



COMUNE DI BRESSANA BOTTARONE



**REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE
AL CONCORSO “IL MATTONE DI BRESSANA BOTTARONE”
51° ANNIVERSARIO 1972 - 2023**

1. Sono presenti due categorie: una è quella riservata ai pasticceri professionisti, la seconda è quella riservata ai privati.
2. Le creazioni realizzate secondo la ricetta tradizionale e con libera interpretazione sulla guarnizione superiore devono essere consegnate sabato 9 settembre dalle 10.00 alle 12.00 presso l'area feste - retro Piazza Marconi (i dolci saranno conservati in frigorifero fino al momento della degustazione).
3. Le creazioni saranno presentate con il nome del pasticciere o dell'esecutore privato e degustate da una commissione che compilerà una scheda tecnica di degustazione e a insindacabile giudizio della stessa, che si riunirà sabato 9 settembre alle ore 15.00, determinerà il dolce che meglio rispecchia e interpreta la ricetta tradizionale.
4. I due dolci che riceveranno il maggior punteggio dalla commissione di degustazione saranno comunicati sabato 9 settembre alle ore 21.00 presso l'area feste.
5. Tutte le torte, dopo la premiazione della commissione saranno disponibili alla degustazione.

**ISCRIZIONE OBBLIGATORIA ENTRO IL GIORNO 08/09/2023
TELEFONANDO ALLA SIG.RA NADIA CHIODI**

CELL. 339.5269400

o ALLA BIBLIOTECA COMUNALE AL N. 0383.88101 - INT. 7/8

Email: biblioteca@comune.bressanabottarone.pv.it



Ingredienti:

Pasta Frolla

gr. 300 di farina

gr. 200 di burro

gr. 80 di zucchero

gr. 80 di nocciole tritate

n° 2 tuorli d'uovo

un pizzico di sale

Crema Pasticcera

mezzo litro di latte

gr. 250 di zucchero

n° 10 tuorli d'uovo

gr. 30 di farina

Crema cioccolato

Dividere a metà la crema pasticciera e aggiungere cioccolato fondente fuso.

Caramello

Zucchero e glucosio in quantità sufficiente.

Guarnizione

Pesche sciroppate, albicocche sciroppate e ciliegie sciroppate.

Un velo di marmellata di ciliegie sopra tutto l'ultimo strato di frolla.

Preparazione

Si preparano tre sfoglie di pasta frolle della misura di 12x25 a forma di mattone e si lasciano raffreddare. Intanto si cuoce a fuoco lento la crema. Quando è pronta la si divide a metà e a una parte si aggiunge il cioccolato fondente fuso con latte q.b. Quindi si fa uno strato di frolla, uno di crema pasticciera, un altro di crema al cioccolato, e poi si ripete terminando con il terzo strato di frolla.

Si spalma sull'ultima frolla un leggerissimo strato di marmellata di ciliegie che poi si guarnisce, una prima rosa inscritta a cerchio di fettine di mezze pesche, una seconda rosa di mezze albicocche e al centro si posiziona una ciliegia sciroppata.

Si spalmano i bordi del mattone con un po' di crema pasticciera che si ingranella con nocciole tritate grossolanamente. Con un cucchiaino di legno si cosparge la frutta con il caramello, ma attenzione che scenda a fili e formi una ragnatela molto sottile.