



Da Le Farine Magiche e Decorì: ingredienti di stagione e grandi classici

Per il menù di Pasqua, una rivisitazione delle ricette tipiche italiane

Milano, 19 marzo 2019 – I giorni di festa possono sempre diventare l'occasione per divertirsi, sperimentando ai fornelli. Gli chef e i pasticceri de **Le Farine Magiche e Decorì**, da sempre pronti a proporre ricette per preparare piatti speciali, propongono di portare a tavola la tradizione pasquale abbinata all'originalità e alle novità.

Lo **Zuccotto alle Carote** e il **Plumcake Salato**, per esempio, sono idee per portare a tavola gusto e genuinità con l'originalità di ricette rivisitate. Immane anche la **Pastiera napoletana**, riconosciuta come prodotto agroalimentare della tradizione campana e nota in tutto il mondo per la sua bontà.

Zuccotto alle carote: soffice e delicato, rappresenta una squisita alternativa alla classica colomba

Lo **Zuccotto** è un dolce tipico fiorentino, originariamente chiamato "Elmo di Caterina" per la forma dello stampo e perché dedicato a Caterina De Medici.

In occasione del pranzo pasquale, viene proposto in una versione del tutto nuova e preparato con: la **Farina**



di Carote (Le Farine Magiche) 100% biologiche italiane, raccolte, essicate, macinate, ricche di fibre e proteine; la **Dolci Soffici** (Le Farine Magiche), una farina di grano tenero tipo "00" con aggiunta di pasta madre derivante dalla stessa fermentazione della farina per dolci più morbidi e facilmente digeribili; Il **Classico Vanigliato** (Decorì) a base di cremore tartaro, estratto dall'uva, con Vaniglia Naturale Bourbon, adatto ad ogni tipo di impasto dolce da forno, senza glutine e senza traccia di ingredienti di origine animale, indicato per qualsiasi esigenza alimentare.

Qui la ricetta: <https://lefarinemagiche.it/ricette/zuccotto-alle-carote/>

Plumcake salato, soffice alto e gustoso

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com



Il **Plumcake Salato** è una rivisitazione del “casatiello” napoletano, vero e proprio orgoglio della cucina partenopea. La sua forma rivoluziona completamente quella della ricetta originale del piatto campano, tipicamente a forma di ciambella. La lenta lievitazione lo rende soffice e perfetto anche da gustare durante il picnic di Pasquetta.



La sua preparazione è a base di: **Manitoba per Salati** (Le Farine Magiche), farina ottenuta dal germe vitale di grano macinato a pietra, ideale per gli impasti a lunga lievitazione e per esaltare sapori e profumi già durante la fase di cottura; **Lievito di Birra** (Decorì) per lievitazioni superiori alla media e una maggiore fragranza.

Qui la ricetta: <https://lefarinemagiche.it/ricette/plumcake-salato-2/>

Pastiera napoletana, la torta pasquale per eccellenza

La **Pastiera** ha ottenuto il riconoscimento di prodotto agroalimentare tradizionale campano. È un caposaldo della cucina napoletana. Come vuole la tradizione, la si prepara il Giovedì o il Venerdì Santo, per lasciare che i sapori si amalgamino in vista del pranzo della Domenica pasquale.



Morbida, cremosa e profumata, la torta pasquale per eccellenza ha saputo conquistare nel corso degli anni le tavole di tutto il mondo. Si può preparare con: **Farina Pasta Frolla** (Le Farine Magiche), ideale per impasti che non necessitano di lunghe ore di lievitazione, arricchita dal cremore d'uva, un lievito completamente naturale, che aiuta a preparare la pastiera senza problemi anche a casa, evitando che la pasta frolla ottenuta si rompa e si sbricioli; **Cubetti di arancio canditi** e **Aromi per dolci ai fiori di arancio** (Decorì) pronti per essere versati nell'impasto o nella crema, rendendo il dolce più gustoso e profumato.

Qui la ricetta: <https://decoridolci.it/ricette/pastiera-napoletana/>

Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Con il brand **Le Farine Magiche**, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti **Decorì**, dedicata alle preparazioni dolci, e **Molino Vigevano**, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale, il **Gruppo Lo Conte** è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. www.locontenaturalimenti.it