



LE NOSTRE TORTE



DOLCE CAPRICCIO

GELATERIA

LE NOSTRE TORTE



I NOSTRI DESSERT



I dessert Dolce Capriccio sono tutti realizzati artigianalmente nel nostro laboratorio, utilizzando frutta di stagione, latte e panna biologici e prodotti a marchio IGP o DOP. Sono totalmente privi di aromi, coloranti artificiali, conservanti, addensanti chimici e grassi vegetali idrogenati.

GLI INGREDIENTI

Gli ingredienti delle nostre torte sono gli stessi dei gelati: materie prime di qualità selezionata, unite alla nostra passione per i prodotti genuini:

- » Frutta e verdura di stagione biologica
- » Latte e panna fresca biologici
- » Uova da allevamenti a terra
- » Frutta secca italiana: Pistacchio puro di Bronte, Nocciola Piemonte IGP, Mandorla di Avola e Noce Lara
- » Marmellate di frutta biologiche
- » Cioccolato monorigine Venezuela, Ecuador e Brasile.

PRINCIPESSA SISSI

Dolce semifreddo al cioccolato, ripieno di marmellata di albicocche biologica e scaglie di cioccolato fondente monorigine Venezuela, avvolto da una squisita glassa al cioccolato.

01

Questa torta ci riporta al fascino romantico della Vienna del primo Ottocento, quando la capitale dell'impero austriaco era il luogo di ritrovo delle più ricche casate aristocratiche e dell'alta borghesia europea. Avvolta da un'atmosfera di sfarzo e ricchezza, Vienna allietava l'alta società con ricevimenti e balli di corte nei suoi sontuosi palazzi. Secondo la leggenda, alla corte della Principessa Sissi venivano organizzati più di 700 balli all'anno! La capitale vide nascere la celeberrima Sacher Torte nel 1832, quando il principe Klemens di Metternich-Winneburg ordinò ai suoi cuochi di inventare una torta speciale in occasione di un ricevimento a corte. Poiché il pasticcere era malato, il giovane apprendista Franz Sacher attinse dalla propria creatività e inventò la ricetta della famosissima torta al cioccolato con confettura di albicocche.

La nostra torta Principessa Sissi riprende la tradizionale ricetta viennese, con una golosa variazione sul tema: le scaglie di cioccolato fondente monorigine Venezuela interne le conferiscono una croccantezza speciale e delle note aromatiche calde e tostate, che ricordano l'uva passa e il castagno.



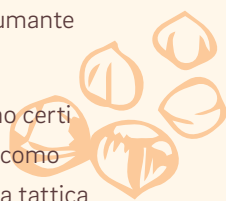
DOLCE BACIO

02 Semifreddo al cioccolato gianduia con nocciole Piemonte I.G.P. ricoperto da un soffice pan di spagna al cacao e una deliziosa crema al cioccolato fondente, decorato con granello di nocciole Piemonte I.G.P.

Il celebre scrittore e seduttore veneziano Giacomo Casanova aveva l'abitudine di far recapitare omaggi di cioccolata alle dame che desiderava sedurre, convinto del potere afrodisiaco e disinibitorio del cacao. Durante i suoi incontri galanti e le feste private, il cioccolato non mancava mai dalla tavola, insieme ad altre prelibatezze come pasta, ostriche e champagne. Si dice anche che viaggiasse sempre fornito di frullino e un'abbondante scorta di barrette di cioccolata, che all'occorrenza grattugiava in acqua o latte caldo, frullando a lungo per ottenere una tazza di schiumosa cioccolata fumante in qualsiasi luogo si trovasse.

Indipendentemente dalle sue doti di seduttore, noi siamo certi che il merito di molte conquiste amorose del nostro Giacomo vada attribuito alla bontà dei suoi doni al cioccolato...una tattica infallibile per far "sciogliere" il cuore di ogni donna!

La nostra torta Dolce bacio è dedicata a tutti i golosi di cioccolato e a chi vuole conquistare il cuore della propria amata con una torta irresistibile.

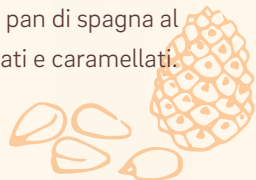


CUOR DI PINOLO

La storia dei pinoli affonda le sue radici nell'antica Grecia, dove questi semi erano considerati degli eccezionali potenziatori di fertilità. Durante le feste propiziatriche, gli antichi Greci sotterravano delle pigne ancora chiuse, simbolo della fertilità maschile, all'interno di fosse scavate nel terreno. Questa fama fu poi tramandata alla civiltà romana, dove divennero parte integrante della dieta quotidiana. Le loro proprietà furono elogiate addirittura da Ovidio e da Plinio, che scrisse: «I pinoli spengono la sete, calmano i bruciori dello stomaco e vincono la debolezza delle parti virili».

Di certo, questo piccolo seme dall'elevato apporto calorico ed energetico è ricchissimo di preziose proprietà nutritive: grazie al mix di acido linoleico, proteine, vitamine e minerali, possiede proprietà antiossidanti, protegge la circolazione sanguigna e combatte i disturbi dell'apparato digerente.

Per la nostra torta Cuor di pinolo utilizziamo l'antica ricetta della crema preparata con uova, vaniglia Bourbon del Madagascar e zest di limone e arancia. Nasce così un morbido semifreddo alla crema avvolto da un goloso pan di Spagna al cacao, con un'anima croccante di pinoli tostati e caramellati.



Semifreddo alla crema con un cuore croccante di pinoli tostati e caramellati, racchiuso da uno strato di pan di Spagna al cacao.





FIORE A PRIMAVERA

04

Dolce semifreddo alla mandorla
di Avola e crema al cioccolato.

Il mandorlo, pianta originaria dell'Asia Centro-Occidentale diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo dal fusto alto una decina di metri, è il primo albero ad annunciare la primavera con i suoi delicati fiori bianchi e rosati. Allo splendido fenomeno della fioritura del mandorlo è legato un antico mito greco, che narra la storia di Fillide, una principessa della Tracia sposata con Acamante, figlio di Teseo e di Fedra. Acamante dovette lasciare la giovane moglie per andare a combattere nella guerra di Troia. Fillide attese per dieci lunghi anni il rientro dell'amato, ritardato dalla lunga guerra e da un'avaria della flotta ateniese durante il viaggio di ritorno.

La giovane, venuta a conoscenza della caduta di Troia e non vedendo rientrare Acamante, credette che il marito fosse caduto in battaglia e si suicidò per il dolore. La Dea Atena, commossa dallo struggente gesto d'amore, trasformò la giovane in una pianta di mandorlo. Al suo ritorno, Acamante scoprì che la principessa era stata trasformata in un albero e, disperato, abbracciò il tronco dell'albero, che in risposta fiorì all'improvviso. Da allora, la fioritura dei mandorli rinnova la memoria di questo epico amore.

Il nostro semifreddo Fiore a primavera unisce l'aroma delicato e dolce della mandorla al gusto rotondo e goloso della crema al cioccolato, in un connubio di sapori delicato, proprio come...
il primo fiore a primavera.



SERA D'ESTATE

Torta gelato alla fragola
o alla pesca, con un ricco
strato di confettura biologica.



Pesca e fragola sono annoverati tra i frutti estivi per eccellenza, grazie al loro gusto rinfrescante e delicato. Sono spesso utilizzati insieme per la realizzazione di dessert, cocktail, sorbetti e semifreddi.

Secondo un'antica leggenda Cherokee, le fragole furono create e posizionate sulla terra nel tentativo di convincere la prima donna a tornare dal suo uomo, a seguito di un brutto litigio. La donna, allontanandosi nel bosco, a un tratto si trovò circondata da queste piante con i loro fiori delicati e i frutti rossi, dolci e a forma di cuore: assaggiandoli si dimenticò della sua rabbia e decise di tornare dal suo amato per condividere con lui un cestino di deliziose fragole appena colte.

In ogni parte del mondo, il pesco ha un significato simbolico molto importante. In Cina, i suoi frutti rappresentano l'immortalità, mentre in Giappone il pesco è considerato un protettore dalle forze maligne. Proprio in Cina, nel 1977, fu ritrovato il corpo in perfette condizioni della moglie del marchese di Tai, risalente al II secolo a.C. Al suo fianco, insieme a un ricchissimo corredo funerario, era posata una ciotola colma di pesche.

Il nostro semifreddo Sera d'estate utilizza gelato fresco alla fragola o alla pesca arricchito da uno strato di confettura biologica, per rinfrescare piacevolmente il palato nelle calde sere d'estate.

05

LUCE DEL BOSCO

06

More, lamponi, ribes, mirtilli e fragoline...questi piccoli frutti sono ricchissimi di proprietà benefiche per il nostro organismo. Il mirtillo, ad esempio, è ricco di vitamina A, C, B e di sali minerali ed è utilizzato in fitoterapia per favorire la circolazione, prevenire le infezioni urinarie e curare i disturbi del colon.

Secondo la tradizione pagana scandinava, i rami di mirtillo erano utilizzati nella cerimonia del "Piccolo Yule" il 13 dicembre, un rito che celebrava la Dea della Luce in una fase dell'anno dove l'oscurità aumentava. La tradizione svedese antica in occasione della festa di Santa Lucia sembra aver ripreso parte della stessa simbologia: la figlia più giovane della famiglia si svegliava alle prime luci dell'alba e indossava un costume bianco con una fascia rossa attorno alla vita, ponendosi sul capo una corona fatta di ramoscelli di mirtillo rosso e di candele accese. Nelle vesti di Santa Lucia, la giovane svegliava con dei canti i componenti della famiglia, invitandoli a gustare una ricca colazione in una stanza illuminata di sole candele. Ancora oggi, le processioni di Santa Lucia vedono sfilare migliaia di bambine svedesi con una veste bianca e una coroncina di candele elettriche, guidate dalla bambina che impersona Lucia, per illuminare il buio inverno svedese e consegnare agli spettatori i tradizionali dolci allo zafferano.

La nostra torta Delizia del bosco sposa il gusto fresco dei frutti di bosco al gusto dolce e avvolgente della crema e del cioccolato, per illuminare anche le più buie giornate invernali!

Delicato semifreddo alla crema e ai frutti di bosco con pan di spagna al cacao, ricoperto da un cremoso strato di cioccolato.





FAVOLA AI LAMPONI



Ricchissimi di vitamina C ma poveri di zucchero, i lamponi sono un frutto adatto anche ai diabetici che, grazie alla versatilità in cucina, è utilizzato in ricette sia dolci che salate. Il suo succo favorisce la digestione, facilita la riduzione del peso corporeo ed è efficace contro le infiammazioni urinarie.

Secondo la mitologia greca, il lampone era originariamente bianco. La ninfa Ida, figlia del re di Creta Minosse, trovò in lacrime il padre degli dei, il piccolo Giove, così colse un lampone per tentare di placare i suoi pianti. Mentre si chinava sul cespuglio, la ninfa si punse e il sangue colò sui frutti bianchi, colorandoli per sempre di rosso.

La nostra torta Favola ai lamponi utilizza la marmellata biologica di lamponi, il pan di spagna al cacao e il semifreddo alla mandorla per un dolce...semplicemente da favola!

07

Semifreddo alla mandorla di Avola avvolto da due strati di pan di spagna al cacao e marmellata biologica al lampone.

CREMINO

08

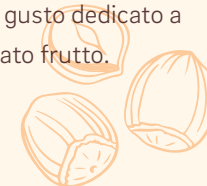
Due strati di semifreddo alla Nocciola Piemonte I.G.P. avvolti da una morbida crema e croccante granella di nocciole, decorati da foglie di cioccolato temperato.



Le nocciole sono ricchissime di acidi grassi polinsaturi, che esercitano un'azione di riduzione del colesterolo e dei trigliceridi. Dopo le mandorle, è il frutto più ricco di vitamina E, utile a contrastare l'invecchiamento della pelle. Originario dell'Asia Minore, il Nocciolo è una delle più antiche piante coltivate dall'uomo: sono stati ritrovati manoscritti risalenti a 5000 anni fa che parlano di questa pianta.

Per i celti rappresentava un albero sacro, poiché il suo frutto protetto dal guscio rimandava al concetto di conoscenza e saggezza interiore. I druidi, i membri più autorevoli della società celtica con poteri giuridici e spirituali, utilizzavano bacchette e tavolette divinatorie di nocciolo per invocare gli dei, compiere incantesimi e prevedere il futuro, convinti del potere magico di questo legno. In epoca romana invece, le piante di nocciolo venivano donate come augurio di pace e prosperità, mentre i suoi frutti venivano distribuiti durante le nozze per augurare fecondità agli sposi.

Il nostro Cremino è l'unione golosa tra due strati di fresco semifreddo e una deliziosa crema alla nocciola, ricoperta da una croccante granella di nocciole...un tripudio di gusto dedicato a tutti gli appassionati di questo nobile e raffinato frutto.





Semifreddo al mascarpone con
fragrante biscotto al caffè, ricoperto
da un velo di cacao amaro.

TIRAMISÙ

09

Dolce italiano per eccellenza, è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, tanto da essere la quinta parola italiana più conosciuta in Europa. L'origine di questo dolce è piuttosto recente ma assai contesa, tanto che esistono parecchie teorie riguardo alla regione italiana che per prima ebbe il merito di inventare la fortunata ricetta. Secondo l'enogastronomo Giuseppe Maffioli, il tiramisù fu proposto per la prima volta nel ristorante trevigiano "Alle Beccherie" nel 1970, dal cuoco pasticcere Roberto "Loly" Linguanotto. Linguanotto prese spunto dall'antica ricetta veneta dello "sbatudin", dolce povero a base di tuorlo d'uovo montato con lo zucchero, utilizzato dalle famiglie contadine come ricostituente per i bambini o i malati.

A conferma dell'origine veneta, troviamo una ricetta del tiramisù nel libro di Giovanni Capnist "I dolci del Veneto" pubblicato nel 1983, anche se il dessert non è indicato con il suo nome attuale. Altre teorie collocano l'origine del dolce a Siena e nella zona tra Gorizia e Udine, ma è davvero difficile stabilire con certezza la vera paternità di questo delizioso dessert. Quel che è certo, è che mai nome fu più azzeccato: quale altro dolce è in grado di tirare su il morale meglio di questo?!

Il nostro tiramisù rende onore al dolce più amato da grandi e piccini.

FIORE DELLE LANGHE

10

Le Langhe sono una regione collinare storica del Piemonte, situata a cavallo delle province di Cuneo e Asti. Dalla zona dell'Alta Langa proviene una delle migliori varietà di nocciola al mondo, la Nocciola Tonda Gentile delle Langhe detta anche Nocciola Piemonte I.G.P., con cui realizziamo questo semifreddo. Nella tradizione popolare piemontese, Le Masche (in piemontese, streghe) sono donne dotate di poteri soprannaturali in grado di operare incantesimi, fare o togliere fatture, curare mali incurabili e prevedere il futuro. Queste donne ereditano i poteri dalla madre o dalla nonna, insieme al Libro del Comando, un voluminoso volume di riti magici. Secondo la superstizione, le Masche, di indole capricciosa e dispettosa ma raramente malvagia, operano di notte, momento in cui riescono a far uscire la propria anima dal corpo e volare immaterialmente nello spazio.

In passato, i piemontesi erano soliti attribuire la causa di eventi inspiegabili o negativi a loro e ancora oggi, le Masche sono presenti in diversi modi di dire piemontesi, come "far vedere le masche" (procurare dispiacere o turbamento a qualcuno) e "rubato dalle masche" (detto di qualcosa che pare essersi improvvisamente volatilizzato).

La nostra torta Fiore delle Langhe, che avvolge un semifreddo alla nocciola e al bacio in una cupola di cioccolato bianco o fondente, evoca il dolce paesaggio collinare e i deliziosi sapori di questa splendida regione italiana.



Cupola di semifreddo
alla Nocciola Piemonte I.G.P.
e al bacio, ricoperta di
cremoso cioccolato
bianco o fondente.



BIANCO CACAO

Semifreddo al latte con scaglie di cioccolato monorigine Venezuela, avvolto da due strati di pan di spagna al cioccolato, cacao e foglie di cioccolato temperato.

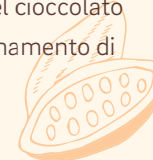


11

Pianta originaria dell'America Centrale e Meridionale risalente al 1000 a.C. e scoperta da Cristoforo Colombo, secondo alcune tesi storiche il cacao giunse in Europa attorno alla metà del Cinquecento, grazie all'esploratore spagnolo Hernán Cortéz. Alcune fonti narrano che quando l'esploratore sbarcò in Messico, l'imperatore azteco Montezuma lo scambiò per la reincarnazione del Dio Quetzalcoatl, che secondo una profezia sarebbe dovuto arrivare sulla Terra proprio nel 1519. Grazie a questo curioso "scambio di persona", Cortéz tornò in patria con diversi doni ricevuti dal re azteco, tra i quali dei semi di cacao. Gli spagnoli imitarono l'originale ricetta azteca della cioccolata calda, aggiungendovi zucchero, vaniglia e cannella per correggerne il gusto amaro.

Bisogna però attendere il XVII secolo perché Francia e Inghilterra avviassero numerose piantagioni di cacao nelle loro colonie. Nel resto delle corti europee, il cacao si diffuse lentamente a cavallo tra il XVI e il XVII secolo, sia come bevanda stimolante e ricostituente, sia come medicamento, grazie alle sue presunte proprietà terapeutiche. Solo nel XVIII secolo il cioccolato, sempre in forma di bevanda calda, si diffuse anche tra le classi medie, mentre la prima tavoletta di cioccolata solida venne prodotta in Inghilterra nel 1820.

Il nostro semifreddo Bianco cacao è un connubio perfetto tra la dolcezza del latte e l'aroma intenso e aromatico del cioccolato monorigine Venezuela, perfetto per chi ama l'abbinamento di gusti forti e delicati.



TORTA GELATO

Torta realizzata con gelato fresco di giornata e soffice panna montata.

12

Se è vero che il gelato è nato con ogni probabilità in Italia, come risulta da diversi documenti del '600, il suo "debutto in società" avviene a Parigi, durante il regno di Luigi XIV, grazie al cuoco siciliano Francesco Procopio dei Coltelli. Dopo aver ereditato dal nonno una rudimentale sorbettiera, Procopio sostituì lo zucchero al miele e aggiunse del sale alla ricetta ereditata dal nonno, allo scopo di far durare più a lungo la miscela. Dopo lunghi esperimenti, decise di portare la propria invenzione a Parigi, dove aprì nel 1686 il Café Procope, in cui venivano servite granite, geli al caffè, gelati alla frutta e sorbetti.

Grazie al successo ottenuto, Procopio aprì un locale più ampio vicino al celebre teatro Comédie Française, che diventò il luogo di ritrovo di attori e intellettuali, guadagnandosi la fama di caffè letterario più celebre d'Europa. A coronamento del suo successo, l'ingegnoso italiano fu invitato a Versailles per ritirare dalle mani del Re Sole uno dei più ambiti riconoscimenti dell'epoca: le lettere patenti, che sancivano l'esclusività sulla produzione di quelle specialità.

Ben presto, l'idea di Procopio venne imitata in tutta Europa da emigrati italiani alla ricerca di fortuna. Per questo, può essere a ragione considerato un simbolo dello spirito d'iniziativa e dell'imprenditorialità italiana.

Le nostre torte gelato vengono realizzate con gelato e panna freschi di giornata, nei gusti più amati dai nostri clienti.



DOLCE CAPRICCIO

13

Sapevi che il cioccolato bianco, tecnicamente, non potrebbe essere definito "cioccolato", visto che non contiene fave di cacao? Si ottiene infatti miscelando burro di cacao (20%), latte o derivati (almeno il 14%) e il saccarosio (55%). Nonostante questo, grazie alla sua consistenza vellutata e il gusto intenso di latte, viene utilizzato di frequente nell'industria pasticceria, soprattutto in abbinamento a sapori più aspri o salati.

Che fosse bianco, fondente, o al latte, poco importa: nella storia, uomini e donne di ogni età sono sempre stati ghiotti di cioccolato. Ci fu addirittura chi approfittò della popolarità di questo ingrediente, per fini malvagi. L'inglese Christina Edmunds è passata alla storia come "The Chocolate Cream Killer", l'assassina della crema al cioccolato. Nel 1871 la donna iniziò ad acquistare creme di cioccolato da una pasticceria di Brighton, per poi riempirle di stricnina e riportarle al negozio "ben farcite". Ignaro dell'inganno, il pasticcere John Maynard le rivendeva poi al pubblico. Diverse persone si ammalarono dopo aver ingerito le creme avvelenate e uno sfortunato bambino di 4 anni morì, ma nessuno collegò il fatto alle creme di cioccolato. Le malefatte della donna durarono fino a quando la Edmunds tentò di avvelenare per la seconda volta la moglie del medico locale, per il quale nutriva da anni un amore incorrisposto. La donna si riammalò gravemente e a quel punto il dottor Beard, collegati i due fatti, informò la polizia dei suoi sospetti, facendo finalmente arrestare la donna.

La nostra torta Dolce capriccio è un morbido semifreddo di crema alla vaniglia e mandorla di Avola con uno strato di confettura biologica al lampone, ricoperto da una golosa glassa al cioccolato bianco. Sarebbe un crimine non assaggiarla!

Semifreddo di crema alla vaniglia e mandorla di Avola con uno strato di confettura biologica al lampone, ricoperto da una glassa al cioccolato bianco.



UNA TORTA PER OGNI OCCASIONE

Ordinazioni con almeno 3 giorni di anticipo.

Su richiesta, prepariamo anche
torte a ridotto contenuto di glutine*
e torte senza lattosio.

14

*Prodotto con un contenuto di glutine molto basso (20-100 mg/kg) adatto a persone intolleranti al glutine.



Realizziamo torte su
ordinazione per compleanni,
battesimi e ogni altra
occasione speciale,
personalizzandole secondo
i vostri gusti e desideri.



Dolce Capriccio
Gelateria Artigianale

Stampato su Favini Crush Agrumi, carta ecologica,
certificata FSC, prodotta con residui di agrumi.

DOLCE CAPRICCIO

GELATERIA

Via A. De Gasperi 53
San Vendemiano (TV)

T. 0438 400808
info@dolcecapriccio.it
www.dolcecapriccio.it