

Il Cialdone, è il “Cannolo Siciliano al forno” per eccellenza, un dolce tipico dell’Agrigentino ma conosciuto in tutto il mondo;

Di seguito riporteremo il procedimento per rendere il prodotto pronto all’uso: occorre preparare **La Velata** e **Le Mandorle**.

La Velata

Ingredienti: 1Lt. di Acqua e ½ Kg di Zucchero semolato. Inserire gli ingredienti in una pentola e portare ad ebollizione. La consistenza del liquido deve essere poco densa, se con questa quantità non raggiunge una giusta densità, dopo l’ebollizione aggiungere a poco a poco altro zucchero.

Le Mandorle

Occorrono delle mandorle non pelate, bisogna tostarle al forno e una volta raffreddate tritarle grossolanamente.

A questo punto procediamo con la “Velatura” dei cialdoni:

- 1)** Scendiamo dal fuoco “lo sciroppo” precedentemente preparato e lasciamolo intiepidire per qualche minuto, poniamo le mandorle tritate in un vassoio.
- 2)** Prendiamo il cialdone dalle due estremità e immergiamo la parte superiore nella velata, scolando infine il liquido in eccesso. Nb il liquido deve coprire solo la zona superiore.
- 3)** Poniamo il cialdone, sempre tenendolo dalle due estremità sul vassoio con le mandorle in modo che si attacchino alla parte dove abbiamo messo la velata
- 4)** A questo punto mettiamo il cialdone completo in un vassoio e lasciamolo asciugare per qualche minuto in frigo o al fresco. (15 C°)
- 5)** Farciamo il nostro cialdone con qualsiasi crema a nostro piacimento, mettendo nei bordi dove fuoriesce la crema, le mandorle; Una spolverata di zucchero a velo ed è pronto per essere consumato!

Preparazione del prodotto **Il Cialdone**



Suggerimenti

Potete sostituire alla velata il cioccolato, fondente, al latte o bianco.

Potete personalizzare il prodotto in vari modi, con le cioccolate e le granelle esempio, per inserirlo nella vetrina dei dolci secchi.

Il cialdone coperto con le mandorle ha una durata in frigo (15 C°) di 10 gg, grezzo 12 mesi.

Si consiglia di farcirlo con crema di ricotta di pecora.

Stabilimento

C.da Messer Rinaldo/Cappuccini
S.S. 576 Naro(AG)
tel./fax +39 0922 956565
Info@milbrut.com
www.milbrut.com

Ufficio Vendite Alessio Milazzo

tel. +39 0922 1838265
mob. +39 340 3268027
alessio@milbrut.com

Export sales manager: Cav. Franco Brutto

116,King's Cross Road WC1X 9DS London
tel. +44 0207 2784240
franco@milbrut.com