD PER ECCELLENZA

I "cazzilli", crocchette di patate, sono una delle specialità gastronomiche "da strada", nate a Palermo ma presto diffuse in tutta la regione.

Velocità e semplicità per la massima resa di una ricetta sfiziosa e nutriente: patate, prezzemolo sale e pepe. I cazzilli, in coppia con le panelle, rappresentano lo spuntino per eccellenza.





*Papà, maestro nell'arte culinaria,
mi diceva sempre che la qualità
eccelle sempre ma soprattutto
nell'alimentazione.*

*Io, Giovanni Patti,
nella mia attività
"La Corona di Sicilia"
voglio portare avanti questa
filosofia della qualità
e delle tradizioni più artigianali.*



FINE ITALIAN · FOODS IMPORTS

11-24 154th Street • Whitestone,
NY 11357

1 347 440 7351

info@lacoronadisicilia.com

www.lacoronadisicilia.com