

GUSTO SICILIANO



Papillon



La mia Prefazione :

Dal 1985 la cucina dello Chef Giuseppe Triolo persegue con cura la preparazione e la presentazione di piatti della cucina Siciliana Antica, oltre a quella Nazionale.

Consigliere della Associazione Provinciale Cuochi Trapanesi , F.I.C. Federazione Italiana Cuochi, TITOLARE di ARTE PASTA dal 1994 al 1999, PASTA & SFIZI dal 2005 , ultima FILU di PASTA creata novembre 2014, Consulente Tecnico Alimentarie e Collaudatore per Industria alimentare, Formatore professionale in Arte Bianca, e Cucina Siciliana Antica.

Particolare attenzione nella mia cucina è dedicata alla qualità degli ingredienti, mentre la dotazione delle più moderne attrezzature permette di mantenere la massima fragranza dei sapori.

Parte dello staff è dedicato esclusivamente alla preparazione della pasta fresca ed alla preparazione di nicchia della dolciaria Siciliana.

L'arte della cucina è ispirata alla ricerca dell'armonia e della leggerezza nell'accostamento dei sapori è della creatività nella presentazione.

Un occhio di riguardo è rivolto verso gli ospiti con forme di intolleranza verso particolari tipologie di alimenti.

Ulteriori riconoscimenti e premi NOMINATO DISCEPOLO AUGUSTE ESCOFFIER INTERNATIONAL MENSIONE CHE ARRIVA DALLA FRANCIA GENNAIO 2012 GOURMET ARENA 2012/2013, MERANO WINE FESTIVAL, INTERNATIONAL EXHIBITION OF KITCHEN 2010.2011, COLLEGIUM COCORUM ALLA CARRIERA DATO DALLA F.I.C. 2015 ,ECOMIO MUSEO PEPOLI,TRAPANI, PREMIO SATURNO TRAPANI , PREMIO ELIMO ASS. CUOCHI TRAPANESI , 2015 ENTRA IN EURO TOQUES ITALIA UNA DELLE PIU' RINNOMATE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA CAPITANATA DA GUALTIERO MARCHESI CHE RAPPRESENTA I MIGLIORI CUOCHI ITALIANI CHE RAPPRESENTANO L'ITALIA IN EUROPA.

Recensioni

CAFFE ROSSINI AMSTERDAM, SHERATON NEW YORK, MADE IN ITALY LONDRA, PIU' GUSTO LUGANO,ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA DELG. TRAPANI, LA DOLCE VITA LONDRA AGRI TOUR AREZZO ,ITALIA SQUISITA RUBRIGA GASTRONOMICA, GIORNALE DI SICILIA RAI, SKY , CANALE 5, GAMBERO ROSSO, TUTTO FOOD MILANO, SIGEP, FOOD AND BOOK MONTECATINI TERME 2013/2014, EXCELSIOR ROMA, , BORGO DI TRAGLIATA ROMA, Golosaria ilano, Identità golose Milano, Casablanca consolato italiano, Firenze palazzo Corsini, Marrakech EL SAADI, Singapore hotel Vittoria, Tokio International Kitchen, Hong Kong, Cibo Nostrum, Borgo Egnazia. Presenziamo in Fiere internazionali e nazionali di prodotti tipici della cucina e pasticceria Siciliana Roma ,Parma, Milano, Verona, Rimini, Merano, Londra, Lugano, New York, Parigi, Amsterdam, Colonia.

INDICE

INDEX

4

IL CANNOLO PAPILLON
THE KING CANNOLO

5

LE POMME DE TERRE
SWEET POTATOES

6

TRIK E TRAK
TRIK AND TRAK SNAKE CRISP

7

PASTA REALE
REAL PASTA

8

CASSATA SICILIANA
SICILIAN CASSATA

9

MUSTACCIOLI AL VINO COTTO
BISCUITS WITH COOKED WINE

10

BISCOTTI DI FICHI
BISCUITS WITH FIGS

11

CASSATA ERICINA
CAKE ERICINA

12

DOLCINI DI MANDORLA
DOLCINS OF ALMOND

13

FAGOTTINI AGLI AGRUMI
BISCUITS WITH CONFECTION



Il cannolo a Papillon

fatto a mano e un nostro brevetto, unico al mondo ha 16 stratificazioni creando così delle micro alveoli che rendono la cialda croccante e friabile allo stesso tempo .

È idrorepellente, abbiamo allargato il cucchiaino e diminuito il troncone, perché la parte più ambita è il cucchiaino.

Consiglio sempre al cliente di non esagerare con lo zucchero nella farcitura per non renderlo stucchevole max gr.250 per kg di ricotta meglio se non setacciata ma solo mesciata. Farcire con un sacco a poche con bocchetta rigata In modo che si crei un tridimensionale centrale e lasciare la coroncina libera, farcire a piacimento, vedi foto allegata.

Misure del cannolo papillon pedana da 50 pz

Codice articolo	descrizione	quantità
Canndpmign	cannolicchio 7 cm	kg. 2.5
Canndp14	cannolo medio 14 cm	pz. 100
Canndpmed	cannolo medio 18 cm	pz. 70
Canndpgran	cannolo grande 21 cm	pz. 45

CANNOLI

INGREDIENTI: farina tipo 0 grano duro, vino bianco, aceto di vino, strutto, uova fresche, zucchero cannella arancia cacao aroma, vanillina, sale fritto con olio di palma bifrazionato

CANNOLI

INGRÉDIENTS: farine de blé dur de type 0, vin blanc, vinaigre de vin, saindoux, œufs frais, arôme de sucre cannelle / cacao orange, vanilline, sel frit avec de l'huile de palme bifractionnée

CANNOLI

INGREDIENTS: type 0 durum wheat flour, white wine, wine vinegar, lard, fresh eggs, cinnamon sugar orange cocoa aroma, vanillin, fried salt with bifractionated palm oil

allergeni : glutine , uova , cannella, ci possono essere tracce di frutta secca a guscio,
allergens: gluten, eggs, cinnamon, there may be traces of nuts,
allergènes: gluten, œufs, cannelle, il peut y avoir des traces de noix,



Cannolo classico pedana da 50 pz

Codice articolo	descrizione	quantità
Cannclmign	cannolicchio 7 cm	kg 2.5
Cannclmed	cannolo medio 13 cm	pz 110
Canncl16	cannolo medio 16 cm	pz 90
Cannclgrand	cannolo grande 21 cm	pz 75

Misure cannolo special su richiesta

Cannoli per 500 gr di ricotta - Cannoli per 1000 gr di ricotta

CANNOLI

INGREDIENTI: farina tipo 0 grano duro, vino bianco, aceto di vino, strutto, uova fresche, zucchero cannella / arancia cacao aroma, vanillina, sale fritto con olio di palma bifrazionato

CANNOLI

INGRÉDIENTS: farine de blé dur de type 0, vin blanc, vinaigre de vin, saindoux, œufs frais, arôme de sucre cannelle / cacao orange, vanilline, sel frit avec de l'huile de palme bifractionnée

CANNOLI

INGREDIENTS: type 0 durum wheat flour, white wine, wine vinegar, lard, fresh eggs, cinnamon sugar / orange cocoa aroma, vanillin, fried salt with bifractionated palm oil

allergeni : glutine , uova , cannella, ci possono essere tracce di frutta secca a guscio,
allergens: gluten, eggs, cinnamon, there may be traces of nuts,
allergènes: gluten, œufs, cannelle, il peut y avoir des traces de noix,



Pomme de terre fatti a mano

E' un dolce tipico Trapanese composto da pasta reale (mandorla) all'esterno, interno Pan di spagna al rum e marron glaces.

Meraviglioso è il connubio di tutti e tre gli elementi lo assaggi ed entri in un altro parallelo e poi ritorni alla realtà con la consapevolezza della vera indole Siciliana

Marron Glaces

Codice	descrizione	q,ta
Marrgla	marron glaces gr 60	pz. 80

pomme de terre
génoise: 00 oeufs de farine
avola amande, sucre raffiné, cacao, rum, crème de marron glaces, vanille,

pomme de terre
ingredienti pan di spagna: uova farina 00
mandorla di avola , zucchero raffinato, cacao, rum , crema di marron glaces, vaniglia,

pomme de terre
sponge cake ingredients: 00 flour eggs
avola almond, refined sugar, cocoa, rum, marron glaces cream, vanilla,

allergeni : glutine , uova , frutta secca a guscio

allergènes: glutine, œufs, noix

allergens: glutine, eggs, nuts



Trik e Trak

**Sono quelli alla base della foto si tratta di un Snake realizzato con l'impasto del can-
nolo.**

**E' un qualcosa che ti coinvolge maledettamente non riesci a smettere di mangiarlo.
Si presenta così al piatto con del topping al cioccolato e zucchero a velo o con del
miele io preferisco anche semplici, le forme di questo articolo sono 10 tra lunghi e
corti.**

Si prestano come decorazione sia nel gelato che in pasticceria.

Trik e Trak

Codice	descrizione	q,ta
Trikbig	Trik bigol	kg. 2.5
Trikiol	Trik ioland	kg 2.5
Trikpacc	Trik pacch	kg. 2.5
Trikbus	Trik bus	kg. 2.5
Tricfett	Trik fett	kg. 2.5

INGREDIENTI: farina tipo 0 grano duro, vino bianco, aceto di vino, strutto, uova fresche, zucchero cannella /
arancia cacao aroma, vanillina, sale fritto con olio di palma bifrazioneato

INGRÉDIENTS: farine de type 0 blé dur, vin blanc, vinaigre de vin, saindoux, œufs frais, sucre à la cannelle /
arôme de cacao orange, vanilline, sel frit à l'huile de palme bifractionnée

INGREDIENTS: flour type 0 durum wheat, white wine, wine vinegar, lard, fresh eggs, cinnamon sugar /
orange cocoa aroma, vanillin, salt fried with bifractionated palm oil

allergeni : glutine , uova , cannella, ci possono essere tracce di frutta secca a guscio,
allergens: gluten, eggs, cinnamon, there may be traces of nuts,
allergènes: gluten, œufs, cannelle, il peut y avoir des traces de noix,



Pasta Reale

Dicasi quando la mandorla (di Avola Sicilia) e lo zucchero hanno una percentuale che è kg. 1 di mandorla e gr. 500 di zucchero, questa si può definire il cibo degli dei. Oggi l'industria dolciaria questo rapporto viene variato con il gheriglio di frutta, per chi non la conosce e il nocciolo di pesca o albicocca che essiccati sembra mandorla ma non lo è.

Viene utilizzata per fare massa per cui le proporzioni usate sono 80% gheriglio e il 10% di mandorla e il 10% fibre vegetali, più kg 2 di zucchero per kg di mix oltre al concentrato di olio di mandorle, anti ossidanti e stabilizzanti ed altro che non sto ad elencare, per abbassare il prezzo di mercato ai minimi termini.

NOI NO.

Per cui il prezzo viene definito in base alla quotazione di mercato della mandorla siciliana.

Chiedere sempre preventivo

Frutta Martorana solo mandorla

Codice

Frmart

Format special

descrizione

pasta reale

dolcini mandorla

q.ta

kg. 5

kg, 2

pasta reale: mandorla, zucchero, cannella, coloranti alimentari

pâte royale: amande, sucre, cannelle, électrolyseurs

royal paste: almond, sugar, cinnamon, food chlorinators

allergeni: mandorla, cannella

allergens: almond, cinnamon

allergènes: amande, cannelle



Cassata Siciliana

Regina indiscussa della pasticceria Siciliana, con la sua virtù e semplicità accomuna anche i palati più difficili.

Figlia di tante etnie madre di tante etimologie che racchiudono storia ed espressione di nobili famiglie e aristocratici dipendenti.

Il suo foulard di pasta reale al pistacchio con un leggero velo di pan di spagna a monte racchiudono un cuore pulsante di ricotta, agghindata come una Regina da frutta candita con una soffice e bianca glassa agli agrumi, ammalia e distrugge tutte le barriere che si interpongono lungo il suo percorso, deliziando un pubblico esigente.

Sicuramente una virtù da contemplare.

Cassata Siciliana

Codice	descrizione	q,ta	palet
Cassbig	cassata	da kg 1.5	30
Cassmig	cassatina	10	30

Cassata ingredienti: ricotta di pecora, pasta di mandorle (mandorle e zucchero semolato), pan di spagna(farina 00 uova aromi naturali), frutta candita farina di pistacchio, zucchero , glassa di zucchero invertito

Ingrédients de la Cassata: ricotta de mouton, pâte d'amande (amandes et sucre cristallisé), génoise (00 farine oeufs aromatisants naturels), fruits confits farine de pistache, sucre, glaçage au sucre inverti

Cassata ingredients: sheep ricotta, almond paste (almonds and granulated sugar), sponge cake (00 flour natural flavoring eggs), candied fruit pistachio flour, sugar, invert sugar icing

allergeni: lattosio, frutta secca,gludine//allergens: lactose, dried fruit, gluten//allergènes: lactose, fruits secs, gluten



Mustaccioli (Mustazzola)

Un biscotto a cuore morbido molto speziato, le sue origini risalgono al 700 come dolce per occasioni speciali, la loro friabilità e profumo inebria qualsiasi ambiente grazie alle spezie che vengono usate, come la cannella e i chiodi di garofano impastati con vino cotto, anch'esso aromatizzato con scorze d'arancia per non parlare delle mandorle tritate grossolanamente che danno un contributo alla causa.

Meravigliosi sia lisci che con semi di sesamo le versioni sono due, una a cuore morbido l'altra duri, questi da bagnare nel Passito, Malvasia o Moscato

**Codice
Musta**

**descrizione
mustaccioli**

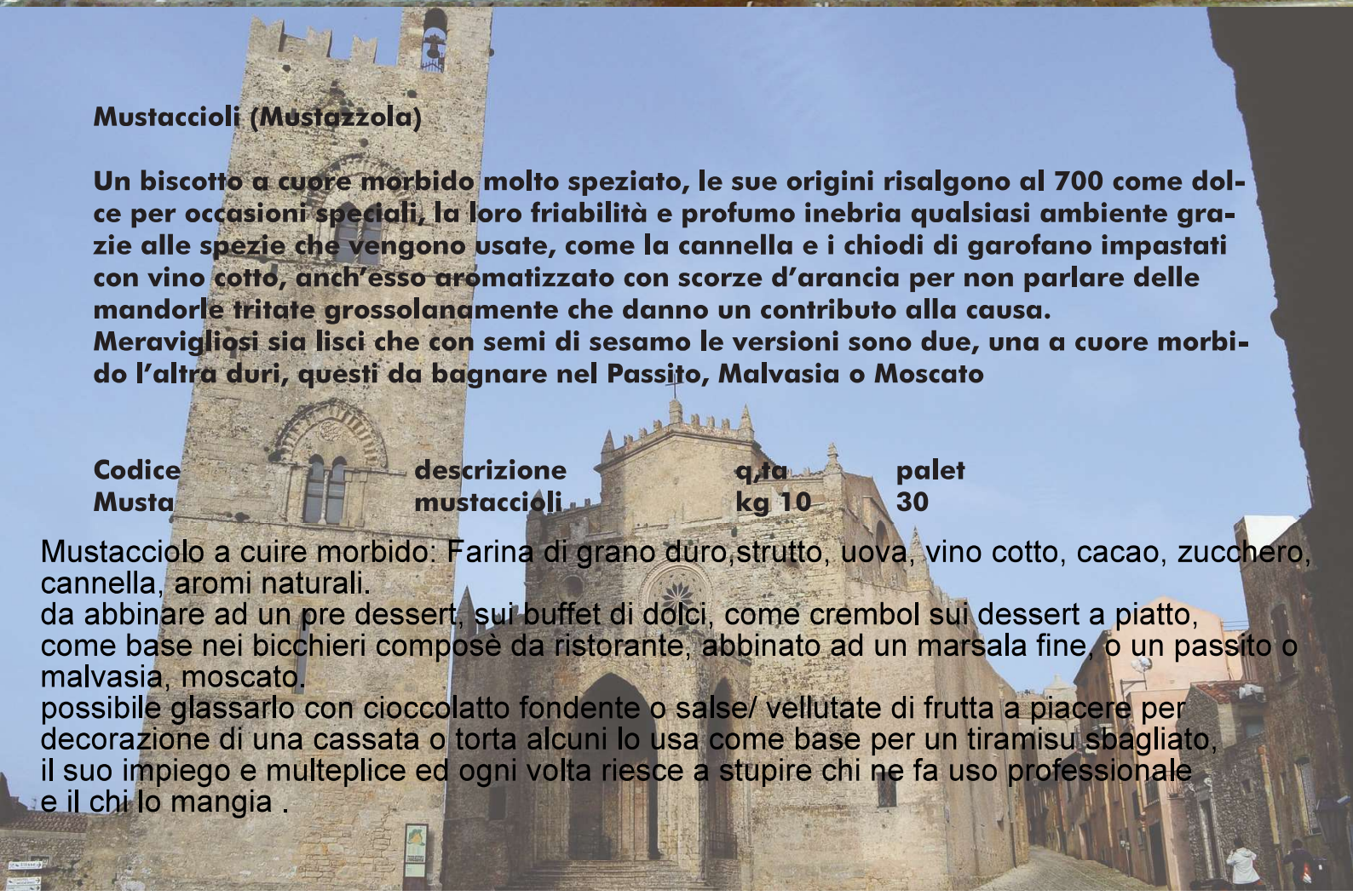
**q.ta
kg 10**

**palet
30**

Mustacciolo a cuire morbido: Farina di grano duro, strutto, uova, vino cotto, cacao, zucchero, cannella, aromi naturali.

da abbinare ad un pre dessert, sui buffet di dolci, come crembol sui dessert a piatto, come base nei bicchieri composti da ristorante, abbinato ad un marsala fine, o un passito o malvasia, moscato.

possibile glassarlo con cioccolato fondente o salse/ vellutate di frutta a piacere per decorazione di una cassata o torta alcuni lo usa come base per un tiramisù sbagliato, il suo impiego è multiplice ed ogni volta riesce a stupire chi ne fa uso professionale e il chi lo mangia .





Biscotti di fichi

Una frolla finissima accompagnata con una farcia di fichi secchi cosentine, caffè, arancia, mandorle di Avola, chicchi di cioccolato.

Glassati con un zucchero a limone sopra e diavoletti.

Li assaggi e t'innamori di co tanta bontà, si sciolgono in bocca lasciandoti una scia di sapori antichi , immergendoti in un profumo di zagare mosto e gelsomino per poi chiudere con la freschezza del limone con i suoi oli profumati.

**Codice
Biscfic**

**descrizione
biscotti di fichi**

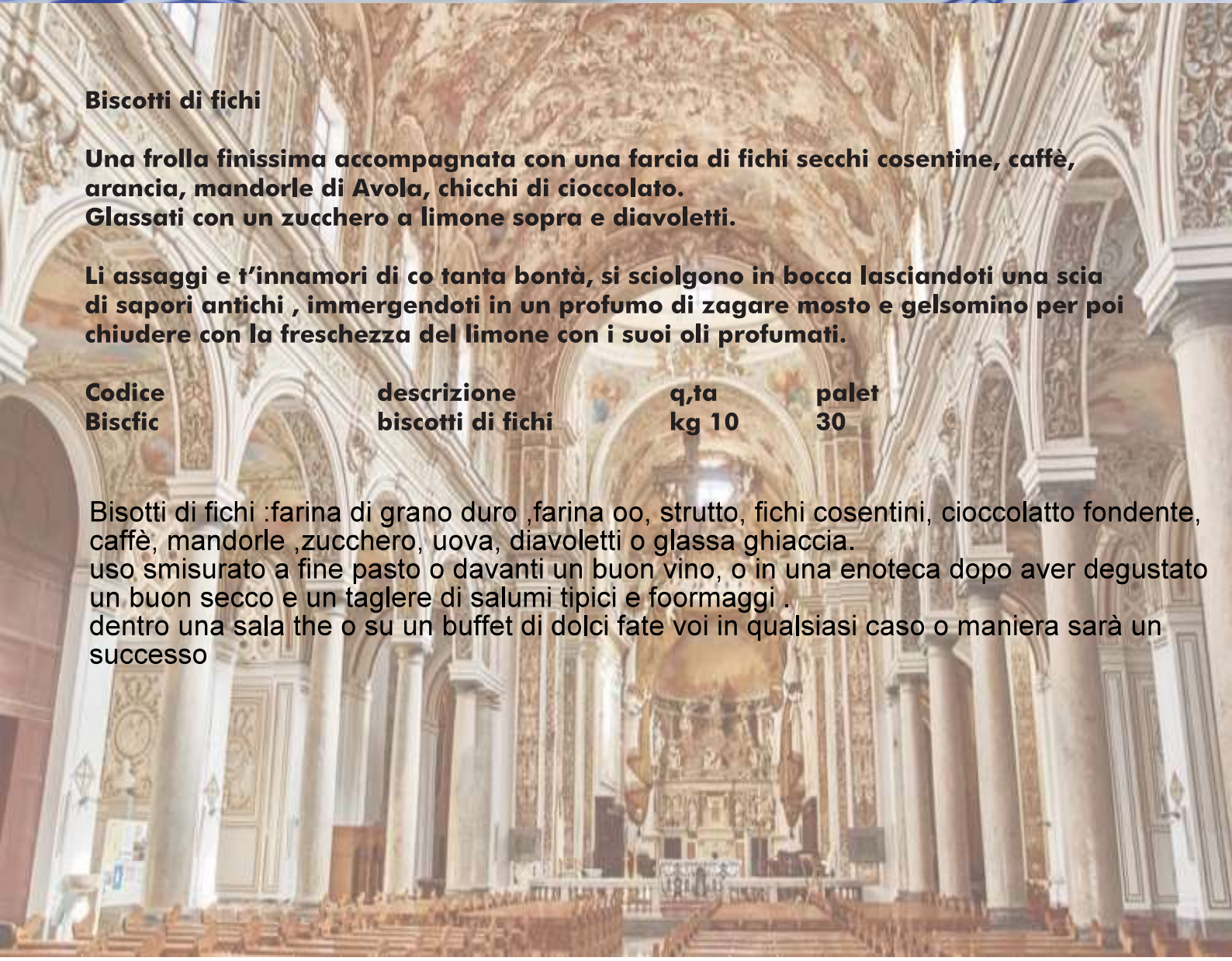
**q,ta
kg 10**

**palet
30**

Biscotti di fichi :farina di grano duro ,farina oo, strutto, fichi cosentini, cioccolato fondente, caffè, mandorle ,zucchero, uova, diavoletti o glassa ghiaccia.

uso smisurato a fine pasto o davanti un buon vino, o in una enoteca dopo aver degustato un buon secco e un tagliere di salumi tipici e formaggi .

dentro una sala the o su un buffet di dolci fate voi in qualsiasi caso o maniera sarà un successo





Torta Ericina

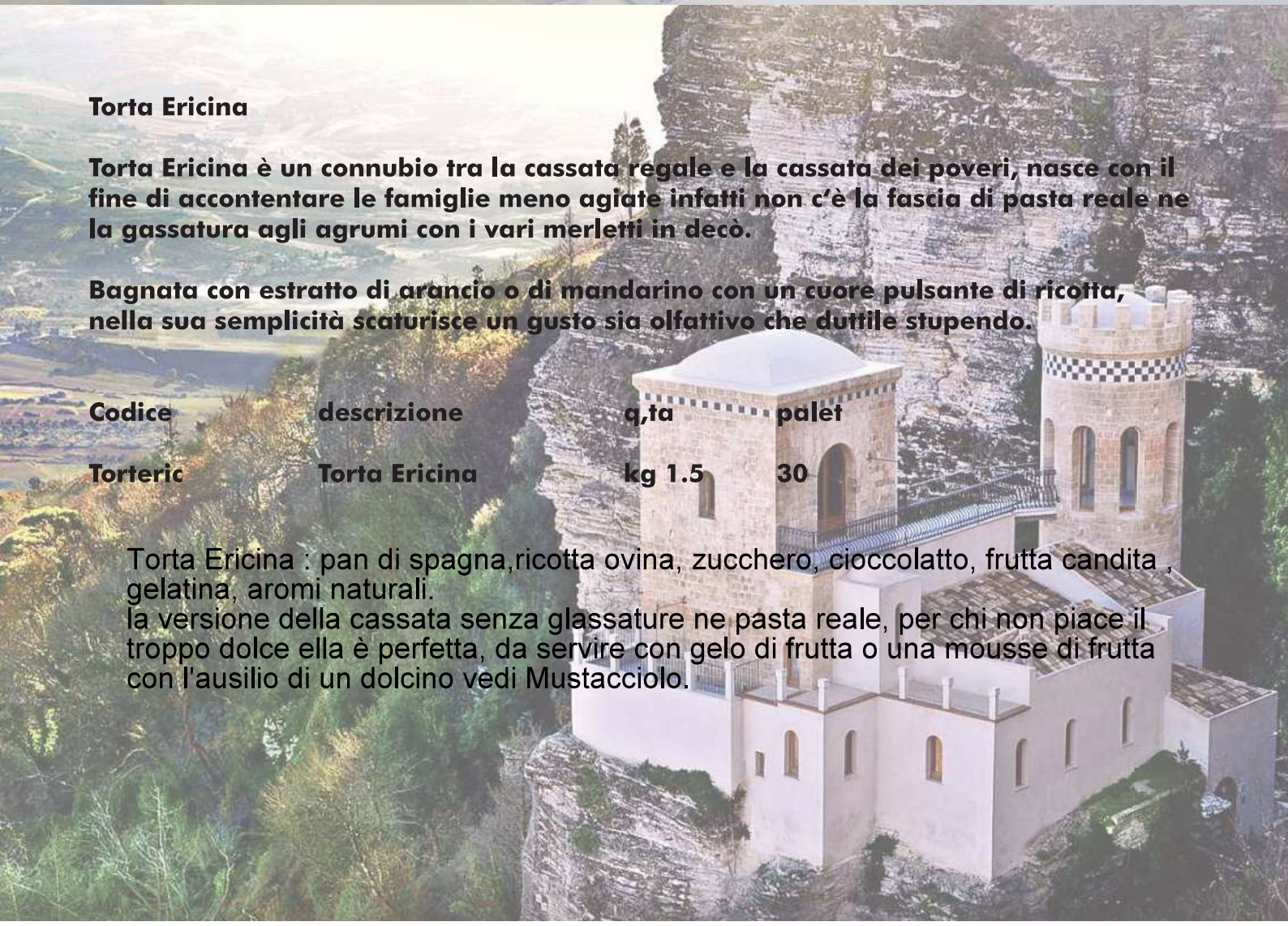
Torta Ericina è un connubio tra la cassata regale e la cassata dei poveri, nasce con il fine di accontentare le famiglie meno agiate infatti non c'è la fascia di pasta reale né la glassatura agli agrumi con i vari merletti in decò.

Bagnata con estratto di arancio o di mandarino con un cuore pulsante di ricotta, nella sua semplicità scaturisce un gusto sia olfattivo che d'utile stupendo.

Codice	descrizione	q,ta	palet
Torteric	Torta Ericina	kg 1.5	30

Torta Ericina : pan di spagna, ricotta ovina, zucchero, cioccolato, frutta candita , gelatina, aromi naturali.

la versione della cassata senza glassature né pasta reale, per chi non piace il troppo dolce ella è perfetta, da servire con gelo di frutta o una mousse di frutta con l'ausilio di un dolcino vedi Mustacciolo.





Dolcini di mandorla di Avola FATTI A MANO

Dicasi quando la mandorla (di Avola Sicilia) e lo zucchero hanno una percentuale che è (kg. 1 di mandorla e gr. 800 di zucchero), questa si può definire il cibo degli dei.

Per cui il prezzo viene definito in base alla quotazione di mercato della mandorla siciliana.

Chiedere sempre preventivo

**Codice
DOLMAND**

**descrizione
pasta reale**

**q,ta
kg. 5**

Dolcini di Mandorla in Purezza: mandorla di Avola, albume uovo, zucchero, limone, mandorla amara, vaniglia, pizzico di cuore e fantasia.

versioni ristorazione new desine, farciti di manderino, arancia amara, bionda, rossa.

da no confondere con i biscotti di mandorla ove c'è farine o amidi i dolcini in purezza sono una prelibatezza, non per tutti i palati occorre scegliere a chi omaggiare di co tanta bontà che abbia la capacità di essere un buon gustaio ed un estimatore della materia. servire con stravecchi, vini pregiati, cognac in barric, o in occasioni particolari



FAGOTTINI
ARANCIA, MANDARINO, LIMONE, ARANCIA ROSSA, ARANCIA AMARA.

Codice	descrizione	q,ta
BISCAGRU	FAGOTTINI	KG 5

SPECIFICARE IN ORDINE IL GUSTO

Frolle agli agrumi: farina oo burro, zucchero, uova, vanillina madagascar
 farcia: marmellate fatte nostre di marzullo manderino, brasiliano biondo arance,
 tarocco sanguinello, arancie amare, limone.
 uso : sala the, buffet, fine pasto, comunque la sua pecunialità e moltiplice.





TORTA PARADISO

Codice	descrizione	q,ta	pallet
PARAD	TORTA PARADISO	KG 1,5	30
PARADM	TORTA PARADISO	n. 1 x10	30

Tortina Paradiso: pan di spagna, pasta reale, rum, confettura di agrumi Siciliani
 la defdinizione di questo dolce di origine Araba Franco Siciliana no si puo' spiegare
 con le descrizioni, e scritte che verbali, la devi assaggiare per rendersi conto, l'unica
 affermazione è dire ho assaggiato il cibo degli Dei





millieaire

Destinazione paradiso: THAILANDIA

Cambio vita
Ricomincio dal
FOOD

FRANCHISING

**100
NUOVE
IDEE**

Tutto quello che
avreste voluto sapere sul
CROWDFUNDING

Senza paura
**E ORA PARLA
IN PUBBLICO!**

Come si fa
**Diventa
INFLUENCER**

PREPARATI AL

2017

L'ANNO DELLA SVOLTA
(se vuoi, puoi)

TE LO DO IO IL WI-FI

Startup italiane che il mondo ci invidia

Alessandra
Ambrosio,
angelo di
Victoria's
Secret



Comma B: POSTE ITALIANE SPA SPED. ABB. POSTALE
D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004) ART. 1
COMMA 1 LO/MI periodicità mensile

[m]



E IO INVENTO UN CANNOLO A PAPILLON

Il cannolo farcito al momento è il prodotto simbolo della gastronomia siciliana. Lo sa bene Giuseppe Triolo, chef con oltre 30 anni di lavoro alle spalle, formatore, vari ruoli istituzionali. Il suo pallino è la cucina siciliana antica. Lavora con ingredienti tradizionali, ma è attento alle moderne tecnologie, in cucina e al design. Ha ideato cannoli "a papillon", di diversi formati, che propone cotti, in pronta consegna in tutta Italia, dal suo laboratorio di Guarrato (Tp). «Sono già fornitore di grandi chef, come Sadler, Morelli». I supercannoli di Triolo costano, all'ingrosso, un euro l'uno, in fiera, tre euro. Lo chef ha ricevuto premi e riconoscimenti e fa parte di Euro Toques, associazione europea di chef del calibro di Gualtiero Marchesi.

INFO: www.gustosiciliano.com



 Giuseppe Triolo













GUSTO
SICILIANO

STR. MARSALA ,43 GUARRATO 91020 Trapani
pastaesfizi@libero.it filudipasta@libero.it
www.gustosiciliano.com

390923613292 +393282563545

APPROVATO