



ISTITUTO SUPERIORE STRIANO-TERZIGNO
IPSEOA SEDE DI STRIANO

PRESENTA

L'ARTE DELLA PASTICCERIA
DELIZIA AL LIMONE
CLASSICA E RIVISITATA

A. S. 2023-2024

UN PO' DI STORIA

La **delizia al limone** è un **dolce tipico campano**, amatissimo ovunque. Una sorta di **reginetta della pasticceria**.

Vi va di scoprire di cosa si tratta? Partiamo **dall'inizio!**

La storia di questo dolce **comincia nel 1978** grazie al **pasticcere sorrentino Carmine Marzuillo** e dalla sua idea di **creare un dolce che avesse il limone come protagonista**, sia per quanto riguarda il **sapore** sia per quanto riguarda il **profumo** di questo **agrumo strepitoso**, simbolo di **Sorrento** e della **Costiera Amalfitana**.

Una **tortina** con alla base **pan di Spagna bagnato con uno sciroppo a base di limoncello**, farcita e ricoperta di **crema a base di limone**. Molte volte la **forma somiglia ad un seno**, per questo, e per il suo **colore candido** è anche chiamata **"zizza della monaca"**.

E ORA LE RICETTE

classica a cura di Maria Teresa Attademo

ingredienti montata: zucchero (gr. 150), uova intere (n. 10), farina 00 (gr. 150)

ingredienti crema pasticceria: zucchero (gr. 400), latte (lt. 1), farina 00 (gr. 190), tuorli (n. 5), aromi, panna semi-montata (gr. 150)

Ingredienti crema a limone: zucchero (gr. 550), latte (lt. 1), farina 00 (gr. 150), panna fresca (gr. 50), limone e limoncello (gr. 50)

ingredienti bagna per delizia: zucchero (gr. 300), acqua (lt. 1), limoncello (q. b.)

E ORA LE RICETTE

rivisitata a cura di Aurora Coppola

ingredienti streusel al cacao: burro a pomata (gr. 50), zucchero grezzo (gr. 50), farina di mandorle (gr. 50), cacao (gr. 5), farina 00 (gr. 5)

procedimento streusel al cacao: Impastare tutto in planetaria con gancio a foglia, compattare bene a forma di salamino, abbattere a negativo, grattugiare la massa in appositi stampi di circa $1/2$ cm di altezza, cuocere in forno a 170°C per 13/15 minuti.

ingredienti crema pasticcera: zucchero (gr. 400), amido di riso (gr. 180), tuorli d'uovo (gr. 160), latte (lt. 1), limone grattugiato (n. 2), baccello di vaniglia (n. 1)

procedimento crema pasticcera: Mescolare zucchero e amido, unire tuorli e amalgamare senza formare grumi, aggiungere poco per volta il latte, mescolare bene, portare a cottura girando sempre, non superare i 72°C ., trasferire in un recipiente freddo e abbattere.

ingredienti bagna per inzuppatura: acqua (cl. 50), zucchero semolato (gr. 200), liquore limoncello (ml. 20)

procedimento bagna per inzuppatura: portare a ebollizione lo zucchero e l'acqua per circa 5 minuti. Speggnare, far abbassare la temperatura e incorporare il limoncello. Passare in frigorifero.

ingredienti gelatina di limone: succo di limone (gr. 125), zucchero semolato (gr. 60/65), colla di pesce (gr. 3) [in alternativa pectina], colore giallo per alimenti (q. b.)

procedimento gelatina di limone: Mescolare lo zucchero con il succo di limone, portare a fuoco moderato e cuocere fino a 95°C., aggiungere la colla di pesce e mixare.

N. B. Se si utilizza come inserto, dressare in stampi e abbattere; se si utilizza per glassare, lasciar freddare sino a 22-25°C.

delizia classica



delizia rivisitata



Grazie a **Maria Teresa** e **Aurora** per la passione che mettono nella scuola e nel lavoro di pasticceria.

Grazie al **prof. Antonio Meo** e a tutti i **docenti dell'IPSEOA di Striano** per la dedizione e la professionalità che mettono nel loro insegnamento.

Grazia per aver creato, con i vostri dolci, piccoli momenti di felicità.

ALLERGENI

Glutine, uova latte.

Tracce di: soia,
frutta a guscio.

Conservare ad una temperatura di 4°C e consumare entro 3 giorni dalla data di produzione.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
GRAMMI	100 g	120 g
ENERGIA	300 g	360 g
GRASSI	14 g	17 g
CUI SATURI	8 g	9 g
CARBOIDRATI	40 g	48 g
DI CUI ZUCCHERI	32 g	38 g
PROTEINE	6 g	7 g
SALE	0,93 g	1,11 g

ISTITUTO SUPERIORE STRIANO-TERZIGNO
IPSEOA SEDE VIA SARNO P.CO VERDE STRIANO
WWW.ISSTIRANOTERZIGNO.EDU.IT



SEGUICI
@ISSTIRANOTERZIGNO