



**A.D.E.A.** *Materie prime, Ingredienti e Miscele di Qualità*

A.D.E.A. S.r.l. - I - 21052 BUSTO ARSIZIO (VA) - Via Baden Powell, 5 (Z.I. Sud Ovest)  
Tel. + 39 / 0331.34.19.49 - Fax + 39 / 0331.34.19.48 - Servizio Vendite: Fax 0331.34.19.88

## **PRONTO Fecola di Patate**

**è un amido nativo ottenuto da patate di buona qualità. Questo versatile ingrediente, ha molte applicazioni nel settore alimentare ed in particolar modo in pasticceria dove, a seconda dei ricettari, può sostituire la metà del quantitativo di farina in ricetta.**



**Buste in poliaccoppiato da 1 Kg**

## **SUGGERIMENTI D'IMPIEGO**

**PRONTO Fecola di Patate per la sua consistenza finissima ed impalpabile è anche un valido aiuto per tutti coloro che vogliono ottenere dolci lievitati particolarmente soffici e leggeri.**

### **Torta Mimosa ingredienti per 6 persone:**

250g di **PRONTO Fecola di Patate** - 250g di burro - 250g di zucchero - 2 uova - 3 tuorli - Scorza grattugiata di 1 limone - 10g di zucchero a velo per lo spolvero.

Difficoltà bassa - Preparazione 30 min. - Cottura 45 min.

**Procedimento:** lavorate in una terrina 250g di burro fino a renderlo gonfio e spumoso; aggiungere poco a poco lo zucchero, poi le uova ed i tuorli precedentemente sbattuti insieme come una frittata. Unitevi la fecola e la scorza grattugiata di limone. Versate il composto in una teglia di 25cm di diametro precedentemente unta di burro e cuocete in forno a 180°C per circa 45 minuti, poi toglietela dal forno e sformatela dopo 5 minuti. Spolverizzatene la superficie con lo zucchero a velo.

### **Torta Paradiso ingredienti per 6 persone:**

150g di **PRONTO Fecola di Patate** - 320g di burro - 300g di zucchero - 8 uova - 150g di farina - Scorza grattugiata di 1 limone - 20g di zucchero a velo per lo spolvero.

Difficoltà bassa - Preparazione 30 min. - Cottura 40 min.

**Procedimento:** mettete 300g di burro ammorbidito a temperatura ambiente in una ciotola e lavoratelo a lungo, finché sarà montato come una crema. Unite la scorza grattugiata di limone e, uno per volta, i tuorli tenendo da parte 3 albumi e amalgamando bene dopo ogni aggiunta. Aggiungete lo zucchero e, sempre mescolando, la fecola e 130g di farina setacciata. Quando tutti gli ingredienti saranno ben lavorati, montate a neve ferma gli albumi e incorporateli al composto delicatamente perché non si smontino. Imburrate una tortiera del diametro di 28 cm a bordi alti e versatevi il composto. Mettete nel forno già caldo a 170°C e cuocete la torta per 40 minuti. Toglietela dal forno, sformatela su un piatto da portata e, prima di servirla, cospargetela con lo zucchero a velo.

### **Dolce Bicolore ingredienti per 6 persone:**

100g di **PRONTO Fecola di Patate** - 220g di burro a pezzetti 150g di zucchero - 3 uova - 170g di farina - 1dl di panna 50g di cacao amaro - 1 bustina di vanillina - 1 bustina di lievito per dolci - 10g di zucchero a velo.

Per decorare: 1dl di panna montata; 30g di scagliette di cioccolato.

Difficoltà media - Preparazione 30 min. - Cottura 50 min.

**Procedimento:** lavorate in una terrina 200g di burro fino a renderlo gonfio e spumoso; incorporatevi i tuorli, lo zucchero e la vanillina. Unitevi 150g di farina, il lievito e la fecola setacciati, e la panna; dividete l'impasto in 2 parti uguali e incorporate a una il cacao setacciato. Montate gli albumi a neve ferma, divideteli in 2 parti, incorporateli ai 2 impasti e metteteli in 2 tasche da pasticciere con bocchetta liscia. Distribuite uno strato di 1,5cm di impasto al cacao in una tortiera del diametro di 24cm imburrata e infarinata. copritelo con uno strato di impasto chiaro, formate con il rimanente impasto chiaro un bordo di circa 3cm e mettetevi al centro l'impasto al cacao rimasto. Cuocete la torta nel forno già caldo a 180°C per circa 50 minuti, poi toglietela dal forno e sformatela dopo 5 minuti. Fatela raffreddare, spolverizzatene la superficie con lo zucchero a velo e decoratela con ciuffetti di panna montata e con le scagliette di cioccolato fondente.