

Interpretazioni

LE FATTORIE FIANDINO  
IN PIEMONTE

*Interpretazioni*



*Le nostre ricette*

LE FATTORIE FIANDINO  
IN PIEMONTE

# Pasticceria



# Pasta frolla

fragrante con **Burro 1889**



## Ingredienti

- 350 gr di Burro 1889
- 300 gr di zucchero velo
- 1/2 bacca di vaniglia
- 1/2 buccia di limone grattugiata
- 50 gr di uova
- 500 gr di farina bianca 00
- 5 gr di lievito in polvere
- 3 gr di sale sciolto negli albumi

**Planetaria:** Nella bacinella di una piccola planetaria inserire il Burro 1889, zucchero, aromi, sale e uova, amalgamare omogeneamente a velocità 1°.

Quando il burro si sarà ben distribuito aggiungere la farina con il lievito solo fino al totale assorbimento degli ingredienti.

**Manualmente:**

Disporre la farina setacciata a fontana, amalgamarvi il Burro, la frutta secca macinata finemente precedentemente e gli aromi.

Al composto ben omogeneo incorporare albumi, sale sciolto e zucchero, lavorando gli ingredienti fino al totale assorbimento.

Per stabilizzare la pasta e facilitare le elaborazioni dei dolci, si consiglia di deporre la frolla ricoperta da un cellophane in frigorifero per 10-12 ore.

È opportuno programmare la lavorazione della pasta il giorno precedente.



# Pasta frolla

montata salata



Inizialmente montare il Burro con il Gran Kinara, la polvere di mandorle, e infine le uova. A mano incorporare la farina con la fecola e il sale.

Formare con la sac a poche a bocchetta rigata sulla carta da forno le forme desiderate e guarnire con pomodoro, mozzarella a piacere. Cuocere in forno ventilato a 180° o statico a 200°.

## Ingredienti

500 gr di Burro 1889

200 gr di Gran Kinara  
grattugiato

250 gr di farina "0"

200 gr di fecola di patate

150 gr di mandorle in polvere

25 gr di sale

250 gr di uova intere



# Cheese cake

## base

### Ingredienti

600 gr di Burro 1889  
250 gr di zucchero a velo  
1/2 bacca di vaniglia  
200 gr di tpt di nocciole  
10 gr di sale  
160 gr di uova  
1150 gr di farina 00

### Pasta frolla

Impastare il Burro, lo zucchero a velo, la mezza bacca di vaniglia e la tpt di nocciole.

### Ingredienti

840 gr di formaggio fresco morbido  
435 gr di zucchero  
420 gr di Burro 1889  
550 gr di uova intere

### Crema

Mixare il Burro con il formaggio e infine incorporare prima lo zucchero e poi le uova.  
Cuocere a 180° per 25/30 minuti.





Pasticceria

# Sablé salata

al **Gran Kinara** e nocciole



Sciogliere il sale negli albumi.  
Mescolare tutti gli ingredienti nel mixer tranne le nocciole che andranno aggiunte alla fine.  
Stendere dei rotoli su carta da forno e lasciar riposare in frigorifero.  
Cuocere a 170° per 20 minuti a valvola aperta.

## Ingredienti

300 gr di Burro 1889  
300 gr di farina  
200 gr di fecola  
5 gr di sale  
40 gr di zucchero  
250 gr di Gran Kinara  
300 gr di granella di nocciole  
100 gr di tuorlo sodo  
50 gr di albume  
2 gr di pepe



Le ricette di  
Diego  
Crosara



# Frollino

al **Burro 1889**



Nella bacinella di una piccola planetaria inserire Burro, zucchero, aromi, sale e uova.

Amalgamare omogeneamente a velocità 1°; quando il Burro si sarà ben distribuito aggiungere la farina e il lievito fino a raggiungere un totale assorbimento degli ingredienti.

## Ingredienti

- 350 gr di Burro 1889
- 300 gr di zucchero velo
- 1/2 bacca di vaniglia
- 1/2 buccia di limone grattugiata
- 50 gr di uova
- 3 gr di sale sciolto negli albumi
- 500 gr di farina bianca 00
- 5 gr di lievito in polvere





Pasticceria

# Mousse

di **Lou Jaun** con datteri  
e croccante di semi di sesamo



## Ingredienti

200 gr di Lou Jaun

250 gr di latte fresco

6-8 datteri al naturale

60 gr di semi di sesamo

90 gr di zucchero

miele di acacia a piacere

Tagliare a dadini il Lou Jaun e metterlo in un pentolino a bagno nel latte, a temperatura ambiente per 1 ora circa.

Creare con una pentola bassa e larga il bagno maria nel quale andremo a porvi il pentolino con il Lou Jaun. Portare l'acqua a circa 80 gradi e rimestare il formaggio con un cucchiaino di legno.

Quando il Lou Jaun sarà caldo unire i datteri senza semi e tagliati a tocchetti, frullare con un mixer ad immersione cercando di far inglobare una parte di aria.

Dividere negli stampini usa e getta di alluminio e porre in frigo coperti da pellicola.

Mettere sul fuoco una piccola padella con dentro lo zucchero, alcune gocce di limone ed un cucchiaino di acqua. Cuocere per ottenere un caramello chiaro nel quale inseriremo i semi di sesamo.

Versare il croccante su un foglio di carta forno stendere fin che è caldo con un mattarello e poi lasciarlo raffreddare.

Quando le mousse si saranno rassodate, sfornarle in un piatto di portata, decorare con il croccante a pezzetti e con un filo di miele.



Le ricette di  
Francesco  
Nusdeo



Inter  
preta  
zion

LE FATTORIE FIANDINO  
IN PIEMONTE

TONA DEL  
FRA'

LE FATTORIE FIANINO  
IN PIEMONTE

LE FATTORIE FIANINO  
IN PIEMONTE  
MIGLIORATA  
TU JAUN  
ALLA CIRCUMA  
TE PIEMONTESE

Cucina

PARSLEY  
GARLIC

LE FATTORIE FIANINO  
IN PIEMONTE  
MIGLIORATA  
TU JAUN  
ALLA CIRCUMA  
TE PIEMONTESE



Cucina

# Torta di topinambur

## Burro Salato 1889, filetti di acciughe



### Ingredienti

250 gr di farina 0  
175 gr di Burro 1889 salato  
400 gr di topinambur  
2 scalogni  
200 ml di latte fresco  
20 gr di farina 0  
120 gr di Gran Kinara  
grattugiato  
2 uova medie  
sale e pepe



Le ricette di  
Francesco  
Nusdeo

Porre la farina a fontana, aggiungere il Burro salato 1889 dopo averlo appiattito con il palmo della mano per renderlo cremoso (lasciarlo fuori frigo per mezz'ora prima di procedere).

Unire l'acqua e manipolare cercando di rompere l'impasto facendo assorbire la farina al burro. Appena la consistenza tende a cambiare cominciare a compattare fino a che l'impasto risulti liscio e consistente. Far riposare mezz'ora in frigo avvolto nella pellicola.

In una casseruola a fuoco medio inserire la noce di Burro e gli scalogni tagliati sottili e soffriggere per qualche minuto. Aggiungere il topinambur e un mestolo di acqua o brodo vegetale, coprire e stufare fino a che il tubero non risulti completamente cotto.

Spolverare poi con la farina, cuocere rimestando fino a che la farina risulti ben cotta e aggiungere il latte e portare ad ebollizione.

A fuoco spento far riposare qualche minuto, aggiungere le uova intere e il Gran Kinara, girare velocemente con la frusta. Il composto dovrà risultare vellutato con una consistenza morbida.

Tirare la pasta brisé in uno stampo dai bordi alti. Lo spessore dovrà essere di circa 3 - 4 millimetri e i bordi almeno alti 3 cm.

Versare il ripieno nel fondo di brisé, infornare a 160 ° per 35/45 minuti. Far raffreddare, sformare e servire con riccioli di Burro Salato 1889 e filetti di acciughe.

BURRO  
**1889**  
DA PIANE RIPOSATE

METODO KINARA  
CON VIBRO CASIUM VEGETALE  
DA CYNARA CARPUNICULUS



Cucina

# Capunet di patate

e fonduta di **Lou Bergier**



## Ingredienti

300 gr di patate  
1 cipolla bianca  
40 gr di Burro 1889  
300 gr di Lou Bergier  
80 gr di Gran Kinara  
200 ml di latte fresco  
20 gr di farina bianca 00  
3 uova medie  
sale e pepe

Tagliare a cubetti 200 gr di Lou Bergier, porli in un pentolino dai bordi alti e infarinare il formaggio con 20 gr di farina. Girare delicatamente cercando di distribuire bene la polvere e unire per ultimo il latte freddo.

Sbollentare le foglie del cavolo e man mano che quelle esterne saranno cotte staccarle tagliando la base con un coltellino.

Unire alle patate precedentemente schiacciate, le uova intere e 100 gr di Lou Bergier sminuzzandolo con una grattugia a grana grossa. Aggiungere poi la cipolla tritata sottile e stufata a fuoco basso con il Burro e infine amalgamare unendo 40 gr di Gran Kinara grattugiato.

Allargare le foglie su di un piano, con una sac à poche distribuire il ripieno nella parte della foglia vicino al gambo. Arrotolare la foglia cercando di chiudere al meglio i lati ripiegandoli verso l'interno. Una volta chiusi porli su di una teglia ricoperta di carta forno e spolverare con del Gran Kinara grattugiato. Infornare a 160 ° per 10/15 minuti.

Per la fonduta mettere in un pentolino a bagno maria il Lou Bergier a cubetti e scioglierlo rimstando con un cucchiaio di legno, appena caldo passare al mixer ad immersione.

Servire il Capunet con la fonduta di Lou Bergier.



Le ricette di  
Francesco  
Nusdeo

BURRO  
**1889**  
DA PIANE RIPSOTE

METODO KINARA  
CON VERO CASIO VEGETALE  
DA CYNARA CARPUICULUS



Cucina

# Frollini

al **Gran Kinara** e pomodoro



## Ingredienti

300 gr di Burro 1889

120 gr di Gran Kinara

4 uova medie

40 gr di farina di mandorle

500 gr di farina 00

50 gr di amido di mais

22 gr di pomodori secchi

sale q.b.

Lavorate il Burro 1889 portandolo ad effetto pomata insieme al sale, i pomodori secchi ridotti in pezzetti piccoli ed il Gran Kinara grattugiato.

A filo unite i tuorli a temperatura ambiente e una volta ben amalgamati aggiungere la farina di mandorle.

Infine unite la farina 00 e l'amido di mais precedentemente setacciati insieme.

Stendete la frolla tra due fogli di carta forno allo spessore di 0,5 cm e fatela riposare in frigorifero per 2 ore almeno.

Coppate la frolla nella forma desiderata e cuocete i frollini in forno ventilato a 160 ° per 15-18 minuti circa.



Le ricette di  
Federico  
Prodon

BURRO  
**1889**  
D'AVANNE RIPSOTTI

**METODO KINARA**  
CON VERO CASIO VEGETALE  
DA CYNARA CARDUNCULUS



Cucina

# Insalata di pollo

tiepida con **Lou Gergin**, verdure e yogurt al lime



Lou Gergin

## Ingredienti

- 200 gr di Lou Gergin
- 1 petto di pollo medio
- 2 carote medie
- 2 zucchine medie
- 4 gambi di sedano medi
- 1 mela piccola
- 125 gr di yogurt naturale
- 1 lime verde

Passare in padella molto calda il petto di pollo tagliato a fette dopo averlo leggermente oleato, a cottura perlo in un piatto a perdere gli umori.

Tagliare Lou Gergin a striscioline di 3 cm e lungo 2 cm.

Pulire e lavare tutte le verdure e tagliarle delle stesse dimensioni del formaggio.

In una ciotola porvi lo yogurt naturale, grattarvi la scorza del lime ed il suo succo, rimestare e porlo in frigo.

Tagliare il pollo a striscioline e rimetterlo nel piatto dove si è raffreddato.

Passare le verdure in padella calda con poco olio di semi e sale fino ad una cottura croccante. Aggiungere il pollo ed il Lou Gergin scaldandoli leggermente.

Servire finendo il piatto con la mela tagliata a piacere e condendo con lo yogurt al lime.



Le ricette di  
Francesco  
Nusdeo



Cucina

# Erbì con pomodorini e baccalà scottato



## Ingredienti

200 gr di Erbi

800 gr di baccalà dissalato

400 gr di pomodorini  
maturi

100 gr di Burro 1889

60 gr di farina di grano  
tenero

Sciogliere il Burro 1889 a 40°, metterlo in un bicchiere coperto e riporlo in frigo per almeno 2 ore.

Preparare in una ciotola i pomodorini tagliati in quattro e l'Erbi in dadolata di 4 x 4 cm. Asciugare i filetti di baccalà e tagliarli.

Togliere il Burro 1889 dal frigo ormai solido, rovesciare in un colino in modo che la parte liquida che si è deposita sul fondo possa essere eliminata.

In una padella capiente scaldare il Burro 1889 e porvi dentro le fette di baccalà infarinate leggermente, cuocere prima la parte della polpa e poi la pelle.

Quando il Burro 1889, regolato a media fiamma, avrà dorato la farina del baccalà spegnere il fuoco ed inserirlo in una pirofila da forno delle giuste dimensioni.

Passiamo a fuoco medio nella padella i pomodorini e l'Erbi, ricopriamo le fette di baccalà con il composto.

Infornare a 160° per 15/20 minuti prima di servirlo caldo.



Le ricette di  
Francesco  
Nusdeo

BURRO  
**1889**  
D'APPANNE RIPROVATE

METODO KINARA  
CON VERO CAGLIO VEGETALE  
DA CYNARA CARPUNICULUS



Spuntini

# Gli spuntini



Consigliati dal  
Dott. Fabrizio  
Tamburini



*per sportivi*

Snack da 25 gr di Gran Kinara con due datteri

*nella vita quotidiana*

Snack da 25 gr di Gran Kinara con due fette di pera disidratata

Snack da 25 gr di Gran Kinara con due bacche di Goji



LE FATTORIE FLANDINO  
IN PIEMONTE

*Meravigli*



# Aperitivo 89

con Burro 1889



Scaldare in un contenitore:

**20 gr di Burro 1889**

**4 cl di whisky**

**3 cl di liquore all'arancia**

**2 cucchiaini di miele**

Mescolare il tutto e servire  
sia caldo che freddo.

---

# Aperitivo Kinara

con Gran Kinara



In abbondante ghiaccio tritato  
aggiungere:

**3 cl di amaro al carciofo**

**2 cl di liquore galliano**

**3 gocce di essenza alla cannella**

Allungare a piacere con del ginger  
e decorare con arancia disidratata.



Aperitivi

# Aperitivo Bergier

con Lou Bergier Pichin



In abbondante ghiaccio, unire e mescolare:

**2 cl di liquore alle erbe**

**2 cl di liquore di sambuco**

**6 cl di spumante**

**1 rametto di rosmarino**

**4 amarene sotto sciroppo**

---

# Aperitivo Sande

con Lou Sande



In abbondante ghiaccio tritato unire:

**3 cl di purea di lampone**

**12 cl di spumante**

# Aperitivo Ottavio

con L'ottavio alla birra scura



In un bicchiere capiente colmo di ghiaccio tritato aggiungere:

**3 cl di whisky**

**grattugiata di pepe rosa**

**sciogliere un dadino di Burro 1889 con del miele in poca birra**

infine mescolare con gli altri ingredienti.

# Aperitivo del Frà

con Toma del Frà



**Fragole congelate**

**lamponi**

**more fresche**

**vino rosso di corpo**

**ghiaccio tritato**

**zucchero**

Mescolare bene fragole, vino, ghiaccio e zucchero.

Consigliamo di assaporare il formaggio con la frutta fresca.



Aperitivi

# Aperitivo Blancha

con La Blancha al tartufo



**5 cl di whiskey**

**1 cl di vermouth o bitter amaro**

Pestare insieme con:

**seltz**

**zucchero**

**1 fetta di limone**

**1 fetta di arancia**

ed unire gli altri ingredienti.

---

# Aperitivo Rosti

con Rosti



**3 cl di cognac**

**3 cl di purea di frutto della passione**

Miscelare in uno shaker ghiaccio,

**cognac**

**purea di frutto della passione**

Filtrare e aggiungere in coppa con

**6 cl di spumante**

# Aperitivo Blau

con Lou Blau



Miscelare direttamente in un tumbler colmo di ghiaccio:

**7 cl di estratto di pomodoro maturo con del pepe e sale**

**2 cl di succo di limone**

**5 cl di vodka a 50°**

**1 cl di fernet branca**



*Porta in tavola  
tradizione e innovazione  
con*

LE FATTORIE FIANDINO  
IN PIEMONTE



# Inter della piemonte

www.graffiasit.it

LE FATTORIE FIANDINO  
IN PIEMONTE

Fattorie Fiandino - Via Termine, 25 - 12020 Villafalletto (CN) Tel. +39 0171.930014  
info@fattoriefiandino.it - www.fattoriefiandino.it

