



Valik Itaalia pagaritooteid

Annemari Polikarpus

Lektor

Toiduteaduse ja toidutehnoloogia osakond

Eesti Maaülikool

5.12.2016

Magus Itaalia...

...ja minu Itaalia...



<http://www.lesablon.it/pasticceria/>

Chiacchiere

- Heal lapsel mitu nime: <https://it.wikipedia.org/wiki/Chiacchiere>
- Traditsiooniline karnevali(vastlapäeva)eelne küpsetis
- <http://www.academiabarilla.com/italian-recipes/desserts-fruit/chiacchiere-mardi-gras-fritters.aspx>
- Saab küpsetada nii õlis kui ahjus



Chiacchiere retsept

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| • 300 g jahu | • 200g jahu |
| • 40g suhkrut | • 2 muna |
| • 2 muna | • 2 spl suhkrut |
| • 30g võid | • 2 spl sambuccat |
| • 60g piima | • 1/3 tl küpsetuspulbrit |
| • 2 spl Grappat või valget veini | • Näpuotsatäis soola |
| • Näpuotsatäis soola | • ½ tl päevalille õli |
| • Vaniljesuhkur | • Küpsetamiseks õli |
| • Riivitud sidruni või apelsinikoort | |
| • Küpsetamiseks õli | |

Retsepte on erinevaid, erinevused on jahu ja muna kogustes, osades retseptides pole piima, osades ei ole küpsetuspulbrit. Eestis on sarnane küpsetis „Seakõrvad“, inglise keeles „Angel wings“

Frittelle

- Magusad taigna pallid, mida küpsetatakse õlis
- Täidisega või ilma
- Tavaliselt täidetakse keedukreemi või *zabaione* kreemiga
- Erinevate lisanditega taigen (rosinad, õunatükid)



Frittelle retseptid

Täidisega (keedutaigna retsept)

- 500 ml vett
- 300 g jahu
- 350 g muna (!)
- 125 g võid
- 50 g suhkrut
- Soola
- Riivitud sidrunikoort

<https://www.youtube.com/watch?v=9ysPRdDTppM>

Ilma tädiseta/lisanditega

- 500 g jahu
- 200 g suhkrut
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 500 ml piima
- 2 muna
- ½ sidruni riivitud koor
- 2 tükeldatud õuna või rosinaid

<https://www.youtube.com/watch?v=48P4UAUVTtc>

Sfogliatella Napoletana

- Kihistatud taignast täidisega pirukas
- Klassikaliselt on täidiseks ricottakreem apelsinikoore tükkidega
- On ka soolaseid variante



Sfogliatella retsept

taigen

- 1 kg jahu
- 20g soola
- 380-400g vett
- https://www.youtube.com/watch?v=qj_gvXXS60U&t=408s
- <https://www.youtube.com/watch?v=-GheM1RLNj0>
- https://www.youtube.com/watch?v=8Kdl_56D6yo

täidis

- 700 g ricottat
- 400 g suhkrut
- 6 muna
- 300 g suhkrustatud apelsinikoore tükke
- Maitseaineid: vanilje, kaneel jne



Babà (al rum)



- Traditsiooniline Napoli küpsetis rummisüripis
- <https://www.youtube.com/watch?v=sHq6csmFhI>
- https://www.youtube.com/watch?v=sO_Wv93hLH4
- <https://www.youtube.com/watch?v=cpc9jlwe15M>



Babà retsept

- 1 kg jahu
- 20 g soola
- 100 g suhkrut
- 40 g pärmi
- 1,35 kg mune
- 350 g võid
- Rummisürip:
- 1 l vett
- 500g suhkrut
- 50g rummi
- Keeda veest ja suhkrust sürip, jahtunud süripile lisa rumm.

Peale vormimist peab taigen kerkima 1-1,5 h

Küpsetusaeg 10 min, 200-210 °C



Cannoli



- Traditsiooniline sitsiilia dessert
- Algselt seotud karnevaliaja ja ülestõusmispühadega
- Väga magus! ☺
- <https://www.youtube.com/watch?v=WOhnF4EgoRE>



Cannoli retsept

- 250 g jahu
 - 30 g veiniäädikat (valge)
 - 30 g marsalat
 - 30 g tuhksuhkrut
 - 5 g kakaopulbrit
 - 1 muna
 - 50 g searasva (!)
 - Soola, kaneeli, ...
- Täidis:
 - 750 g (lambapiima) ricottat
 - 300g suhkrut
 - 75 g tumeda šokolaadi nõöpe/pisaraid
 - Suhkrustatud apelsinikoort, kirsse, vms
 - tuhksuhkrut



Panettone



- Põhja-Itaaliast (Milaano) pärit traditsiooniline jõulusai
- Tavaliselt lisanditega (kuivatatud puuviljad, mandlid) või ka ilma
- Lisatäidiseks võidakse kasutada nutellat, keedukreemi
- <https://www.youtube.com/watch?v=KGELcfyzrjI>
- <https://www.youtube.com/watch?v=MRMXo3mP3jk>
- <https://www.youtube.com/watch?v=6tV2ZHM5moM>



Pandoro



- Traditsiooniline jõulusai/keeks Põhja-Itaaliast Veronast
- <https://www.youtube.com/watch?v=ECB-kDMIFgI>
- <https://www.youtube.com/watch?v=5c5YRmpqvwQ>





Crostata



- Liivataigna põhjal kook, täidised võivad olla väga erinevad ja retsepte on väga palju.
- Al cioccolato, di marmellata, di nutella, di frutta, di ricotta jne.
- <https://www.youtube.com/watch?v=z4eRBd2l4xs>



Torta della nonna Torta di ricotta



- Vanaema tort/kook ☺
- Nii palju kui on vanaemasid, nii palju on ka erinevaid retsepte ☺
- <https://www.youtube.com/watch?v=OGXroIfTI8Q>





Tiramisù

„Tõsta mind üles“

- Üks kuulsamaid ja fantastilisemaid itaalia magustoite
- Retsepte on tuhandeid.
- Tiramisù klassikaline retsept EI sisalda vahukoort!
- Sisaldab tooreid mune!!!

Sisaldab mascarponet, alkoholi



Täna tähelepanu eest!