

Innovazione benessere



Definizione: La pasticceria è un locale specializzato nella produzione e vendita di dolci, torte, biscotti e prodotti da forno, sia freschi che confezionati, destinati a soddisfare una clientela più generale.

Dolci venduti: Torte, crostate, biscotti, pasticcini mignon, dolci natalizi, panettoni, pandori, mignon, sfogliatelle, cannoli siciliani, e dolci da forno.
Prodotti offerti: Dolci da colazione, torte di compleanno, pasticceria da buffet, dolci stagionali (come il panettone), pasticcini mignon, biscotti e cioccolatini.

Utenza: La pasticceria serve principalmente una clientela variegata, che include famiglie, bambini, adulti e anziani, con prodotti dolci per ogni occasione, dalle merende quotidiane a quelle per eventi speciali.

Costo medio: Una torta media può costare tra i 20 e i 40 euro, a seconda delle dimensioni e della complessità della decorazione.

L'enopasticceria è una fusione di pasticceria e enologia, che offre dolci accompagnati da vini selezionati, per un'esperienza sensoriale integrata.

Dolci venduti: Torte ricercate, praline al cioccolato con vino, biscotti abbinati a distillati, dolci con ingredienti tipici del territorio, dolci tipici da abbinare con vino da dessert.

Prodotti offerti: Dolci da forno e mignon con cioccolato, creme e ingredienti che si sposano bene con diverse varietà di vino (come torte al cioccolato abbinabili con vini rossi, mignon con frutta secca per abbinamenti con passiti).

Utenza: Clienti appassionati di dolci gourmet e di vino, che ricercano un'esperienza raffinata e abbinamenti di dolci e vini di qualità.

Costo medio: Una confezione di mignon assortiti con vini può costare intorno ai 15-30 euro, mentre una torta artigianale abbinata a un vino specifico può arrivare anche a 50-70 euro.

La gelateria è un locale specializzato nella produzione e vendita di gelato artigianale, preparato con ingredienti freschi e naturali.

Utenza: Clientela estiva e giovanile, ma anche famiglie e turisti. Viene scelta da chi cerca un'alternativa ai dolci tradizionali per una merenda o un dessert.

Dolci venduti: Gelato artigianale in coppa o cono, sorbetti, semifreddi, torte gelato, ghiaccioli e crepes con gelato.

Prodotti offerti: Gelati freschi, con una varietà di gusti tradizionali (cioccolato, vaniglia, pistacchio) e innovativi, gelati senza lattosio, vegani, torte gelato e dessert freddi.

Costo medio: Un cono piccolo costa circa 2-3 euro, mentre una coppa grande può arrivare a 5-7 euro.

Le pasticcerie per vegetariani, vegani e celiaci sono specializzate nella preparazione di dolci che soddisfano le esigenze alimentari di chi segue una dieta vegetariana, vegana o senza glutine.

Dolci venduti: Torte e biscotti vegani, dolci senza zucchero, dolci senza glutine, crostate di

frutta con farina senza glutine, muffin vegani, cheesecake vegani e senza lattosio.

Prodotti offerti: Dolci preparati senza ingredienti di origine animale (latte, uova, miele), senza glutine, o con dolcificanti alternativi.

Utenza: Persone con esigenze alimentari specifiche (vegani, vegetariani e celiaci), ma anche chi è alla ricerca di opzioni più salutari o con ingredienti biologici e naturali.

Costo medio: I dolci vegani e senza glutine tendono ad avere un costo superiore; una torta può costare intorno ai 25-40 euro, mentre un pacco di biscotti può variare tra i 10 e i 20 euro.

La rosticceria è un locale che offre principalmente cibi da asporto, soprattutto piatti pronti a base di carne, pesce o verdure, ma anche piatti da forno come pizza e focaccia, e talvolta dolci.

Utenza: Clienti che cercano piatti pronti per un pasto veloce, famiglie e lavoratori in cerca di un pranzo rapido o cena take-away.

Dolci venduti: Dolci semplici e veloci come crostate, torte salate, pasticceria mignon, dolci al cucchiaio (budini, tiramisù).

Prodotti offerti: Piatti caldi e freddi, preparazioni a base di carne e verdure, pizza e focaccia, ma anche dolci da forno.

Costo medio: Una porzione di dolce, come una fetta di torta o una crostata, può costare circa 2-5 euro.

Utenza: Clienti che cercano dolci tradizionali, spesso legati alla spiritualità o alla tradizione locale. Molti clienti sono attratti da prodotti con un forte legame storico e culturale.

Dolci venduti: Biscotti e dolci tradizionali, come i “torroni”, “cantucci”, “panpenato”, “pandolci”, dolci alle mandorle e crostate fatte con ingredienti naturali.

Prodotti offerti: Dolci preparati secondo ricette monastiche, spesso con ingredienti biologici o naturali, come miele, frutta secca, zucchero integrale.

Costo medio: I prodotti possono avere un costo variabile, ma un pacchetto di biscotti o dolci tipici potrebbe costare tra i 10 e i 30 euro, a seconda della quantità e della qualità.



Il croccante

**Nuova apertura
New opening
Nouvelle ouverture**

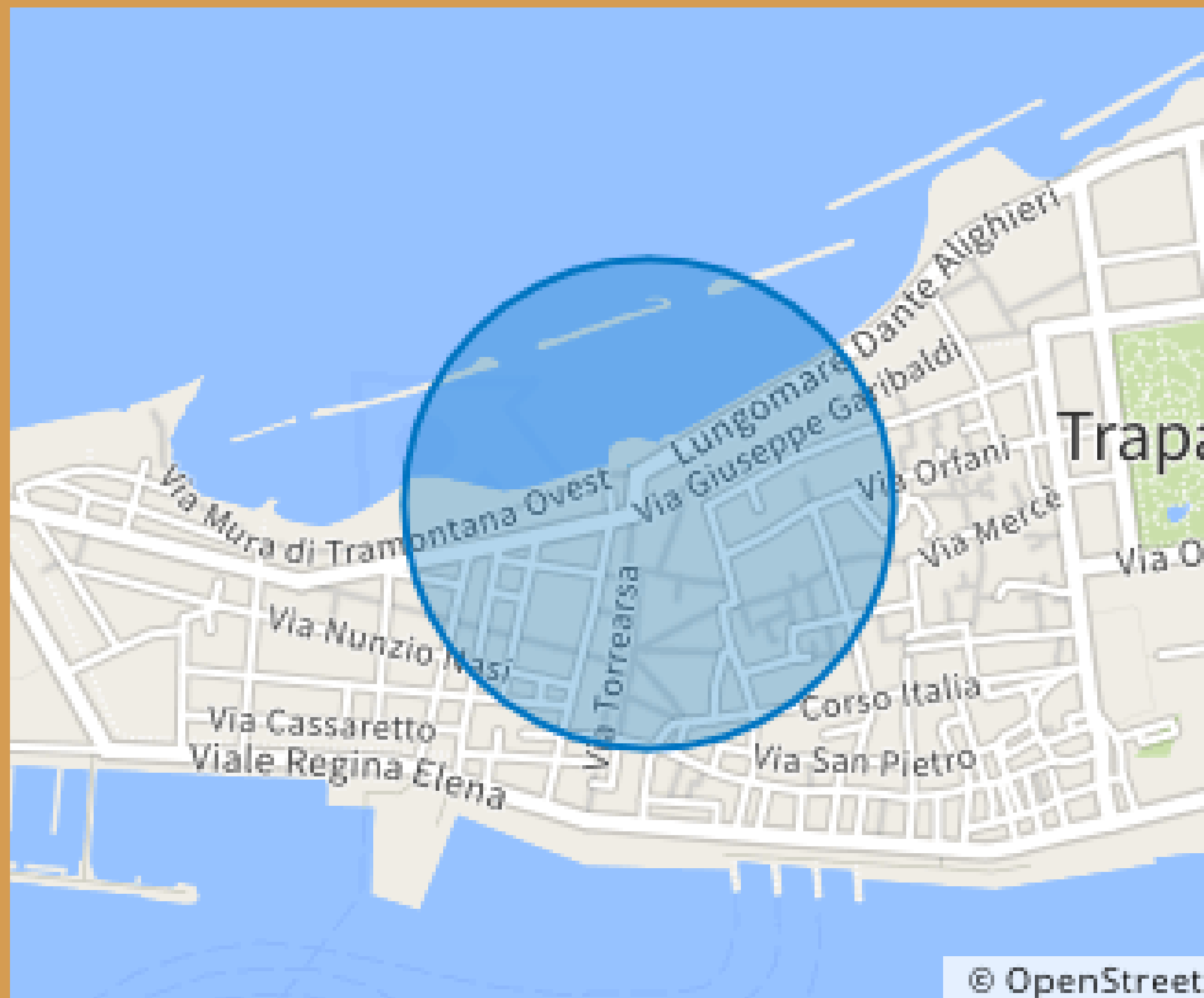
Via Garibaldi n.111

La cornetteria è rivolta ai giovani clienti che cercano dolci moderni e innovativi per la colazione senza rinunciare alla qualità .

Ho scelto di aprire quest'attività per offrire dei prodotti realizzati con farina integrale di Tuminia, un grano antico siciliano con molte proprietà benefiche poichè ricca di proteine, sali minerali e povera di glutine.

Puoi trovare brioche e croissant dolci e salati

La cornetteria si trova al centro storico di trapani dove si trovano diversi pub e ristoranti, luogo di incontro di tanti giovani



Via Garibaldi n.111

La nostra pasticceria offre brioches e croissant dolci e salati, fatti con farina di Tumminia.

- **Brioche con crema di nocciole fatta da noi 3 euro**
- **Pan brioche con crema di limone 3.5 euro**
- **Cornetti con zucchine e uova; salmone, limone e formaggio light; rucola, semi di sesamo e funghi champignon 5 euro**
- **Crostata con crema di noci 4 euro**
- **Pan Pauletto farcito con mozzarella 4 euro**



In più da noi puoi trovare il cornetto speciale da me creato

“Per due come noi”

Questa canzone con il suo tono emotivo e nostalgico, si sposa perfettamente con un piatto che racconta la tradizione e l'autenticità, come i cornetti salati con zucchine e uova preparati con la farina di tumminia. La farina di tumminia, rustica e profumata, evoca il richiamo delle terre siciliane, mentre la canzone, con il suo ritmo che alterna intensità e melodia, parla di un legame profondo tra due persone che si riconoscono e si supportano, nonostante le difficoltà che la vita può porre sul loro cammino.

Ingredienti per i cornetti salati:

250 g di farina di tumminia (per la base, che donerà un sapore unico e rustico)

2 zucchine (grattugiate e soffritte leggermente con un po' di olio d'oliva per rendere il ripieno morbido)

2 uova (una per il ripieno, l'altra per spennellare i cornetti)

Sale e pepe nero a piacere

Olio d'oliva (per soffriggere le zucchine)

Lievito di birra (facoltativo, per far lievitare l'impasto)

Procedimento:

Preparare l'impasto: In una ciotola, mescolare la farina di tumminia con un pizzico di sale. Poi si aggiunge un uovo sbattuto e un po' di lievito di birra per dare più morbidezza al cornetto. Successivamente si impasta con acqua tiepida fino a ottenere una consistenza morbida ed elastica. Successivamente si lascia riposare l'impasto per un'ora.

Per il ripieno: grattugiare le zucchine e soffriggerle in padella con un filo d'olio d'oliva, sale e pepe. Una volta che le zucchine sono morbide, si lasciano raffreddare. Successivamente si sbatte l'uovo e si mescola con le zucchine, creando un ripieno cremoso e saporito.

Per Formare il cornetto: Riprendere l'impasto, stenderlo su una superficie infarinata e tagliarlo a triangoli. Metti un cucchiaino di ripieno su ogni triangolo e arrotolalo per formare il cornetto.

Spennellare e cuocere: Disporre i cornetti su una teglia rivestita di carta forno, spennellali con l'uovo sbattuto, cuocere in forno a 180°C per circa 20-25 minuti, finché non saranno dorati e croccanti.

Ingrédients pour les croissants salés :

250 g de farine de tumminia (pour la base, qui donnera un goût unique et rustique)

2 courgettes (râpées et légèrement frites avec un peu d'huile d'olive pour rendre la garniture moelleuse)

2 œufs (un pour la garniture, l'autre pour badigeonner les croissants)

Sel et poivre au goût

Huile d'olive (pour faire frire les courgettes)

Levure de bière (facultatif, pour faire lever la pâte)

Ingredients for the savory croissants:

250 g of tumminia flour (for the base, which will give a unique and rustic flavor)

2 zucchinis (grated and lightly sautéed with some olive oil to make the filling soft)

2 eggs (one for the filling, the other to brush the croissants)

Salt and pepper to taste

Olive oil (for sautéing the zucchinis)

Brewer's yeast (optional, for making the dough rise)

Percorso multisensoriale del cornetto “Per due come noi”

ASPETTO

Colore: Il cornetto avrà una crosta dorata, dovuta alla combinazione dell'olio d'oliva e del lievito di birra che contribuisce alla doratura durante la cottura. All'interno, la presenza delle zucchine potrebbe dare un colore più chiaro e verde, che contrastato con il colore caldo della pasta, crea un aspetto invitante.

Forma: La forma del cornetto sarà quella tipica, con punte più sottili e un corpo centrale più regolare

ODORE

Profumo di pane: La farina di tumminia e il lievito di birra rilasceranno un odore tipico di pane fresco e lievitato, che sarà ben bilanciato con il profumo dell'olio d'oliva.

Note vegetali: Le zucchine, che sono un ingrediente principale, rilasceranno un odore leggero e fresco che si fonde con gli altri aromi, dando una sensazione di naturalezza e freschezza.

Spezie: Il pepe aggiunge una nota speziata che può essere percepita come un retrogusto leggermente piccante, che arricchisce il profumo degli ingredienti.

GUSTO

Sapidità: Il cornetto salato avrà un gusto delicatamente sapido grazie all'aggiunta di sale e al sapore ricco dell'olio d'oliva.

La farina di tumminia conferisce un retrogusto rustico e leggermente più intenso rispetto ad altre farine più raffinate.

Gusto vegetale: Le zucchine, che vengono spesso usate per bilanciare la ricchezza dell'impasto, daranno una leggera freschezza e dolcezza che contrasta con il salato.

Spezie: Il pepe aggiunge una nota speziata che esalta la complessità del gusto, senza sovrastare gli altri sapori.

Profondità: La combinazione di uova e olio d'oliva rende l'impasto ricco, mentre il lievito di birra contribuisce a una leggera acidità che bilancia bene la dolcezza delle zucchine.

CONSISTENZA

Croccantezza della crosta: La crosta esterna sarà croccante grazie alla cottura con l'olio d'oliva, ma non troppo dura, offrendo una piacevole sensazione al morso.

Morbidezza dell'interno: L'interno del cornetto risulterà soffice, grazie all'azione del lievito di birra e alla combinazione di uova e farina di tumminia che rendono l'impasto più morbido.

Umidità: Le zucchine contribuiranno a mantenere una certa umidità nell'impasto, evitando che il cornetto risulti troppo asciutto.

SUONO

Scrocchiare della crosta: Il suono che si sente quando si spezza il cornetto sarà croccante, segno di una buona cottura esterna.

Morbidezza interna: All'interno, il suono potrebbe essere più morbido e meno secco, con una consistenza più umida che non emette rumori eccessivi.

ANALISI NUTRIZIONALE MERCEOLOGICA DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE PER REALIZZARE IL CORNETTO SALATO “PER DUE COME NOI”

FARINA DI TUMMINIA

-ANALISI NUTRIZIONALE: funzione energetica ricchi di glucidi complessi (amido); fibre insolubili che aumentano la peristalsi e la velocità di evacuazione, con effetto anticancerogeno).

Minerali presenti: magnesio, ferro, calcio, potassio

Vitamine: vitamine del gruppo B (soprattutto B1 e B2)

-ANALISI MERCEOLOGICA

-Cereale intero: Provenienza locale, zona agricola non contaminata da agglomerati industriali, , grano duro, antico

-Molitura a pietra

La farina di tumminia è una varietà di grano duro tipica della Sicilia, poco raffinata e ricca di nutrienti. Ha un colore che va dal giallo dorato al marrone chiaro, a seconda della macinazione. È una farina adatta per la preparazione di pane e prodotti da forno dal gusto rustico e pieno, con un aroma particolarmente intenso e distintivo. Essendo una farina integrale, è ricca di fibre e ha un indice glicemico basso rispetto alle farine raffinate.

UOVA

ANALISI NUTRIZIONALE

Funzione plastica per la presenza di proteine ad alto valore biologico (con tutti gli amminoacidi essenziali); trigliceridi di acidi grassi 65% insaturi e 35% saturi; presenza di colesterolo (in 1 uovo circa 200mg) ma il suo assorbimento ridotto dalla lecitina presente nel tuorlo; Vit liposolubili (A, D, E) e del gruppo B; minerali (Fe, Ca, P, K e Mg)

–ANALISI MERCEOLOGICA:

–Categoria della freschezza (A extra, A),

Tipo di allevamento: 2 a terra,

Classificazione in base al peso M 53–63

OLIO D'OLIVA

ANALISI NUTRIZIONALE: funzione energetica di riserva, sono presenti trigliceridi di acidi grassi prevalentemente monoinsaturi (acido oleico), tocoferoli (vit E), vit D e A, beta sitosterolo

- ANALISI MERCEOLOGICA

- EVO, produzione a freddo

L'olio d'oliva è uno degli oli vegetali più pregiati, ricco di acidi grassi monoinsaturi, che sono considerati benefici per la salute cardiovascolare. Ha un colore che varia dal verde dorato al giallo e un sapore che può variare dal delicato al fruttato, in base alla varietà e alla qualità. È un ingrediente fondamentale nella dieta mediterranea ed è utilizzato sia per cucinare che come condimento.

ZUCCHINE

ANALISI NUTRIZIONALE

Funzione bioregolatrice (elevato contenuto di acqua, vitamine e antiossidanti); funzione contro l'invecchiamento cellulare; aumentano le difese immunitarie. Sono presenti glucosinolati, ferro, acido folico, vit C;

Caratteristiche merceologiche: Le zucchine sono un ortaggio appartenente alla famiglia delle cucurbitacee. Hanno una pelle verde, e la polpa è carnosa e acquosa. La consistenza morbida e la loro versatilità li rendono adatti per molte preparazioni culinarie. Le zucchine sono a basso contenuto calorico e ricche di vitamine e minerali, particolarmente adatte per chi segue una dieta leggera e salutare.

SALE

ANALISI NUTRIZIONALE

E' costituito da cloruro di sodio.

ANALISI MERCEOLOGICA

Il sale è un minerale cristallino essenziale per il corretto funzionamento dell'organismo, ma va consumato con moderazione. Viene utilizzato come condimento per esaltare i sapori.

PEPE NERO

ANALISI NUTRIZIONALE: Sono presenti minerali come Calcio, Ferro, Magnesio, Fosforo, vitamina A,D e del gruppo B, antiossidanti come la piperina che ha azione antiossidante e antiinfiammatoria. Sono presenti in piccole quantità carboidrati, proteine,

ANALISI MERCEOLOGICA: Il pepe nero è una spezia molto aromatica e piccante, è spesso usato per aggiungere sapore ai piatti.

LIEVITO DI BIRRA

ANALISI NUTRIZIONALE: Sono presenti carboidrati, Proteine, minerali come ferro, magnesio, potassio e vitamine del gruppo B.

ANALISI MERCEOLOGICA Il lievito di birra è un organismo unicellulare che viene utilizzato per la fermentazione di impasti. Viene utilizzato per far lievitare pane, pizza e altri prodotti da forno.

Riassumendo.....

La Farina di tumminia è una farina rustica ricca di fibre e minerali.

Le Zucchine sono molto leggere e fresche, con un buon contenuto di vitamine e minerali.

Le uova sono un'ottima fonte di proteine e grassi, con un profilo nutrizionale bilanciato.

Il sale è necessario per la regolazione dei fluidi corporei, ma va usato con moderazione.

Il pepe nero è una spezia ricca di antiossidanti e aiuta a stimolare la digestione.

L' Olio d'oliva è una fonte eccellente di grassi sani e antiossidanti.

Lievito di birra fornisce vitamine del gruppo B e proteine vegetali.

La scelta di questi ingredienti per la realizzazione di questo cornetto salato non è casuale, infatti, con le loro caratteristiche nutrizionali, contribuiscono a realizzare un piatto sano ed equilibrato dal punto di vista energetico e nutrizionale.

"Per due come noi" è una canzone che trasmette il desiderio di liberarsi dalle costrizioni, di cercare un posto dove sentirsi liberi e autentici. Lo stesso vale per i cornetti: pur nella loro semplicità, questi cornetti salati rappresentano una fuga dal comune, un ritorno a un piatto fatto di ingredienti salutari e ricchi di sapore.

Mentre la melodia accompagna il ritmo della preparazione, ogni morso dei cornetti ti riporta ad una Sicilia antica, creando una sinergia perfetta tra la musica e il cibo.

Un'esperienza che coinvolge cuore, mente e sensi!

Ti aspettiamo....vienici a trovare! Puoi trovarci anche sui social



