



Via H.Panzer,1 38058 S. Martino di Castrozza (TN)  
Tel 0439 68078 Fax 0439 769165  
[www.hvienna.com](http://www.hvienna.com) [info@hvienna.com](mailto:info@hvienna.com)

## **Il Bretone alla Cannella con Ricotta e Palét ai Frutti di Bosco**

**Executive Chef Manuel Ferrari**

### **Il Bretone alla Cannella:**

- 170 g tuorli d'uovo
- 320 g di burro
- 320 g zucchero a velo
- 450 g farina bianca
- 30 g lievito in polvere
- 8 g sale fino
- 15 g cannella in polvere



### **La Ricotta:**

- 500 g ricotta
- 100 g zucchero a velo
- 2 fogli di colla di pesce
- Palé ai frutti di bosco
- 500 g purea di frutti di bosco
- 30 g colla di pesce
- 200 g zucchero semolato

### **Il Procedimento:**

Bretone, montare il burro con lo zucchero i tuorli d'uovo e il sale, aggiungere la farina e i restanti ingredienti...fare riposare per 3 ore.

Tirare la pasta alta 3 mm e cuocere in forno a 150° per 25 minuti.

Montare la ricotta con lo zucchero e la colla di pesce.

Mettere a bollire la purea di frutti di bosco, aggiungere lo zucchero e la colla di pesce.

Mettere la purea in una tortiera alta ½ cm. Lasciare in frigo a raffreddare per circa 2 ore, fin quando non si solidifica.

Una volta che il bretone è cotto fare uno strato di ricotta da 1 cm, mettere il palet di frutti di bosco e coprire con un altro strato di ricotta...mettere in frigo per 2 ore.

Si può servire con dei frutti di bosco freschi.



Hotel Vienna Life



## Gusto Trentino Spezie e Spirito

Proposte estate 2010

In esclusiva per Gusto Trentino

### La settimana di ...**Appuntamento con le Stelle**

Dal 20.06 al 27.06.2010

7 notti in H/B a persona € 525.00

Speciale settimana dedicata all'Astrologia con la partecipazione esclusiva della dottoressa Loredana di Studio Eugenia

Ogni giorno incontra con le stelle e i segni zodiacali, per poi narrare in privato il proprio segno e ascendente.

Passeggiate con le nostre Guide Alpine

Accesso al giardino delle saune.

Buffet Tisane e dolcetti

Animazione

Serate Gourmet



### La settimana ... **Gourmet Doc**

Dal 27.06 al 11.07.2010

7 notti in H/B a persona € 525.00

Speciale settimana dedicata alla Gastronomia con la partecipazione esclusiva della Pasticcera Maria Dinu.

3 Pomeriggi dedicati alla realizzazione di dolci della tradizione Valligiana e Viennese.

Passeggiate con le nostre Guide Alpine

Accesso al giardino delle saune.

Buffet Tisane e dolcetti

Animazione

Serate Gourmet



### La settimana ... **Gourmet Doc la Pasta fatta in casa e i suoi segreti.**

Dal 01.08 al 08.08.2010

7 notti in H/B a persona € 660.00

Speciale settimana dedicata alla Gastronomia con la partecipazione esclusiva Del Sous Chef Bartolo Currò.

3 Pomeriggi dedicati alla realizzazione impasto e sfoglia di pasta fresca e cottura sughi.

Passeggiate con le nostre Guide Alpine

Accesso al giardino delle saune.

Buffet Tisane e dolcetti

Animazione

Serate Gourmet

### La settimana ... **Gourmet Doc Il Porcino**

Dal 29.08 al 12.09.2010

7 notti in H/B a persona € 525.00

Speciale settimana dedicata alla Gastronomia con la partecipazione esclusiva dell'Executive Chef Manuel Ferrari

3 Pomeriggi dedicati alla cottura e conservazione di Porcini e Piccoli Frutti sotto Spirito

Passeggiate con le nostre Guide Alpine

Accesso al giardino delle saune.

Buffet Tisane e dolcetti

Animazione

Serate Gourmet

