

# SlowFood - living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

## HAUPTSPEISEN – MAIN DISHES



# SlowFood - living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

## Gerstensuppe nach Bauernart mit "Ciuga del Banale" Farmer's style barley soup Ciuga del Banale

### Zutaten und Mengen für vier Personen Ingredients and quantities for four persons



20 g	Sellerie / <i>celery</i>
20 g	Möhre / <i>carrots</i>
10 g	Zwiebel / <i>onions</i>
120 g	Gerste / <i>barley</i>
60 g	Wirsing / <i>Savoy cabbage</i>
100 g	Kartoffeln / <i>potatoes</i>
80 g	Borlotti – Bohnen / <i>Borlotti beans</i>
120 g	Hauswurst "Ciuga del banale" <i>Houes sausage</i>
nB	natives Olivenöl / <i>virgin olive oil</i>

### Zubereitung / *procedure*

Die Gerste eine Stunde in Wasser quellen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse kleinwürfelig (brunoise) schneiden. Zwiebel, Möhre und Sellerie fein hacken und im nativen Olivenöl dünsten. Sobald der Gemüfefond gut angeröstet ist, die eingeweichte Gerste hinzufügen. Brühe oder heißes Wasser hinzugießen und 40 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Wirsing und die "Ciuga" hinzufügen und für weitere 15 Minuten köcheln lassen.

*Leave the barley to soak in water for an hour. In the meantime, dice the vegetables into small (brunoise) the vegetables. Finely chop the onion, carrot and celery and sauté in the virgin olive oil. Once the vegetable stock is well browned, add the soaked barley. Add the stock or Add the stock or hot water and simmer for 40 minutes. Then add the savoy cabbage and the "ciuga" and simmer for another 15 minutes.*

**Allergene:** Gluten, Sellerie, Sulfite

**Allergens:** gluten, celery, sulphites

# SlowFood - living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

## Geschmortes Alpengrauvieh in Rotweinsauce mit Storo-Polenta und Torbole-Brokkoli / Braised Alpine grey cow with red wine with Storo polenta and Torbole broccoli

Zutaten und Mengen für vier Personen  
*Ingredients and quantities for four persons*



### Schmorbraten / *pot roast*

- 100g Sellerie / *celery*
- 100g Möhren / *carrots*
- 50g Zwiebeln / *onion*
- 800g Rindfleisch / *beef*
- 1/2 l Rotwein / *red wine*
- 2 Lorbeerblätter / *bay 2 leaves*
- Salz / *salt*
- Olivenöl / *extra virgin olive oil*

### Polenta

- 800g Wasser / *water*
- 170g Storo Polenta / *Storo polenta*
- Salz / *salt*
- 20g Öl / *oil*

## Zubereitung

### Rinderschmorbraten / *The pot roast (braised beef)*

Das Gemüse in einer großen Kasserolle anbraten; das zuvor in der Pfanne angebratene Fleisch hinzufügen; mit Wein ablöschen; dann mit Brühe auffüllen, bis die Hälfte des Fleisches bedeckt ist; kochen lassen.

*Brown the vegetables in a short and large casserole; add the meat which has been browned in a pan before; add the wine and let it; then add broth until the half of the meat has been covered; let it cook.*

# SlowFood - living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

## Polenta:

*Wasser mit Salz und Öl zum Kochen bringen; die Polenta hinzufügen; 40 Minuten unter Rühren kochen lassen.*

*Boil water with salt and oil; add the polenta; let it cook for 40 minutes going on stirring.*

## Fertigstellen des Gerichts / *composition of the dish:*

*Das geschmorte Rindfleisch 20 Minuten ziehen lassen; dann das Rindfleisch in Scheiben schneiden; eine oder mehrere Scheiben auf die Polenta legen und mit dem zuvor blanchierten und in der Pfanne gedünsteten Brokkoli Torbole garnieren; mit dem Bratensaft würzen.*

*Let stand the braised beef for 20 minutes; cut the beef into slices; place one or more slices onto the polenta and garnish with Torbole broccoli which has been blanched and sauteed in the pan before; season with the roast juice.*

## Allergene / *allergens:*

*Sellerie, Sulphite / celery, sulfites*

# SlowFood - living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

## Ravioli mit Artischocken und Pustertaler Kartoffeln gefüllt auf leichtem Graukäse-Fondue und geröstetem Bauchspeck

Zutaten und Mengen für 4 Personen

### *Ingredients and quantities for four persons*

#### Zutaten / *ingredients*

##### Eiernudelteig/ *the Dough*:

200 g Mehl *flour*  
2 Eier / *eggs*  
nB Salz *salt*

#### Zubereitung / *prodnre*

die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen.

*place all the ingredients on the working board and form a fountain. Knead all of them until the dough obtained is smooth. Let it stand for 30 minutes.*

##### Für das Graukäse-Fondue / *the fondue*::

200 g Milch / *milk*  
Graukäse / *Grey cheese*  
15 g Mehl / *flour*  
50 g Kochsahne / *cream*

Béchamelsauce mit Milch zubereiten, den Graukäse und die Kochsahne hinzufügen und im Wasserbad warm halten.

*PROCEDURE FOR THE FONDUE: make a béchamel sauce with the milk, add the grey cheese and the cream. Cook everything in bain-marie.*

# SlowFood - living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

<p><b>Artischocken-Kartoffelfüllung/ the filling:</b></p> <p>100 g Pustertaler Kartoffeln / <i>potatoes</i> 2 Stk./<i>pieces</i> Artischocken <i>artichokes</i> 80 g Ricotta / <i>cheese</i> nB Salz / <i>salt</i> nB Pfeffer / <i>pepper</i></p>	<p>Kartoffeln schälen, in feine Würfel (mirepiox) schneiden und blanchieren. Die Artischocken putzen, in längliche Streifen (julienne) schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Sobald die Zutaten gekühlt sind mit Ricotta (Quarkkäse) vermengen und salzen.</p> <p><i>clean and cut potatoes into mirepoix blanch them in water and salt, clean and cut artichokes into julienne, saute them on a frying pan. As soon as the ingredients have cooled down, add ricotta cheese and salt to taste.</i></p>
<p><b>Herstellung der Teigtaschen / preparation oft he Ravioli</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• )</li><li>•</li></ul>	<p>Den Nudelteig dünn ausrollen, mit Hilfe von einem Spritzsack die Füllung auf dem Nudelteig verteilen und dann mit einem anderen Nudelblatt bedecken. Runde Kreise ausstechen und in Salzwasser kochen. Die Ravioli mit dem Graukäse-Fondue übergießen.</p> <p><i>roll out the dough until getting a layer of the desired thickness. Place some filling onto it with the help of the sac-a-poche. Cover with another layer. Cut out some rounds with the dough cutters. Cook in boiling salted water. Drain and add the fondue sauce.</i></p>
<p><b>Allergene:</b> Gluten, Sellerie, Sulfite , Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, Eier / <i>Gluten, celery, sulfites , dairy products, eggs</i></p>	

## SlowFood - living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

## NACHSPEISEN – DESSERTS



# SlowFood - living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

## Apfelstrudel neu interpretiert



### ZUTATEN

#### Für das italienische Baiser:

120 g Wasser  
400 g Zucker  
250 g Eiklar  
100 g Dextrose

#### Für die Apfelmousse:

1 kg Apfelpüree  
700 g italienisches Baiser  
36 g Gelatine  
1.2 kg halb geschlagene Sahne

#### Für die Füllung:

geschnittene Äpfel  
Rosinen  
Rum  
Zimt  
Zucker  
Zitronensaft  
Vanillezucker

#### Für den Zimt-Mürbeteig:

120 g Butter  
250 g Mehl 00  
120 g Puderzucker  
50 g Ei  
10 g gemahlener Zimt  
5 g Vanillezucker  
2 g Salz  
25 g geröstete und zerkleinerte Pinienkerne

### ZUBEREITUNG

#### italienisches Baiser:

Mit Zucker und Wasser einen Sirup zubereiten. Auf 121°C erhitzen. In der Zwischenzeit das Eiklar mit Dextrose verrühren. Wenn der Sirup 121°C erreicht hat, wird er in das Eiweiß gegossen. Die Masse im Rührgerät warm schlagen.

#### Apfelmousse:

Die Gelatine in der Mikrowelle mit einer kleinen Menge Apfelmus auflösen. Das restliche Apfelmus in die Baisermasse dazu geben. Als nächstes die halb geschlagene Sahne hinzufügen.

#### Füllung:

Die Rosinen in ein Glas Rum legen. Sobald die Rosinen mit genügend Rum angereichert sind, die Äpfel, den Zucker, den Zimt, den Zitronensaft und den Vanillezucker hinzufügen. Zum Schluss die Masse in eine kugelförmige Silikonform füllen und zum Gefrieren in den Tiefkühler legen.

#### Zimt-Mürbeteig:

Das Mehl mit der in Würfel geschnittenen, kalten Butter mischen. Puderzucker, Eier, Zimt, Vanillezucker, Pinienkerne und Salz hinzufügen. Die Mischung mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend aus der Masse runde Plätzchen ausstechen und bei 180° C backen.

#### Fertigstellung:

Die Apfelmousse zwischen zwei ineinander gelegten, unterschiedlich großen Silikon-Halbkugeln gefrieren. Die Halbkugel mit der restlichen Apfelmousse füllen und mit einem formpassenden, runden Mürbeteig-Plätzchen verschließen.



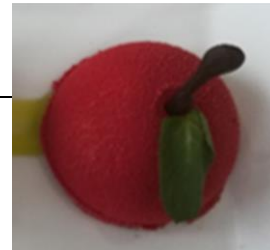
# SlowFood - living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

## Rivised apple strudel



### INGREDIENTS:

#### For the meringue:

- 120 g water
- 400 g sugar
- 250 g di egg white
- 100 g di dextrose

#### For the green apple mousse:

- 1 kg puree of apples
- 700 g meringue
- 36 g jelly
- 1.2 kg half whipped cream

#### For the insert:

- Cubed apples
- raisins
- Rum
- cinnamon
- sugar
- lemon juice
- vanilla sugar

#### for the cinnamon short pastry

- 120 g cold cubed butter
- 250 g flour 00
- 120 g powdered sugar
- 50 g eggs
- 10 g di cinnamon
- 5 g di vanilla sugar
- 2 g di salt
- 25 g toasted and minced peanuts

### PROCEDURE:

#### For the meringue:

Make a syrup with sugar and water and bring it to the boil at 121°. nel frattempo montare gli albumi con il destrosio. Quando lo sciroppo è arrivato a 121°C ; pour in egg white. Put it in the planetary until it is quite cold.

#### For the green apple mousse:

With a small quantity of apple puree, melt the jelly which has been rehydrated in the microwave. Incorporate the apple puree with the meringue and the jelly which has been already melted in a part of the puree. Then add the half whipped cream.

#### For the insert:

Rehydrate the raisins in rum. Then add to the cubed apples and adjust the flavor with sugar, cinnamon, lemon juice and vanilla. Make half rounds and freeze.

#### For the cinnamon short pastry:

Sandblast with the cold cubed butter . Add then the powdered sugar, eggs, cinnamon, vanilla sugar, peanuts and salt. Amalgamate and let it cool in the fridge for at least one hour. Make rounds and bake them.

#### For the assembly:

Freeze in the big half rounds the apple mousse, place the small half rounds as a filling. Close the half rounds with some other apple and close with a cinnamon short pastry round mousse of the suitable size.

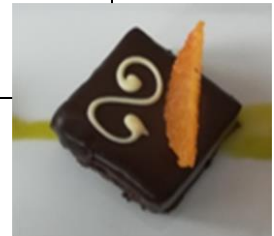
# SlowFood - living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

## Sachertorte mit Orangenmarmelade



### ZUTATEN

#### Für den Teig:

800 g Eiklar  
250 g Zucker  
280 g Butter  
250 g Zucker  
440 g Eigelb  
280 g dunkle Schokolade  
120 g Mandelmehl  
80 g Kakao  
400 g Mehl  
32 g Backpulver

#### Für die Orangenmarmelade:

1 kg geschnittene Orangen  
1 kg Zucker  
500 g verkleinerte Äpfel  
15 g Gelee

#### Für den Sirup:

500 g Wasser  
500 g Zucker  
130 g Orangensaft  
40 ml di Cointreau

#### Für die Schokoladen - Ganache:

800 g dunkle Schokolade  
150 g Glucose  
150 g Invertzucker  
300 g Sahne

#### Für die Dekoration:

In Scheiben geschnittene Orangen

### ZUBEREITUNG

#### Teig:

Das Eiklar mit 250g Zucker steif schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Eigelb und die Schokolade dazugeben. Die zwei Massen vorsichtig vermischen. Abwechselnd das Mandelmehl, den Kakao, das Mehl und das Backpulver dazugeben. Alles in eine rechteckige, gefettete Kuchenform geben und bei 180°C backen.

#### Orangenmarmelade:

Die Orangen vorsichtig schälen, so dass die Frucht nicht beschädigt wird. Die Orange in Scheiben schneiden und mit dem in Würfel geschnittenen Äpfeln und dem Zucker zum Kochen bringen. So lange köcheln lassen bis die Marmelade die richtige Konsistenz hat. Zum Schluss das Gelee dazugeben.

#### Sirup:

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen. Nachdem es abgekühlt ist den Orangensaft und den Cointreau hinzufügen.

#### Schokoladen-Ganache:

Die Schokolade schmelzen. Den Zucker und den Invertzucker mit der Sahne zum Kochen bringen. Die zwei Massen mit einem Rührgerät rühren. Abkühlen lassen, bis der Zucker kristallisiert. Zum Schluss die Masse in der Mikrowelle für 30 Sekunden erhitzen.

#### Fertigstellung:

Die Sacher mit der Marmelade füllen, mit Schokolade bestreichen und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Mit einer Orangenscheibe dekorieren

### ALLERGENE:

- Glutenthaltiges Getreide: Mehl
- Milch und daran gewonnene Erzeugnisse: Sahne, Butter
- Sulfite: Cointreau
- Schalenfrüchte: Mandeln



# SlowFood - living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

## Sacher cake with orange marmalade



### INGREDIENTS

#### For the sacher mixture:

- 800 g egg whites
- 250 g sugar
- 280 g butter
- 250 g sugar
- 440 g egg yolk
- 280 g dark chocolate
- 120 g almond flour
- 80 g cocoa
- 400 g flour
- 32 g baking powder

#### For the orange marmalade:

- 1 kg peeled oranges
- 1 kg sugar
- 500 g cubed apples
- 15 g rehydrated gelatine

#### For the chocolate baine:

- 500 g water
- 500 g di sugar
- 130 g orange juice
- 40 g contreau

#### For the chocolate ganache:

- 800 g dark chocolate
- 150 g glucose
- 150 g sugar
- 300 g cream

#### For the decoration:

- oranges

### PROCEDURE:

#### For the sacher mixture:

beat the egg whites with a part of the sugar.

Then mix the butter (at room temperature) with the remaining part of the sugar. When it is creamy, add the egg yolks and the dark chocolate Work the two mixtures from the bottom to the top not to disassemble the egg whites. Then add the flour and the baking powder which have been previously sifted twice. Place the mixture onto rectangular buttered molds and bake at 180°C.

#### For the orange marmalade:

peel the entire oranges. Cut oranges into rounds and cook with cubed peeled apples with the sugar until getting the suitable consistency. When ready, add the gelatin which has already been rehydrated.

#### For the baine:

bring water and sugar to the boil. When cool, add the orange juice and the l contreau

#### For the chocolate ganache:

Melt the chocolate into the microwave oven. In the meantime bring the two sugars to the boil with the cream. Emulsify the two mixtures with an immersion blender. Let it cool to help the crystallization of the sugar. Use it when thick and melt it in the microwave for 30 seconds.

#### Assembly:

Suff the sacher with marmalade. Glaze the cake and cut into squares (5cm) Decorate with a slice of orange.

# SlowFood - living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

## Rosso Conero Pralinen



### ZUTATEN

#### Für das Rosso Conero Gelee:

60 g Zucker  
25 g Pektin  
300 g Rosso Conero  
450 g Zucker  
220 g Glucose Sirup  
20 g Zitronensaft

#### Für die Ganache:

300 g Sahne  
55 g Invertzucker  
0.5 g Maldon Salz  
350 g Milkschokolade 46%  
250 g dunkle Schokolade 66%  
75 g Butter

### ZUBEREITUNG

#### Rosso Conero Gelee:

Das Pektin mit 60g Zucker mischen, den Rotwein dazugeben und das ganze zum Kochen bringen. Den restlichen Zucker und den Glucose Sirup dazugeben. Nochmals alles auf 105°C erhitzen. Den Zitronensaft hinzufügen und in eine 36 cm große Form geben.

#### Ganache:

Die Sahne mit dem Invertzucker und dem Salz auf 50°C erhitzen. Die Schokolade in der Mikrowelle in kurzen Abständen von 30 Sekunden schmelzen. Die Sahne auf die Schokolade gießen, gut verrühren bis eine cremige Masse entsteht. Die Butter hinzufügen und gut verrühren. Die Masse auf das bereits getrocknete Rosso Conero Gelee füllen und 12 Stunden ruhen lassen. Zum Schluss die Masse quadratförmig schneiden und mit der dunklen Schokolade überziehen.

#### Dekorationen:

- Mit einem aus Backpapier geformten Spritzbeutel flüssige Schokolade ( weiße Milkschokolade/ dunkle Schokolade) füllen und Striche auf die Formen ziehen

Oder

- Mit Nussplittern (Mandeln / Haselnüssen )

Oder

- Mit getrockneten Früchten wie Himbeere / Brombeeren usw.

### ALLERGENE:

- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse: Milkschokolade, Sahne, Butter
- Sufite: Rosso Conero

# SlowFood - living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the Erasmus+ programme of the European Union

## Red Conero pralines



### INGREDIENTS:

#### For the red conero jelly:

- 60 g sugar
- 25 g pectine
- 300 g red Conero
- 450 g sugar
- 220 g glucose
- 20 g lemon juice

#### For the ganache

- 300 g cream
- 55 g sugar
- 0.5 g maldon salt
- 350 g milk chocolate coating 46%
- 250 g dark chocolate coating 66%
- 75 g butter

### PROCEDURE:

#### For the red conero jelly:

mix the sugar and the red wine, bring to the boil. Add the remaining sugar and the glucose syrup. Bring to the boil until 105°; add the lemon juice and pour into a square mold of 36x36

#### For the ganache:

warm the cream with sugar and salt at 50°C. Half melt the chocolate in the microwave oven for 30 seconds. Pour the cream mixture onto the half melted chocolate. Mix well with the immersion blender until getting a lucid and creamy emulsion. Add then the butter and mix well: Pour onto the square mold over the the red wine jelly which has already been prepared and crystallized for 12 hours. Cut and glaze with the dark

#### Chocolate Decoration:

- Decorate with strips of white/milk/dark chocolate
- or
- Decorate with almond/nut/walnut grains
- or
- Decorate with dried fruit: raspberry or blackberry

### ALLERGENS:

- milk and dairy products: milk chocolate, cream and butter
- sulphites and sulfure dioxide: red Conero/vin santo trentino



Co-funded by the  
Erasmus+ programme of  
the European Union

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.