



FAMILY CAKES

40 ricette selezionate dalle nostre famiglie



FAMILY CAKES
40 desserts selected by our families

1979

1989

Family cakes: 40 anni da festeggiare.....03

Family Cakes: 40 years to celebrate

1978 - Nasce tutto da qui.....04

1978 - This is where it all began

Dal negozio, al catering e ai ristoranti ..06

From the shop, to catering and restaurants

Bensone	10
Delizia d'estate	12
Cheesecake	14
Studio 57	16
Passione alla pesca	18
Zuppa inglese modenese.....	20
Torta al vino	22
Torta Mascia & Pina.....	24
Carpatzi	26
Golosa	28

La nascita del brand Sorbissimo..... 30

Sorbissimo brand was born

Torta greca alla maniera della Polly.....	34
Torta al cioccolato bianco e al mirtillo nero.....	36
Crostata natalizia.....	38
Zuppa inglese di nonna Marghe	40
Torta babà.....	42
Pavlova	44
Celebration-Sarabatoare	46
Crostata con le banane	48
Brutti ma buoni alle mandorle e pistacchi.....	50
Bavarese pistacchio e vaniglia	52

1999

2009

Gli anni della fusione e della grande distribuzione 54

The years of the joint venture and Retail

Torta magica	58
Torta di riso della schicina	60
Torta montanara.....	62
Torta di pane	64
Medovik	66
Torta della mia mamy	68
Torta d'autunno Kandinskij	70
Torta di ricotta della nonna.....	72
Sbriciolata al mascarpone, limone e cioccolato bianco	74
Cioccopistacchio	76

Un nuova generazione di pasticceri ... 78

A new generation of Pastry chef

Danza d'autunno	82
1495.....	84
Bocconcini di crema portoghese.....	86
Torta Rocher	88
Cheesecake alla nutella	90
Semifreddo agli amaretti	92
Giorno e notte.....	94
Torta ai limoni crudi	96
Hamburger di meringhe con namelaka di cioccolato e spuma di yogurt alla frutta	98
Torta delle nonne di Spilamberto.....	100

Grazie a...102

Thanks to...

I nostri progetti per i prossimi 40 anni103

Our plans for the next 40 years

FAMILY CAKES: 40 ANNI DA FESTEGGIARE

40 anni di lavoro. Un arco di tempo che ha visto appassionarsi i soci dell'azienda e chi l'ha attraversata. La storia della Pasticceria Quadrifoglio è una storia di persone, per questo abbiamo raccolto le idee dei nostri collaboratori: abbiamo chiesto loro di raccontarci la preparazione e la storia di un dessert importante per loro, selezionando per gusto le 40 ricette più significative. Ogni dolce è presentato senza l'uniformità di un ricettario, proprio per testimoniare la peculiarità di ciascun autore, il suo approccio alla pasticceria casalinga. È stato un percorso di condivisione molto intenso, che ci ha divertiti ed entusiasmati.

Il successo di un lavoro è il risultato di una squadra forte, ed è questo che oggi festeggiamo: la capacità di stare uniti nel perseguimento di un obiettivo che include buoni prodotti, una crescita a passo d'uomo e la convinzione che la qualità del lavoro debba coincidere con la qualità della vita, poiché parte integrante di essa.



Claudio

Claudio

Fiorenza

Fiorenza

Patrizia

Patrizia

Duilio

Duilio

Franco

Franco

FAMILY CAKES: 40 YEARS TO CELEBRATE

40 years of work. A timeframe during which the partners of the company, and those who for any reason were involved in its fortunes, became increasingly fired with enthusiasm. The history of Pasticceria Quadrifoglio is a history of people. This is why we decided to gather the ideas of our workers and colleagues by asking them to tell us about the preparation and history of a dessert that mattered to them in some way. We then chose the most significant recipes as to taste. None of the desserts are presented formally, as in a recipe book, because we wanted them to express the distinctive features of each individual author and his or her approach to home-made cake baking. Thus we embarked upon this very powerful and intense path of sharing, which we found both exciting and entertaining.

The success of any activity is the result of a strong team, and this is what we celebrate today: the ability to stay united with strength and determination in the pursuit of a goal that includes good products, slow but steady growth and belief that the quality of work must coincide with the quality of life, of which it is an integral part.





Abbiamo avuto coraggio,
idee e talento.
Più di tutto, abbiamo avuto
la fortuna di essere insieme.

*We had the courage, ideas and talent.
Most of all, we were lucky to be together.*

1978 - NASCE TUTTO DA QUI

Questa è la storia di Duilio Rocchi, cresciuto a Fanano nel bar-pasticceria della madre. Questa è la storia di Patrizia Canali, che si innamora di Duilio e tutti i giorni ordina 500, 1000 o 2000 lire di dolci e bevande per attirare la sua attenzione. I due sedicenni non hanno altro modo di vedersi perché, dalla mattina alla sera, il ragazzo è impegnato tra il laboratorio e il bancone del bar.

Questa è la storia di Claudio Canali, fratello maggiore di Patrizia, che all'epoca dei fatti vendeva Coca-Cola lungo la Via Emilia e aveva già cambiato molti lavori, sempre alle dipendenze di qualcuno. Questa è la storia di Fiorenza Melotti, fidanzata di Claudio, che lavora in un ufficio e non è del tutto convinta che quello sia il suo destino.

Questa è la storia di quattro ragazzi che sul finire degli anni '70 sentono che la loro vita così com'è non gli appartiene, e vorrebbero che qualcosa cambiasse.

Sull'onda di questo sentimento, Claudio ha un'intuizione: mettere a frutto il talento di Duilio e aprire una propria attività. Dopo un'accurata indagine e una lesta ricerca, i due trovano il giusto locale a Castelnuovo Rangone e con l'aiuto di amici e parenti costruiscono il loro primo laboratorio con il bancone per la vendita al pubblico.

È il 1978, anno di nascita della Pasticceria Quadrifoglio.

Il racconto che segue, estratto dalle voci dei cinque attuali soci dell'azienda ormai nota in tutta Italia, si snoda tra idee di gestione e invenzioni pasticciere, nel tentativo di testimoniare i 40 anni di storia che, ad oggi, la Quadrifoglio può vantare di avere. E la storia che vi sembra di intravedere è proprio quella che fu: una storia d'amore, una storia di persone, una storia di lavoratori appassionati.



1978 - THIS IS WHERE IT ALL BEGAN

This is the story of Duilio Rocchi, who grew up in his mother's cafeteria-bakery. This is the story of Patrizia Canali, who fell in love with Duilio and ordered 500, 1000 or 2000 liras worth of cakes and drinks every day to attract his attention. The two sixteen-year olds had no other way of seeing each other because the boy was busy between the bakery and cafeteria counter from morning until night.

This is the story of Claudio Canali, Patrizia's elder brother, who at the time sold Coca-Cola along the Via Emilia and had already changed several jobs, but always working for someone else. This is the story of Fiorenza Melotti, Claudio's fiancée, who worked in an office but was not entirely convinced that this was her destiny.

This is the story of four youngsters who, in the late 1970s, felt that their lives were not exactly the way they wanted them to be, and wanted a change.

Spurred on by these feelings, Claudio had a brainwave: why not put Duilio's talent to good use and start up a business? After weighing up the pros and cons, the two of them quickly found the right place in Castelnuovo Rangone and, with the help of friends and relatives, they started their first workshop complete with counter for sales to the public.

It was 1978, the year that Pasticceria Quadrifoglio was established.

The story that follows, as told by the five present-day partners of the business now known throughout Italy, unfolds amidst ideas about management and confectionery inventions, in an attempt to put down in writing the 40 years of history that the Quadrifoglio can boast of to date. And the story one seems to discern is exactly what happened: a love story, a story of people, and a story of dedicated workers.

Dal negozio,
al catering e ai ristoranti

*From the shop,
to catering and restaurants*

1979 1988



Il taglio del nastro col Sindaco inaugura la nuova sede della Pasticceria Quadrifoglio a Piumazzo.

The Mayor did the inauguration of the new plant of Pasticceria Quadrifoglio in Piumazzo.

Il negozio di Castelnuovo si trovava in piazza Brodolini, ai piedi del palazzo Quadrifoglio da cui i quattro avventurieri presero il nome, con la speranza di trattenerne la sorte implicita: Duilio desiderava che quel ritmo senza sosta tra la notte il giorno finisse e Claudio gli aveva promesso che un giorno sarebbe stato così. Per tirare avanti con l'attività, Duilio istruì

i tre compagni: ognuno imparava a fare qualcosa, chi la crema, chi le tartellette di frolla, chi le decorazioni. Duilio rimase il detentore della sfoglia, ricetta il cui apprendimento richiede più tempo ed esperienza. «All'epoca», ci racconta Duilio guardandosi le mani in cerca di ricordi esatti, «si facevano molte torte con la crema al burro, poi le Saint Honoré, i Profiterole e altri gusti classici; avevamo

The Castelnuovo shop was located in Piazza Brodolini, at the foot of the Quadrifoglio building from which four adventurers took the name for their bakery enterprise, hoping to retain its implicit good fortune (quadrifoglio means four-leaf clover in English!). Duilio wanted the uninterrupted rhythm between night and day to end and Claudio had promised him that it would be so one day.



Claudio Canali, Presidente della PQ, 1980.

Claudio Canali, President of PQ, 1980.

anche una ricetta particolare, che si chiamava Torta Greca, una torta da forno con le mandorle».

Mentre il negozio procedeva, Claudio dovette trovare un modo per attenuare i debiti accumulati e convinse i propri soci ad aprire **un servizio di catering a nome della pasticceria**. Travitel tonnée, contorni alla griglia e torte per ogni celebrazione, i quattro si muovevano con la Fiat 127 di Duilio facendo bruciare la fatica ad ogni scoppio di marmitta. Quella che oggi si chiamerebbe incoscienza, all'epoca fu un vero e proprio investimento di cuore e di risorse.

Prosegue anche la vita familiare e in pasticceria si vedono sempre più spesso i figli appena nati, già impiastricciati di farina o crema. **Ancora una volta, la vita impone un cambiamento** e di nuovo è Claudio ad avere l'idea giusta. La pasticceria cominciò a dedicarsi a una linea commerciale destinata ad aumentare, ovvero la vendita di dessert ai ristoranti, nel tentativo di stabilizzare l'attività produttiva più sul laboratorio e meno sulla vendita al bancone.

La pasticceria cresce, la squadra si allarga e Castelnuovo diventa stretta. La prima sede della Quadrifoglio viene venduta, ma non il nome né il suo simbolo, e **nel**

To cope with all the business activities, Duilio taught his three companions what they had to do, thus each one learned to make something: someone had to prepare the custard cream, another the shortcrust pastry tarts, yet another to create the decorations. Duilio kept pastry-making for himself, a process that takes longer to learn and requires more experience. "At the time", says Duilio, looking at his hands in search of exact memories, "we made a lot of cakes with butter cream, followed by the Saint Honorés, Profiteroles and other classics; we also had

a special recipe, called the Torta Greca, an oven-baked cake with almonds".

As the shop made headway, Claudio had to find a way to reduce the debts that had accumulated and convince his partners to open a catering service under the name of the bakery. Among trays of vitel tonnée, grilled side dishes and cakes for every celebration, the four travelled in Duilio's Fiat 127, burning the fatigue away each time the car backfired. What today would be called recklessness was at the time a real



A pag 8 un catering nuziale.

A pag 9 un catering, torta celebrativa per la discoteca KIWI di Piumazzo (MO), Patrizia Canali in laboratorio insieme a Oriella.

At pag 8, a wedding catering.

At pag 9, a catering, a cake for the dancing hall Kiwi in Piumazzo (MO), Patrizia Canali in the laboratory with Oriella.



1985 la Pasticceria si sposta a Piumazzo.

Qui Duilio e Patrizia, che si dedica ufficialmente alla produzione, hanno modo di concentrarsi sulle innovazioni e sui processi per la pasticceria congelata. Fiorenza si allontana dal laboratorio e comincia a far fruttare le sue conoscenze di ragioneria in ufficio. Tutti e quattro ricordano questo momento con grande orgoglio: lavoro e famiglia cominciavano a conciliarsi e quello che prima riuscivano solo a immaginare prendeva forma sotto i loro occhi. Il giorno dell'inaugurazione in Via Dell'Industria 43 è il Sindaco in persona a tagliare il nastro del nuovo capannone di 700m².

investment of passion and resources. Family life also continued and newborn babies were seen more and more often in the bakery, already smeared with flour or cream. Once again, life imposed a change and again it was Claudio who came up with the right idea. The pastry shop began to devote itself to a line of products destined to increase in importance: selling desserts to restaurants, in an attempt to concentrate the business activities on the workshop rather than on over-the-counter sales.

The bakery grew, the team acquired new members and Castelnuovo became too small. The first Quadrifoglio shop was sold,

but not the name or the symbol, and in 1985 it moved to Piumazzo. Here, Duilio and Patrizia, officially in charge of production, were able to concentrate on innovation and on processes for frozen confectionery. Fiorenza left her tasks in the workshop and began to use her knowledge of accounting in the office. All four remember this moment with great pride: reconciling work and family life began to be easier and what they had once been only able to imagine now began to take shape before their eyes.

On the day of the inauguration in Via Dell'Industria 43 it was the Mayor himself who cut the ribbon of the new 700m² premises.

1979
1988

BENSONE

Il Bensone è un dolce tradizionale modenese molto antico, che risale addirittura al 1300. Veniva preparato solitamente il 1° dicembre, il giorno del patrono dei fabbri e degli orafi e offerto loro in dono. Il termine "Bensone" deriva probabilmente dal francese "pain de bendson" (pane di benedizione) oppure "pain de son" (pane di crusca). A Modena viene di solito servito alla fine del pasto e si inzuppa nel Lambrusco rimasto nei bicchieri.



Ingredienti

Farina **500 g**
Zucchero **150 g**
Burro **120 g**
Uova **3**
Latte **50/75 gr** (2/3 cucchiaini)
Granella di zucchero **80 g**
Lievito per dolci **1 bustina**
1 limone non trattato
Sale
Accompagnare con vino rosso amabile leggermente frizzante (Lambrusco di Sorbara)

Ingredients

Flour **500 g**
Sugar **150 g**
Butter **120 g**
Eggs **3**
Milk **50/75 gr** (2/3 tablespoons)
Sugar sprinkles **80 g**
Baking powder **1 teaspoon**
Organic lemon **1**
Salt
Serve with slightly sparkling semi-sweet red wine (Lambrusco di Sorbara)

Procedimento

Setacciare la farina sulla spianatoia, mescolare lo zucchero, il sale, la scorza di limone grattugiata (solo la parte gialla) e il lievito. Preparare la classica fontana e posizionare al centro il burro a pezzettini e le uova leggermente sbattute (tenerne da parte un cucchiaino per lucidare la torta). Impastare insieme il tutto, incorporando via via la farina, aggiungendo anche 2/3 cucchiaini di latte; lavorare l'impasto fino a che non risulterà liscio e omogeneo. Imburrare e infarinare una placca da forno, quindi sistemare l'impasto dandogli la caratteristica forma a "S", spennellare la superficie del dolce con l'uovo tenuto da parte, spolverizzare con la granella di zucchero e, infine, con un coltellino appuntito, praticare al centro del dolce un'incisione per tutta la sua lunghezza. Cuocere il Bensone in forno già caldo, a 180°C, per 40 minuti circa. Fare raffreddare per una decina di minuti, su una gratella da pasticceria.

Process

BENSONE

Sift the flour onto a pastry board. Blend in the sugar, salt, grated lemon zest and baking powder. Make a well in the centre and add the butter, cut into small pieces, and the lightly beaten eggs (set aside a spoonful to glaze the cake). Combine the ingredients together, gradually working in the flour and adding 2-3 spoonfuls of milk. Work the mixture until it is smooth and lump-free. Grease and flour a baking sheet, then arrange the dough on it in the characteristic "S" shape. Brush the surface of the cake with the remaining egg, sprinkle with pearl sugar and then make an incision in the centre along its entire length with a sharp knife. Bake the Bensone in a preheated oven at 180°C for about 40 minutes. Allow to cool for about ten minutes on a pastry rack.

Bensone is a very old traditional cake from Modena and dates back as far as 1300. It was usually prepared on December 1, the day of the patron saint of blacksmiths and goldsmiths, to whom it was offered as a gift. The term "Bensone" probably derives from the French "pain de bendson" (blessing bread) or "pain de son" (bran bread). In Modena it is usually served at the end of a meal, dipped by each diner into the Lambrusco remaining in his glass.



Serena Baccarani

In Pasticceria dal 2003.

Arriva al lavoro con la sua automobile, ma qualche volta, invece che a Campogalliano, preferirebbe ritrovarsi in una qualche piazza di Sydney e diffondere la Torta della nonna in tutta l'Australia. Decoratrice delicatissima, prepara un dolce al marito accomodandosi nel silenzio quotidiano della sua cucina.

In the Bakery since 2003.

She comes to work by car, but sometimes, instead of Campogalliano, she'd rather be in some square in Sydney making the "Grandmother's cake" popular all over Australia. A very painstaking decorator, she prepares a dessert for her husband in the daily silence of her kitchen.



Ingredienti

Pan di Spagna:

Farina **100 g**
Zucchero **100 g**
Uova **3**
1 bacca di vaniglia
1/2 cucchiaino di lievito per dolci
Frutti di bosco q.b.

Coulis di frutta:

Frutta **200 g**
Zucchero **50 g**
Amido **14 g**

Crema:

Panna **200 ml**
Formaggio fresco **250 g**
Mascarpone **50 g**

Ingredients

Sponge cake:

Flour **100 g**
Sugar **100 g**
Eggs **3**
Vanilla pod **1**
Baking powder 1/2 **teaspoon**
Forest fruit q.b.

Fruit coulis:

Fruits **200 g**
Sugar **50 g**
Starch **14 g**

Cream:

Fresh cream **200 ml**
Cream cheese **250 g**
Mascarpone **50 g**

DELIZIA D'ESTATE

Procedimento

Per preparare il Pan di Spagna amalgamare i tuorli con zucchero, farina e lievito fino a ottenere un impasto cremoso. Aggiungere infine la vaniglia. Incorporare gli albumi montati a neve con poco zucchero al composto creato precedentemente. Imburrare una teglia e versare il composto al suo interno. Cuocere in forno a 180°C per 30/35 minuti circa.

Per la realizzazione della coulis di frutta, frullare la frutta con poco zucchero e amalgamare all'amido, allo zucchero e all'acqua. Mettere il composto sul fornello e cuocere fino a che non si amalgama bene. Realizzare la crema per la farcitura: mescolare in una ciotola il formaggio spalmabile e il mascarpone sbattendoli con fruste elettriche fino a che non diverranno morbidi e aggiungere per ultima la panna fresca. Montare il tutto fino a ottenere una crema spessa e liscia. Utilizzare lo stesso composto per decorare la superficie della torta.

Process

SUMMER DELIGHT

First prepare the sponge cake. Blend the egg yolks with the sugar, flour and baking powder to obtain a creamy mixture. Then add the vanilla. Fold the stiffly whipped egg whites with a little sugar into the previously prepared mixture. Grease a baking tin and pour the cake mixture into it. Bake at 180° C for about 30-35 minutes.



I remember exactly when I first learned how to make this cake. It was 2013 and since then I have been baking it frequently for my family. I suggest you enjoy it seated comfortably at the table, as a simple and informal dessert at the end of your meal.

Ricordo perfettamente quando imparai a fare questo dolce per la prima volta. Era il 2013 e da allora lo cucino frequentemente per la mia famiglia. Consiglio di mangiarlo comodamente seduti a tavola e vedrete, vi accompagnerà alla fine del pasto con grande semplicità e disinvoltura.



Angela Banica

In Pasticceria dal 2018.

Gentile, solare e ottimista, Angela ama il colore blu e tutte le sue sfumature. Pasticcera ordinata e golosa, nella speranza di rendere felice chi le sta accanto prepara dolci e si prodiga in tante cure e attenzioni. Seduti a tavola, potrete gustare la Delizia che ha preparato per voi e state certi che non ne rimarrà neanche una briciola nel piatto!

In the Bakery since 2018.

Courteous, sunny and optimistic, Angela loves the colour blue and all its nuances. A neat pastry chef with a sweet tooth, she prepares delicacies in the hope of bringing happiness to those around her, and puts in a lot of care and attention. Seated at the table, you can enjoy the Delizia she has made for you and be sure that not even a crumb will be left on your plate!

CHEESECAKE

Ingredienti

Zucchero a velo **125 g**
Burro **250 g**
Fragole **300 g**
Mascarpone **250 g**
Panna **250 g**
Crema di pistacchio **100 g**
Biscotti secchi **400 g**

Ingredients

Icing sugar **125 g**
Butter **250 g**
Strawberries **300 g**
Mascarpone **250 g**
Fresh cream **250 g**
Pistachio paste **100 g**
Biscuits **400 g**



Procedimento

Tritare i biscotti, aggiungere il burro fuso poco alla volta e mescolare fino a ottenere un composto granuloso. Foderare una tortiera con la carta da forno , aggiungere a $\frac{3}{4}$ del composto biscotti e burro. Livellare e lasciare riposare in frigo per circa mezz'ora.

A parte, mescolare zucchero a velo con mascarpone e crema di pistacchio, aggiungere panna montata a neve e qualche pezzettino di fragola. Versare nella tortiera il composto ottenuto, livellare, mettere sulla torta il composto tenuto da parte in precedenza sbriciolandolo insieme alla granella di pistacchio e decorare a piacere, aggiungendo - se di stagione - qualche fragola. Lasciare riposare in freezer.

Process

CHEESECAKE

Crush the biscuits, add the melted butter a little at a time and blend to obtain a sand-like texture. Line a cake tin with baking paper and add three-quarters of the biscuit and butter mixture. Press down to level and allow to rest in the fridge for about half an hour.

Separately, mix together the icing sugar, the mascarpone and pistachio paste. Add stiffly whipped cream and a few pieces of strawberry.

Pour the mixture onto the biscuit base in the cake tin and level. Crumble the remaining biscuit mixture and sprinkle it over the cake along with the chopped pistachio nuts.

Decorate as desired, adding some strawberries - if in season.

Leave to rest in the freezer.

I must confess, this cake has never made anyone fall for me! But perhaps it may help you to find a place in the heart of someone you love. Strawberries and mascarpone combined with the cheerful taste of pistachio nuts could stimulate tender feelings, melt away some of the stiffness in his or her attitude. The power of sweet concoctions is amazing. Never underestimate it!

Confesso che questo dolce... non mi ha mai permesso di far innamorare qualcuno! Ma forse potrebbe riuscire a far aprire il cuore di chi si ama. Le fragole e il mascarpone uniti al sapore allegro del pistacchio potrebbero ammorbidire un sentimento, sciogliere qualche rigidità. Il potere dei dolci è grande, non sottovalutiamolo!



Gianpaolo Battistini

In Pasticceria dal 2018.

Hey, è arrivato Giampaolo! Quante torte ha venduto oggi? E Quante monoporzioni? Ottimo lavoro! E se anche il numero non dovesse soddisfare l'aspettativa, guardatelo lì: allegro come sempre! Fuori dal lavoro lo troverete in famiglia a ridere e scherzare, oppure a calciare un pallone con gli amici. E se non lo trovate, beh... è in vacanza da qualche parte a godersi la vita!

In the Bakery since 2018.

Hey, Giampaolo has arrived! How many cakes did he sell today? And how many single portions? A really good job! And even if the number is not up to expectations, just look at him: as cheerful as always! When he's not working, he'll be laughing and joking with his family, or kicking a football around with friends. And if you are unable to find him, well ... he's on vacation somewhere enjoying life!



STUDIO 57

Procedimento

Per preparare il Pan di Spagna rompere le uova, aggiungere il baccello di vaniglia e un pizzico di sale. Lavorare il composto per circa 15/20 minuti aggiungendo lo zucchero.

Nel frattempo, imburrare lo stampo e versare nel composto farina e fecola.

Amalgamare il tutto e versare nello stampo utilizzando una spatola per livellare la superficie.

Cuocere il Pan di Spagna in forno a 160°C per circa 50 minuti. Fare intiepidire nella tortiera prima di sformarlo e lasciarlo raffreddare completamente su una gratella prima di farcirlo.

Per la preparazione della crema scaldare il latte, miscelare tuorli, zucchero e maizena e unire il tutto.

Una volta addensata, aggiungere cioccolato e burro e lasciare raffreddare.

Tagliare il Pan di Spagna a metà, bagnare con il succo d'arancia e farcire con la crema al cioccolato e con marmellata di mandarini. Sovrapporre l'altra metà di Pan di Spagna bagnata nel succo d'arancia e ricoprire con marmellata d'arancia.

Aggiungere crema nei lati e decorare il tutto con fette d'arancia.

Ingredienti

Pan di Spagna:

Farina 00 **75 g**
Zucchero **150 g**
Uova **5**
Fecola di patate **75 g**
1 baccello di vaniglia
Sale q. b.

Crema:

Maizena **40 g**
Burro **20 g**
Zucchero **120 g**
Tuorli d'uovo **4**
Latte **500 ml**
Cioccolato fondente **80 g**
Succo di un'arancia
Marmellata di arance e mandarini
Un'arancia per decorare

Ingredients

Sponge cake:

Flour 00 **75 g**
Sugar **150 g**
Eggs **5**
Potato starch **75 g**
Vanilla pod **1**
A pinch of salt

Cream:

Cornstarch **40 g**
Butter **20 g**
Sugar **120 g**
Egg yolks **4**
Milk **500 ml**
Dark chocolate **80 g**
Orange juice
Mandarin orange jam
Orange slices to decorate

Questo dolce aveva una destinataria importante per me, la mia Miky. Lo adorava e lo avevo fatto sempre e solo per lei. Ora lo condivido con voi, sperando che possiate avvertire il cambio di sapore che passa dall'amaro del cioccolato al dolce dell'arancia e della clementina. Trovate anche voi qualcuno a cui dedicare il vostro dolce, è qualcosa che resta indelebile sulle vostre mani.

Process

STUDIO 57

First prepare the sponge cake. Break the eggs into a bowl, add the vanilla pod and a pinch of salt. Beat the mixture for about 15-20 minutes, adding the sugar. Meanwhile, butter a cake tin and pour the flour and starch into the mixture. Blend all the ingredients together, then pour into the cake tin and level the surface with a knife. Bake the sponge cake in the oven at 160°C for about 50 minutes.

Leave it to cool in the tin, then turn it out and allow it to cool completely on a wire rack before filling.

Prepare the filling by heating the milk. Mix the egg yolks, sugar and cornstarch together and blend all the ingredients thoroughly.

Once the mixture has thickened, add chocolate and butter and leave to cool.

Cut the sponge cake in half horizontally, soak with the orange juice and spread one half with the chocolate cream and mandarin orange jam. Place the other half of the sponge cake soaked in orange juice on top and cover with orange jam.

Spread some cream around the sides and decorate with orange slices.

The recipient of this cake meant a lot to me, my Miky. She loved it and I always and only made it especially for her. I am now sharing it with you, in the hope that you are able to perceive how the flavour changes from the bitterness of chocolate to the sweetness of oranges and clementines. Be sure to find someone to whom you can dedicate your cake. It is something that will remain indelible on your hands.



Claudio Bernardini

In Pasticceria dal 1999.

Prenderà la macchina oppure la moto? Claudio, il nostro centauro, fa di ogni giorno un'avventura. Dinamico e previdente, ingegnoso ed efficace, a volte cucina guardando un po' di televisione nel tentativo di distrarsi, ma non smette di sognare quel viaggio in India che vorrebbe fare con lo ziano sulle spalle.

In the Bakery since 1999.

Will he take the car or the bike? Claudio, our motorcycle racer, turns every day into an adventure. Dynamic and prudent, smart and efficient, he sometimes cooks while watching television in an attempt to take his mind off things, but he never stops dreaming about that trip to India he'd like to make with just a backpack.

Ingredienti

Pan di Spagna:

Farina **160 g**
Zucchero **150 g**
Uova **3**
Un goccio di limoncello

Crema chantilly:

Farina **50 g**
Zucchero **100 g**
Tuorli d'uovo **3**
Latte **450 ml**
Panna da montare **450 ml**

Interno:

Pesche **2**

Decorazione:

Pesche **2**
Pavesini
Nastro

Ingredients

Sponge cake:

Flour **160 g**
Sugar **150 g**
Eggs **3**
A drop of Limoncello

Chantilly cream:

Flour **50 g**
Sugar **100 g**
Egg yolks **3**
Milk **450 ml**
Fresh cream **450 ml**

Inner layer:

Peaches **2**

Decoration:

Peaches **2**
Pavesini biscuits
Ribbon

È tutto merito di mia moglie se ho potuto presentare questo dolce. In origine era "Passione di fragole", ma la frutta può essere scelta in base alla stagione in cui lo si prepara: bisogna fare di necessità virtù! Ecco qua la "Passione di pesche". Che sia di vostro gradimento!

PASSIONE ALLA PESCA



Procedimento

Dividere i tuorli dagli albumi, montare gli albumi a neve e tenere da parte. Montare i tuorli con zucchero, farina e lievito e aggiungere un goccio di limoncello. Montare finché il composto non risulta soffice e spumoso. Aggiungere gli albumi montati a neve, infornare in forno statico per 25/30 minuti.

Preparare la crema chantilly: in un tegame mettere i tuorli d'uovo con zucchero, farina, limoncello q.b. e un po' di latte. Mescolare con un cucchiaino fino a ottenere una crema soffice, mettere sul fuoco e poco alla volta aggiungere tutto il latte e portare a bollore senza smettere di mescolare.

Togliere dal fuoco e far raffreddare. Montare la panna e unirla alla crema quando sarà fredda.

Dividere il Pan di Spagna ormai freddo in due parti, bagnarlo con del latte e farcirlo con la crema chantilly. Spezzettare due pesche da inserire, chiudere la torta e guarnirla con il resto della crema. Sistemare i pavesini attorno alla torta e legarli con un nastrino che richiami il colore della pesche.

Decorare la torta con panna montata, utilizzando una sac à poche con bocchetta a stella, e con una pesca.

Process

PEACH PASSION

Separate the yolks from the whites. Whisk the egg whites until they form stiff peaks and set aside. Whip the egg yolks with sugar, flour and baking powder and add a drop of Limoncello. Whip until the mixture is soft and fluffy. Fold in the stiffly beaten egg whites and bake in a conventional oven for 25/30 minutes.

Prepare the Chantilly cream: put the egg yolks in a saucepan along with sugar and flour, Limoncello to taste and a little milk. Stir with a spoon to obtain a soft mixture, then place on the heat, gradually add all the milk and bring to a boil continuing to stir. Remove from the heat and allow to cool. Whip the cream and add it to the egg custard after it has cooled.

Divide the cooled sponge cake into two parts, sprinkle with milk and spread some of the Chantilly cream over one of the halves. Chop two peaches, scatter the pieces over the filling, then place the other sponge cake half on top and cover with the rest of the cream. Arrange Pavesini biscuits around the cake and tie with a ribbon in a colour that matches the peaches.

Decorate the cake with whipped cream, using a piping bag with a star nozzle, and arrange a peach on top.

It is all thanks to my wife that I was able to present this dessert. Originally it was "Strawberry Passion", but you can choose the fruit in the season: you need to make a virtue of necessity! This time it is "Peach Passion". Let's hope it is to your liking!



Alessandro Bertarini

In Pasticceria dal 2016.

Alessandro ha un segreto che custodisce gelosamente. Si tratta di un sogno, nascosto in un piccolo cassetto in una stanza di casa sua. È indeciso se rivelare o no le sue idee, ma è un po' timido. Spesso non lo fa. Ma Alessandro riflette, medita, ragiona e si muove nel mondo spinto da grandi e luminose forze: curiosità, intraprendenza, passione.

In the Bakery since 2016.

Alessandro has a secret that he jealously guards. It is a dream, hidden away in a small drawer in a room of his house. As he is rather shy, he is undecided about whether or not to reveal his ideas. He often does not. But Alessandro contemplates, meditates, reasons and goes about his business driven by great and luminous forces: curiosity, resourcefulness, passion.



ZUPPA INGLESE MODENESE

Ingredienti

Bensone **500 g**
Farina 00 **150 g**
Zucchero semolato **200 g**
Tuorli d'uovo **4**
Cacao amaro **50 g**
Latte **1 l**
Scorza di limone
Alchermes q.b.

Ingredients

Bensone **500 g**
Flour 00 **150 g**
Caster sugar **200 g**
Egg yolks **4**
Cocoa powder **50 g**
Milk **1 l**
Lemon zest
Alchermes to taste

Procedimento

Portare il latte ad ebollizione e, a parte, sbattere tuorli, zucchero e farina. Togliere il latte dal fuoco e aggiungere il tutto. Aromatizzare con la scorza di limone, riposizionare sul fuoco e portare a ebollizione mescolando, stando attenti a non formare grumi. Lasciare raffreddare la crema, tenerne una parte e stemperarla con il cacao per ottenere una crema al cioccolato. Tagliare il Bensone a fette e bagnarlo nell'Alchermes. In una pirofila mettere uno strato di crema, uno strato di composto e uno strato di cioccolato. Finire a piacere con crema o cioccolato.

Process

TRIFLE, AS MADE IN MODENA

Bring the milk to the boil and, separately, beat the egg yolks, sugar and flour together. Remove the milk from the heat and combine the other ingredients. Flavour with lemon zest, put the pan back on the heat and bring to a boil again. Stir, to prevent lumps from forming. Allow the custard to cool, then divide it into two parts and stir cocoa powder into one part so obtain a chocolate custard. Cut the Bensone cake into slices and sprinkle with Alchermes. Place a layer of plain custard in a serving dish, cover with a layer of cake slices and then top with a layer of chocolate custard. Continue in this way until all the ingredients have been used. Finish as desired with a layer of plain or chocolate custard.



When we asked Paolo to tell us something about himself, he confessed that he often makes trifle (in the manner of Modena, just to be clear!) and that he sometimes makes it just for himself... he really can't resist this dessert! He has been using this recipe for the past 10 years, when he decided that the dessert was so good he just had to learn how to prepare it, so there would always be some of it to enjoy after lunch.



Paolo Cazzuoli

In Pasticceria dal 2010.

Dentro l'officina, Paolo è intento a svolgere il suo lavoro. Occhio a non disturbarlo! E sappiate che se si distrae è perché sta preparando una sorpresa per suo figlio. Se volete conquistarlo, potete regalargli qualcosa di rosso (il suo colore preferito!) o tentarlo con una zuppa inglese, ma state attenti: è tanto goloso quanto esigente!

In the Bakery since 2010.

Inside the workshop, Paolo is intent on doing his job. Try not to disturb him! Be warned that if he seems absent minded, it's because he's preparing a surprise for his son. If you want to win him over, you can give him something red (it's his favourite colour!) or tempt him with a Zuppa inglese, but be careful: he's as gluttonous as he is demanding!

TORTA AL VINO

Ingredienti

Farina 00 **150 g**
Zucchero **300 g**
Burro **200 g**
Uova **4**
Cacao amaro **60 g**
Cioccolato fondente tritato **50 g**
Vino rosso **150 ml**
Lievito per dolci **1 bustina**

Ingredients

Flour 00 **150 g**
Sugar **300 g**
Butter **200 g**
Eggs **4**
Cocoa powder **60 g**
Chopped dark chocolate **50 g**
Red Wine **150 ml**
Baking powder **1 teaspoon**

Procedimento

Sciogliere in un pentolino il cacao, il burro, lo zucchero e il vino ottenendo una crema omogenea. Tenetene da parte circa 150 g per la copertura. Con la restante parte incorporare uova, farina, cioccolato e lievito mescolando fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto in una teglia imburrata ed infarinata. Cuocere in forno per 30 minuti circa a 160°C. Lasciare raffreddare e cospargere con la crema.

Process

WINE CAKE

Place the cocoa, butter, sugar and wine in a saucepan and allow to dissolve until the mixture becomes smooth and creamy. Set aside about 150 g for the topping. Combine the remaining part with the eggs, flour, chocolate and baking powder. Stir to prevent lumps from forming. Pour the mixture into a greased and floured cake tin. Bake in the oven for about 30 minutes at 160°C. Allow to cool and cover with the topping.

When I spoke to my family about this initiative, we had no doubts about which cake to present: Aunt Mery's wine cake won by a unanimous vote. This cake has no particular story. After several experiments it was created by my sister-in-law who, under the pretext of learning to use the food processor, used us as testers. After a lot of mediocre cakes and some that had actually been thrown away... "It" finally arrived! The perfect bread cake, immediately authorized without hesitation to conclude all our family lunches, with the approval of all concerned.

Quando ho parlato alla mia famiglia di questa iniziativa non abbiamo avuto dubbi sulla scelta del dolce da presentare: è stata votata all'unanimità la torta al vino di zia Mery. Questa torta non ha una storia particolare, infatti nasce dopo vari esperimenti di mia cognata che, con la scusa di imparare a usare il robot da cucina, ci ha usati come cavia. Dopo molte torte cestinate ed alcune mediocri... è arrivata "Lei"! La torta perfetta subito autorizzata senza esitazioni a concludere tutti i nostri pranzi famigliari con buona pace di tutti noi.



Rosella Colace

In Pasticceria dal 1999.

Mentre sogna di preparare il Dolce al mattone della PQ, Rossella si prende cura delle macchine del sorbetto, assicurandosi che non si inceppino e che tutto fili liscio. Si augura che la sua torta renda felici gli assaggiatori, mentre il re del cioccolato di Real-Time, Ernst Knam, non sa che Rossella lo prepara segretamente per lui.

In the Bakery since 1999.

While she dreams of preparing PQ's "Dolce al mattone", Rossella takes care of the sorbet machines, making sure they do not jam and that everything runs smoothly. It is to be hoped that her cake will make the tasters happy, while Real-Time chocolate king, Ernst Knam, is unaware that Rossella makes it secretly for him.



TORTA MASCIA & PINA

Ingredienti

Biscotti al cioccolato (tipo gocciole) **250 g**
Zucchero a velo **50 g**
Burro **30 g**
Burro di arachidi **4/5 cucchiaini**
Formaggio cremoso tipo Philadelphia **125 g**
Panna liquida da montare **250 ml**
Mascarpone **250 g**
Cioccolato fondente **150 g**
Gelatina in fogli **8 fogli**

Ingredients

Chocolate biscuits **250 g**
Icing sugar **50 g**
Butter **30 g**
Peanut butter **4/5 tablespoons**
Philadelphia cheese **125 g**
Fresh cream **250 ml**
Mascarpone **250 g**
Dark chocolate **150 g**
Gelatine sheets **8**



Un viaggio oltreoceano e una lunga amicizia sono i primi ingredienti della torta Mascia&Pina. La ricetta contiene i ricordi dei giorni passati con la mia migliore amica tra i Gospel di Harlem, le luci di Manhattan e il tramonto visto dal ponte di Brooklyn. Non poteva dunque mancare il burro di arachidi, che rende la torta misteriosa: è dolce o salata? Non siate troppi precisi sulle dosi così ogni volta la risposta sarà diversa, ma abbiate cura del procedimento e dedicategli tempo: la ricetta di una buona torta è la stessa di una grande amicizia.

Procedimento

Creare la base polverizzando i biscotti, amalgamare con il burro (sciolto) e 3 o 4 cucchiaini di burro d'arachidi. Mettere il composto omogeneo in uno stampo rotondo a cerniera pressando bene affinché aderisca al fondo. Fare raffreddare in frigo (20 minuti circa). Preparare la crema: in una ciotola versare formaggio cremoso, mascarpone, zucchero a velo e burro d'arachidi a piacere. Mettere in acqua fredda i fogli di gelatina (per 10 minuti), strizzare e sciogliere a bagnomaria con un cucchiaino di panna liquida. Mescolare il tutto e ottenere una crema omogenea e densa. Versare la crema sulla base fredda. Far solidificare in frigo (1 ora circa). A parte riscaldare la panna in una ciotola a bagnomaria, aggiungere il cioccolato a pezzetti e mescolare fino a scioglierlo. Una volta amalgamato, versare sulla torta fredda per formare lo strato di copertura al cioccolato.

Process

MASCIA & PINA CAKE

Create a base by crushing the biscuits, then mix the crumbs with the butter (melted) and 3 or 4 tablespoons of peanut butter. Pack the smoothly blended mixture into a round springform pan, pressing down firmly so that it adheres to the bottom. Allow to cool in the fridge (about 20 minutes). Prepare the creamy filling: place the cream cheese in a bowl along with the mascarpone, icing sugar and peanut butter to taste. Allow the gelatine sheets to soften in cold water (for 10 minutes), then squeeze and dissolve in a double-boiler with a tablespoon of liquid cream. Blend all the ingredients together to form a thick creamy mixture, then pour it onto the cold base. Leave to set in the refrigerator (about 1h). Heat the cream separately in double boiler, add the chocolate in small pieces and stir until it melts. Once the cream and chocolate have blended, pour over the cold cake to form a chocolate topping.

A trip overseas and a long friendship are the first ingredients of Mascia & Pina cake. The recipe contains memories of the days spent with my best friend amidst Harlem Gospels, the lights of Manhattan and the sunset seen from Brooklyn Bridge. So peanut butter is essential. It makes the cake rather mysterious: is it sweet or savoury? Do not measure out the ingredients too precisely. That way, the result will be different each time, but follow the process and dedicate time to the preparation: the recipe for a good cake is the same as for a great friendship.



Lara Corsini

In Pasticceria dal 2018.

Sempre alla ricerca del lato positivo delle cose, Lara arriva in Pasticceria sognando il cioccolato. Si trova in ufficio tra le carte, ma desidera tanto essere tra coloro che preparano la Torta Brownie. Per ora ne assapora l'aroma tra un documento e l'altro e ritiene che Spider-Man potrebbe apprezzare il suo dolce.

In the Bakery since 2018.

Always on the lookout for the bright side of things, Lara comes to the Bakery dreaming of chocolate. She's in the office amidst the papers, but really wants to be with the people making the Brownie Cake. For now she savours the aroma between one document and the next and believes that Spider-Man would enjoy her dessert.

CARPATZI

Questo dolce fa pensare a un paesaggio di montagna. Questo dolce fa venire il buonumore. Così ci ha rivelato il nostro Nicola quando gli abbiamo posto alcune domande dirette sulla scelta del dolce presentato. Ha trascritto la preparazione e ha consegnato a queste pagine gli ingredienti per realizzarlo: a noi, dunque, la possibilità di verificare direttamente!



Ingredienti

Base:

Farina 00 **1 Kg**
Zucchero **150 g**
Olio di semi **200 ml**
Uova **3**
Latte **250 ml**
Bicarbonato
Sale q.b.

Crema:

Latte **1 l e ½**
Acqua **100 ml**
Zucchero **150 g**
Burro **200 g**
Amido **100 g**
2/3 cucchiaini di cacao
in polvere
Rum per dolci **10 ml**

Ingredients

Base:

Flour 00 **1 Kg**
Sugar **150 g**
Seed oil **200 ml**
Eggs **3**
Milk **250 ml**
Bicarbonate
A pinch of salt

Cream:

Milk **1 liter and a half**
Water **100 ml**
Sugar **150 g**
Butter **200 g**
Starch **100 g**
Cocoa powder
2/3 tablespoons
Rum for desserts **10 ml**

Procedimento

Sbattere farina, zucchero, olio di semi e uova in una terrina e amalgamare fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere l'impasto e tagliare in 9 quadrati uguali di circa 30 cm. Cuocere ogni quadrato in forno a 180°C per 7/8 minuti. In una pentola preparare la crema: mescolare acqua e zucchero fino a caramellare e aggiungere il composto di latte e amido precedentemente preparato. Successivamente aggiungere il burro a pezzetti e il cacao in polvere e infine il rum. Quando la crema diventerà tiepida spalmare uno a uno gli strati di sfoglia sovrapponendoli.

Lasciare a riposo il tutto per un tempo che può variare dalle 4 alle 8 ore circa. Infine tagliare la torta in 6 parti avendo cura che ogni parte venga tagliata in diagonale, ricoprire le estremità con glassa al cioccolato preparata con latte, cioccolato fondente e olio di semi ed infine una spolverata di cocco. Servire con una glassa al caramello come decorazione.

Process

CARPATZI

Whisk flour, sugar, seed oil and eggs in a bowl until well blended. Roll out the pastry and cut into 9 equal 30 cm squares. Bake each square in the oven at 180°C for 7/8 minutes. Prepare the filling in a saucepan: mix water and sugar until it caramelizes, then add the previously prepared milk and starch mixture. Add the butter in small pieces, the cocoa powder and finally the rum.

When the filling becomes lukewarm, spread a little on each of the layers of pastry and stack them, one on top of the other.

Leave everything to rest for about 4 to 8 hours.

Now cut the cake into 6 parts taking care to cut each part diagonally. Cover the ends with chocolate icing prepared with milk, dark chocolate and seed oil and finally a sprinkling of coconut.

Serve with caramel sauce as decoration.

This dessert makes you think of a mountain landscape. It puts you in a good mood. That's what our Nicola said when we asked him some direct questions about the choice of cake presented. He copied out the process of preparation and wrote down the ingredients required to make it: so now it is up to us to check everything out ourselves!



Nicola De Salvo

In Pasticceria dal 1988.

Aperto, sincero e sempre in movimento, Nicola non dà mai nulla per scontato. Sono trent'anni che è in Quadrifoglio e tutti lo vedono all'opera come se fosse il primo giorno. Amante degli sport di gruppo, forse il calcio ha fatto da esempio al suo lavoro: assistere, parare colpi, esserci per i compagni e osare qualche tiro in rete, sorridendo al momento dello slancio.

In the Bakery since 1988.

Open, sincere and always on the move, Nicola never takes anything for granted. He has been at the Quadrifoglio for thirty years and everyone watches him at work as though it were his first day. A lover of organized sports, probably football has inspired the way he works: coaching, warding off shots on goal, being there for his team-mates, making a few shoots at the goal while smiling during the run-up.



Non sappiamo molto sulla storia di questo dolce, ma il nome che l'autrice gli ha assegnato è certamente rivelatore. Tutti noi, pasticceri e non, abbiamo mangiato almeno una volta la torta che unisce Mars e riso soffiato. Ecco allora come una ricetta tanto semplice e comune possa risaltare con una piccola elaborazione, aggiungendo un ulteriore strato di golosità tutta emiliana: il mascarpone.

Ingredienti

Base:

Burro **100 g**
Mars **7 pezzi**
Riso soffiato **175 g**

Ripieno:

Mascarpone **250 g**
Zucchero **100 g**
Cioccolato fondente in barretta **100 g**
Panna fresca **1 l**
Caramello **200 g**

Ingredients

Base:

Butter **100 g**
Mars **7 bars**
Puffed rice **175 g**

Filling:

Mascarpone **250 g**
Sugar **100 g**
Dark chocolate **100 g**
Fresh cream **1 l**
Caramel **200 g**

Procedimento

Fondere il burro a fuoco lento, aggiungere le barrette di Mars fino a farle sciogliere mescolando con cura.

Posizionare la torta Mars, precedentemente preparata e raffreddata, in uno stampo per torte.

Aggiungere scaglie di cioccolato e fili di caramello.

A parte, montare il mascarpone con la panna e lo zucchero.

Dopo aver farcito la torta con il mascarpone e le scaglie di cioccolato, lasciare a riposo per circa un'ora.

Quando la torta risulta sufficientemente solida glassare con il caramello e decorare a piacere.



Process

TASTY TEMPTATION

Melt the butter over low heat, add the Mars bars and stir carefully until they melt.

Place the previously prepared and cooled Mars cake in a cake tin.

Add chocolate flakes and caramel threads. Whip the mascarpone with the cream and sugar separately.

Fill the cake with the mascarpone and the chocolate flakes and leave it to rest for about an hour.

When the cake is solid enough, glaze with caramel and decorate as desired.

We do not know much about the history of this cake, but the name that its inventor has given it is certainly revealing. All of us, whether pastry chefs or not, have eaten the cake that combines Mars and puffed rice at least once. Here then is how a simple, commonplace recipe can improve with a little modification, by adding yet another layer of wholly Emilian lusciousness: mascarpone.



Lyudmila Domalchuk

In Pasticceria dal 2017.

Il Dalai Lama ha detto «Se vuoi cambiare il mondo, prova prima a migliorare e a trasformare te stesso». Timida, appassionata e discreta, nel reparto gelateria di Campogalliano la nostra Lyudmila porta avanti la sua piccola rivoluzione, proponendosi la sfida di migliorare ogni giorno se stessa e il suo lavoro. Grazie Lyudmila! Avanti tutta!

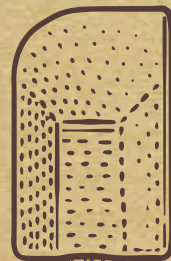
In the Bakery since 2017.

The Dalai Lama said, "If you want to change the world, first try to improve and bring about change within yourself." Timid, enthusiastic and discreet, our Lyudmila proceeds with her little revolution in the ice cream department at Campogalliano, as she resolves each day to improve herself and her work. Thanks Lyudmila! Full steam ahead!

La nascita
del brand Sorbissimo

Sorbissimo brand was born

1989
1998



Duilio Rocchi e Margherita Locuoco nei laboratori
della Pasticceria. Piumazzo, 1992.

*Duilio Rocchi and Margherita Locuoco in the plant
of PQ, Piumazzo, 1992.*



Sono questi gli anni in cui la Pasticceria Quadrifoglio definisce la propria identità, etica e produttiva. Da un certo punto in poi la storia dell'azienda non è più solo la storia di Claudio, Duilio, Fiorenza e Patrizia ma di famiglie sempre più grandi e di passioni destinate a nutrire un progetto che incrocia vita e lavoro, desideri e responsabilità, ambizioni sul presente e sul futuro.

Se prima era una 127, ora ci sono due furgoni dedicati al trasporto; se prima erano quattro artigiani tra il laboratorio e il bancone, i lavoratori di Piumazzo sono destinati ad aumentare proporzionalmente col lavoro che si presenta da fare. E così la produzione rimane artigianale, pur con macchinari sempre più aggiornati, ma chi si forma sotto la guida di Duilio e Patrizia è in grado di gestire parti specifiche della creazione delle torte. Questo per Claudio significa poter proporre serenamente i prodotti della PQ ai ristoranti della zona tutelando la lavorazione artigianale.

C'è un punto sul quale i quattro soci non transigono: la qualità del prodotto, del lavoro e della vita risuona costante in tante loro parole. Una scommessa che si propaga dai soci a tutti i suoi dipendenti, alcuni rimasti per anni nei laboratori della PQ e i cui nomi ancora affiancano la storia

della Pasticceria. Se l'ottica è quella della produzione su larga scala, **il metodo di lavoro della Quadrifoglio non prescinde mai dalle persone che sono la produzione.** Il processo di realizzazione dei dolci è collettivo e ognuno sente come proprio il risultato ottenuto. Lo stesso dicasi per le idee nate negli anni, che senza il supporto e le capacità della squadra circostante sarebbero forse rimaste solo idee. L'unione fa la forza, niente di più vero in questo caso. Siamo nel 1990 e un lampo di genio attraversa nuovamente la mente di Claudio che, emozionandosi un poco, ci racconta così quella luminosa idea:

These were the years in which Pasticceria Quadrifoglio defined its identity, ethics and production. From a certain point onwards, the company's history was no longer that of Claudio, Duilio, Fiorenza and Patrizia, but of increasingly larger families and passions destined to nurture a project that combined life and work, desires and responsibilities, ambitions for the present and future.

If there was just one Fiat 127 at first, there were now two vans for transport purposes; if, earlier, there were four artisans in the workshop and behind the counter, the Piumazzo workers increased in proportion to the work that had to be done. So





«All'epoca il sorbetto era una moda e si consumava a fine pasto nei ristoranti. I ristoratori compravano del gelato al limone e lo lavoravano fino a renderlo liquido. Ne parlai a Duilio chiedendogli di fare un prodotto già pronto». Ci volle un po' di tempo perché la ricetta si perfezionasse: dopo aver lanciato l'idea, Claudio si avvicina impaziente attorno al laboratorio di Duilio che sperimenta le consistenze, i gusti, alambicca con zuccheri e succhi e con il gelato... finché finalmente **nel 1995 nasce Sorbissimo al limone**, pronto per essere distribuito nei ristoranti e, in poco tempo, anche nei supermercati.



production remained artisanal, although with increasingly up-to-date machinery, while anyone who trained under the guidance of Duilio and Patrizia was able to handle specific stages of cake creation. For Claudio, this meant being able to offer PQ products to restaurants in the area, while still ensuring an artisanal approach to the production process.

But the four partners never lost sight of one fundamental point: the quality of the products, work and life was a concept to which reference was constantly made. A principle that spread from the partners to

all the employees, some of whom remained for years in the PQ workshops and whose names are still part of the history of the bakery. Although large-scale production was the goal, **the working method employed at Quadrifoglio never neglected the people who actually personified the production.** The process of making confectionery was collective and each person considered the result obtained as his/her own. The same applied to the ideas which came up over the years and which, without the support and capabilities of the team would, perhaps, have only remained ideas. Unity is strength and nothing could be truer in this case.

It was 1990 when Claudio had another flash of genius and, feeling a bit emotional, he tells us all about that bright idea: **"At the time, sorbet was a fad** and was served at the end of a meal in restaurants. Restaurateurs bought lemon ice-cream and whisked it to make it liquid. I spoke to Duilio and asked him to make a ready-to-use product." It took some time for the recipe to be perfected. After having launched the idea, Claudio impatiently followed Duilio around in the workshop as he experimented with the consistencies, flavours, concoctions with sugars and juices and with ice cream... until at last, **in 1995, Sorbissimo al limone was finally created**, ready to be distributed to restaurants and, shortly afterwards, also to supermarkets.

A p. 32 una delle prime grafiche promozionali di Sorbissimo e il laboratorio di Piumazzo.

Di seguito la produzione del Dolce Mattone, con Patrizia e Matilde.

At pag 32, one of the first graphics of Sorbissimo and the plant of Piumazzo. Then the preparation of Dolce Mattone, with Patrizia and Matilde.

1989
1998



TORTA GRECA ALLA MANIERA DELLA POLLY

Ingredienti

Farina **250 g**
Zucchero **250 g**
Burro **200 g**
Uova intere **4**
Amaretti **200 g**
Nocciole tostate 15 minuti
a 180°C **100 g**
Cioccolato fondente **100 g**
Cioccolato bianco **100 g**
Crema alla gianduia
1 barattolo
Lievito per dolci
1 bustina

Ingredients

Flour **250 g**
Sugar **250 g**
Butter **200 g**
Eggs **4**
Macaroons **200 g**
Hazelnuts **100 g** - toast
them at 180° for 15
minutes
Dark chocolate **100 g**
White chocolate **100 g**
Gianduia paste **1 jar**
Baking powder
1 teaspoon



*Questo è un dolce tipico di mia madre, ed ecco come lo presenta lei stessa:
«Sono particolarmente legata a questa ricetta avuta da un mio adorabile
allievo con abilità differenti. Per onorare una raccolta fondi portò questa
torta nella scuola in cui insegno e dopo averla assaggiata ho voluto
la ricetta! Da allora è diventata un classico della mia cucina. Poiché
amo sperimentare, ho aggiunto la farcitura di crema alla gianduia e,
per quest'occasione, l'ho decorata con le lettere GS di GeloStar fatte di
cioccolato bianco. N.B. Torta sempre gradita. Provate per credere!»*

Procedimento

Inserire nel mixer accessoriato di lame le nocciole e gli amaretti; dopo averli tritati bene aggiungere tutti gli altri ingredienti, ad eccezione del cioccolato, amalgamandoli bene.
A parte, a mano con un coltello, tritare grossolanamente il cioccolato bianco e nero e aggiungerlo all'impasto facendo fare pochi altri giri alla pala.
Ungere e infarinare uno stampo in cui versare il composto ottenuto. Infornare a 180°C per 40/50 minuti circa. Risulterà più morbido e gradevole se non verrà fatto cuocere troppo.
Lasciare raffreddare la torta e tagliarla a metà. Spalmare la base con crema alla gianduia. Decorare la superficie con una glassa al cioccolato fondente.
Pareggiare la superficie della torta togliendo con un coltello le parti in eccesso.
Decorare creando delle lettere personalizzate di cioccolato bianco.

Process

POLLY'S GREEK CAKE

*Place the hazelnuts and amaretti (macaroons) in a food processor equipped with chopping blades. After these two ingredients have been thoroughly chopped, add all the others, except the chocolate, and turn on the processor.
Coarsely chop the white and dark chocolate by hand with a knife, add it to the processor and run it a few more times.
Grease and flour a cake tin and pour the mixture into it. Bake at 180°C for about 40 - 50 minutes. The cake will be softer and more palatable if you do not bake it for too long. Allow the cake to cool, then cut it in half. Spread the base with gianduia (soft chocolate and hazelnut) cream. Decorate the surface with a dark chocolate icing. Level the surface of the cake by removing the excess parts with a knife. Decorate, creating personalized letters in white chocolate.*

*This is one of my mother's typical cakes and here is how she, herself, presents it: "I am particularly attached to this recipe I received from a lovely pupil of mine affected by disability. She once brought the cake to the school where I taught to honour a fundraising initiative and, after having tasted it, I demanded the recipe! Since then it has become a classic of mine. As I love experimenting, I added the gianduia cream filling and, for this occasion, I decorated it with the letters GS (standing for GeloStar) in white chocolate.
NOTE: This cake is always appreciated. Try it and see for yourself!"*



Matteo Dotti

In Pasticceria dal 2017.

Pasticcere dall'età di 10 anni, Matteo è un sognatore. La sua creatività lo spingerebbe qualche volta a spedire questo o quel dolce della PQ in luoghi del mondo imprevedibili. Forse, un giorno, un bimbo di Londra si vedrà arrivare il Dolce mattone o una ragazzina delle Bahamas scarterà un'inattesa Cheesecake al cioccolato. Chissà, tutto è possibile, con la fantasia di Matteo.

In the Bakery since 2017.

A pastry chef since the age of 10, Matteo is a dreamer. One of these days, his creativity will tempt him to send this or another PQ cake to unpredictable places around the world. Perhaps, one day, a London child will receive a Dolce al mattone, or a little girl from the Bahamas will unwrap an unexpected chocolate Cheesecake. Who knows, anything is possible, with Matteo's imagination.



Ingredienti

Biscotti Digestive **125 g**
 Zucchero **20 g**
 Burro **105 g**
 Marmellata di mirtilli neri **80 g**
 Latte intero **170 g**
 Panna fresca **40 g**
 Cioccolato bianco Galak **50 g**
 Amido di mais **10 g**
 Gelatina **5 g**
 Bacche di vaniglia q.b.
 Mirtilli freschi per decorare

Marmellata di mirtilli neri
 Mirtilli freschi **1 Kg**
 Zucchero di canna **450 g**
 Succo di limone **2 cucchiari**

Ingredients

Digestive Biscuits **125 g**
 Sugar **20 g**
 Butter **105 g**
 Blueberry jam **80 g**
 Whole milk **170 g**
 Fresh cream **40 g**
 Galak white chocolate **50 g**
 Cornstarch **10 g**
 Gelatine **5 g**
 Vanilla pod **1**
 Fresh blueberry to decorate

Blueberry jam
 Fresh blueberry **1 Kg**
 Cane sugar **450 g**
 Lemon juice **2 tablespoons**

TORTA AL CIOCCOLATO BIANCO E MIRTILLO NERO

Procedimento

Base: ridurre i biscotti in farina con un mixer. Sciogliere a fuoco basso il burro in un pentolino, quindi unirlo ai biscotti e amalgamare. Versare la granella di biscotto in uno stampo (larghezza 18 cm). Compattarla fino a formare uno strato uniforme di circa 1,5 cm. Mettere in frigo.

Crema: mettere le bacche di vaniglia in infusione nel latte e raffreddare in frigo. Mescolare zucchero, amido, cioccolato Galak (precedentemente sciolto) e panna. Infine aggiungere il latte con la vaniglia e scaldare il tutto mescolando sempre. Una volta pronta, lasciarla raffreddare in frigo. Ora montare la crema (2 minuti circa), aggiungere la marmellata e mescolare. Utilizzare una sac à poche per dosare l'impasto nello stampo. Creare uno strato uniforme con una spatola. Per il secondo strato, stendere la marmellata senza sporcare i bordi dello stampo. Infine montare la restante crema (2 minuti circa) e con l'utilizzo di sac à poche e spatola creare l'ultimo strato uniforme.

La marmellata: in una casseruola su fuoco basso scaldare i mirtilli fino a ebollizione (circa 25 minuti). Aggiungere limone e zucchero e lasciare sul fuoco mescolando regolarmente (30 minuti).



milk and heat everything, stirring continuously. Once ready, place in the fridge to cool. Now whip the cream (about 2 min.), add the jam and blend. Use a piping bag to dose the mixture into the mould. Level the layer evenly with a knife. Spread on the jam to form the second layer, without smearing the edges of the mould. Whip the remaining cream (about 2 min.) and use a piping bag and spatula to create the last even layer.

Jam: heat the blueberries in a saucepan over a low heat until boiling point (about 25 minutes). Add lemon and sugar and continue to cook, stirring regularly (30 min.).

This cake represents both my childhood and my present. On one side the white chocolate, my favourite part of the legendary Kinder Egg, on the other the bilberries of our Apennines, which I have come to appreciate in recent years on my visits to Fanano.

Questa torta rappresenta allo stesso tempo la mia infanzia e il mio presente. Da un lato il cioccolato bianco, la mia parte preferita del mitico Ovetto Kinder, dall'altra i mirtilli neri del nostro Appennino, apprezzati negli ultimi anni frequentando Fanano.

Process

WHITE CHOCOLATE AND BLUEBERRY CAKE

Base: pulverize the biscuits to flour in a food processor. Melt the butter in a saucepan over a low heat, then add it to the biscuits and blend. Pour the biscuit mixture into a mould (width 18 cm). Press down to form an even layer about 1.5 cm thick. Put in the fridge.

Creamy filling: place the vanilla pods in the milk and cool in the fridge to allow the flavours to infuse. Mix together the sugar, starch, Galak chocolate (previously melted) and cream. Now add the vanilla-flavoured



Cesare Galassini

In Pasticceria dal 2018.

Amorevole e coraggioso, agguerrito e amante del dolce. Ecco Cesare, colui che prepara campioni per i clienti della PQ e un attimo dopo è sull'appennino in arrampicata alla ricerca dei mirtilli più teneri, interrogandosi al contempo sui propri sentimenti e sulle ricette da preparare. Lasciamolo da solo mentre cucina: è un tipo riflessivo...

In the Bakery since 2018.

Loving and courageous, fierce, yet with a sweet tooth. That's Cesare, the one who makes samples for the PQ customers and a moment later is climbing the Apennines looking for the tenderest blueberries, while examining his inner feelings and the recipes he must to prepare. Let's leave him alone while he's cooking: he's a thoughtful type...

CROSTATA NATALIZIA

Ingredienti

Ricetta per 6 persone

Pasta frolla:

Farina 00 per dolci (setacciata) **300 g**
Zucchero a velo **100 g**
Burro freddo, tagliato a tocchetti **100 g**
Uova intere **2**
Lievito per dolci (setacciato) **1 bustina**
Scorza di un limone grattugiata
Un pizzico di sale

Ripieno:

Noci **100 g**
Castagne secche **100 g**
Pinoli **50 g**
Nocciole **50 g**
Mandorle bianche **50 g**
Cacao dolce **75 g**
Amaretti **100 g**
Marmellata di prugne **250 g**
Marmellata di amarene (di Modena, se possibile) **250 g**
Marmellata di mela cotogna **125 g**
Sapore ("al savàr") **125 g**
Sassolino **3/4 cucchiari**

Ingredients

Recipe per 6 people

Shortcrust pastry:

Flour 00 (sifted) **300 g**
Icing sugar **100 g**
Diced cold butter **100 g**
Eggs **2**
Baking powder (sifted) **1 teaspoon**
Lemon zest
A pinch of salt

Filling:

Walnuts **100 g**
Chestnuts **100 g**
Pine nuts **50 g**
Hazelnuts **50 g**
White almonds **50 g**
Sweet cocoa powder **75 g**
Macaroons **100 g**
Plum jam **250 g**
Cherry jam **250 g**
Quince jam **125 g**
Sapore ("al savàr") **125 g**
Sassolino **3/4 tablespoons**

Questa crostata nasce per puro caso da una ricetta modenese che in casa nostra si prepara qualche giorno prima delle feste in vista del Natale. I dolci originari a cui mi sono ispirato sono i tipici tortelli fatti al forno o fritti e quello che li rende speciali è il loro ripieno. Un Natale ne preparai troppo, così decisi di fare, oltre ai tortelli, la crostata che vi ripropongo in questa ricetta.

Procedimento

In una terrina amalgamare farina e burro. Unire poi il lievito, un pizzico di sale, la scorza di limone grattugiata, le due uova intere e lo zucchero a velo. Amalgamare il tutto. Impastare creando una palla da avvolgere nella pellicola trasparente. Fare riposare in frigo (2 ore almeno).

Cuocere le castagne - da mettere a bagno la sera prima - ricoprendole d'acqua. Una volta cotte, lasciarle raffreddare quindi tritare con un coltello castagne, noci, mandorle e pinoli. Sbriciolare finemente gli amaretti. Mescolare il tutto. Coprire con pellicola trasparente e mettere in frigorifero.

Successivamente stendere la pasta frolla. Imburrare la teglia e adagiare l'impasto. Con una forchetta bucherellare il fondo. Distribuire uniformemente il ripieno.

Decorare la crostata con le strisce ottenute dall'impasto messo precedentemente da parte. In una ciotola unire tuorlo d'uovo e un po' di zucchero, sbattere il tutto per poi spennellare bordi e decorazioni. Mettere in forno e cuocere per 40/45 minuti a 180°C.

Process

CHRISTMAS TART

Blend the flour and butter together in a bowl. Add the baking powder, a pinch of salt, the grated lemon zest, two whole eggs and the icing sugar. Mix the ingredients then knead into a dough. Shape it into a ball and wrap in cling film. Let it rest in the fridge (at least 2 hours).

Cook the chestnuts - soaked overnight - by boiling them in water. Once cooked, allow the chestnuts to cool and then chop them with the walnuts, almonds and pine nuts using a knife. Crumble the amaretti (macaroons) finely. Mix everything together. Cover

with cling film and refrigerate. Roll out the shortcrust pastry. Grease a tart tin and lay the pastry on it. Prick the pastry with a fork and cover evenly with the filling.

Decorate the tart with strips made from a portion of the pastry previously set aside.

Place an egg yolk and a little sugar in a bowl. Beat together and then brush the edges of the pastry and decorations. Bake in the oven for 40/45 minutes at 180°C.

This tart was inspired, almost accidentally, by a delicacy from Modena we make at home a few days before the Christmas festivities. The original cakes on which it was based were the typical oven-baked or fried "tortelli", made special by their filling. One Christmas I prepared too much of this filling, so in addition to tortelli, I decided to make the tart presented in this recipe.



Filippo Gippetto

In Pasticceria dal 2016.

Ecco Filippo che si cimenta in cucina: troppo sale di qua, troppo sugo di là... povero Filippo! Non si raccapezza tra i q.b. e le manciate, tra i pizzichi e le spolverate. Ma ecco che se qualcuno glielo insegna, il nostro Filippo saprà tirar fuori una buona ricetta. Accompagnati da una ritmica musica anni '80, la sua crostata vi farà girar la testa. Bravo Filippo!

In the Bakery since 2016.

Here comes Filippo, trying his hand in the kitchen: too much salt here, too much sauce there ... poor Filippo! He just cannot tell the difference between "to taste" and a handful, a pinch and a dusting. But if someone takes the trouble to teach him, our Filippo will certainly come up with a good recipe. Accompanied by the rhythmic music of the 80's, his tart will sweep you off your feet. Bravo Filippo!

ZUPPA INGLESE DI NONNA MARGHE

Ingredienti

Per 6/8 persone

Farina 00 **100 g**
Zucchero **250 g**
Uova **4**
1 pacco di savoiardi "Savolai"
(Ditta Alai)
Latte intero **1 l**
Cacao amaro in polvere **75 g**
Vanillina **2 bustine**
Alchermes **½ bicchiere**
Sassolino **½ bicchiere**
Amaretto di Saronno **½ bicchiere**
Amaretti trituriati finemente q.b.
Buccia di **1 limone**
1 stampo conico
ondulato da budino

Budino giallo:

Farina 00 **50 g**
Zucchero semolato **125 g**
Uova intere **2**
Latte intero **500 ml**
Vanillina **1 bustina**

Budino al cioccolato:

Farina bianca 00 **50 g**
Zucchero semolato **125 g**
Uova intere **2**
Latte intero **500 ml**
Cacao amaro in polvere **75 g**
Vanillina **1 bustina**

Ingredients

Recipe for 6/8 people

Flour 00 **100 g**
Sugar **250 g**
Eggs **4**
A pack of ladyfingers
Whole milk **1 l**
Cocoa powder **75 g**
Vanilla flavouring **2 teaspoons**
Alchermes **half a glass**
Sassolino **half a glass**
Amaretto di Saronno **half a glass**
Finely chopped macaroons to taste
Lemon peel **1**
1 pudding mold

Yellow pudding:

Flour 00 **50 g**
Caster sugar **125 g**
Eggs **2**
Whole milk **500 ml**
Vanilla flavouring **1 teaspoon**

Chocolate pudding:

Flour 00 **50 g**
Caster sugar **125 g**
Eggs **2**
Whole milk **500 ml**
Cocoa powder **75 g**
Vanilla flavouring **1 teaspoon**



Procedimento

Tagliare a metà i savoiardi e immergerli velocemente nei liquori mescolati (Alchermes e Sassolino), alternando un savoiardo imbevuto nell'amaretto. Preparare la crema gialla con uova, zucchero, farina, vanillina; aggiungere il latte e unire il tutto e cuocere sul fornello evitando i grumi. Versare la crema nello stampo e successivamente fare un'abbondante spolverata con amaretti tritati finemente. Preparare la crema di cioccolato utilizzando lo stesso procedimento della crema gialla unendo poi il cacao insieme alla farina 00. Quando il tutto è pronto versare nello stampo e chiudere con i rimanenti savoiardi sempre tagliati a metà. Mettere in frigo e buon appetito!



Process

GRANDMA MARGHE'S TRIFLE

Cut the ladyfingers in half and quickly immerse them in the two blended liqueurs (Alchermes and Sassolino), alternating a ladyfinger soaked in Amaretto. Prepare the yellow custard by placing eggs, sugar, flour, and vanilla flavouring in a saucepan. Add the milk and cook over a low heat, stirring continuously to prevent lumps from forming. Pour the custard into the mould and then sprinkle generously with finely chopped macaroons. Prepare the chocolate custard using the same procedure as the yellow version, but add the cocoa together with the all-purpose flour. When the custard is ready pour it into the mould and top with the remaining ladyfingers also cut into halves. Put in the fridge and enjoy!

As a child, chocolate or yellow custard was one of my snacks. The scent of milk boiling used to make my mouth water. Over the years it became the Sunday dessert, in a special mould lined with ladyfingers soaked in milk and barley water, filled with the two layered custards. Then, when I grew up, some of the ingredients changed: Alchermes, Sassolino and Amaretto were used instead of milk and barley water. This dessert, the "ZUPPA INGLESE" has been with me since childhood and remains my favourite even today.

Da piccolo il budino giallo o al cioccolato erano una delle mie merende, il profumo del latte che bolliva mi faceva venire l'acquolina in bocca. Con il passare degli anni diventò il dolce della domenica, con uno stampo apposito, foderato con i savoiardi imbevuti nel latte e orzo, e i due budini a strati. Da grande, questo dolce ha cambiato alcuni ingredienti: l'Alchermes, il Sassolino e l'Amaretto hanno sostituito il latte e l'orzo. Questo dolce, la "ZUPPA INGLESE" mi accompagna dall'infanzia e ancora oggi, rimane il mio preferito.



Luca Guandalini

In Pasticceria dal 2015.

La vita non è un film, è vero. Ma se lo fosse, Luca sarebbe il personaggio giusto per attraversare la Pasticceria con occhi nuovi. Dentro alle cose, instancabile, delicatamente presente, i suoi occhi fanno i raggi-x alle macchine e ai dolci che producono. Non temete i suoi due metri di altezza mentre vi parla a braccia incrociate: non è misterioso... lo disegnano così!

In the Bakery since 2015.

Life is not a movie, it's real. But if it were, Luca would be the right person to view the Bakery with new eyes. Always on the inside of things, tireless, self-effacing. His eyes take x-rays of the machines and the confectionery they produce. Don't be afraid of his height (2 m) while he speaks to you with his arms crossed: there's no mystery ... that's just the way he is!

*Ho scelto questo dolce per due motivi:
 per il fatto che è un dolce del paese di cui sono
 originario e perché è una ricetta tramandata
 di generazione in generazione, fino ad
 arrivare a mio padre e infine a me.*

TORTA BABÀ



Ingredienti

Base:

Farina tipo 00 **160 g**
 Farina manitoba **160 g**
 Margarina **125 g**
 Uova **5**
 Sale **6 g**
 Lievito **22 g**

Bagna:

Acqua **2,5 l**
 Zucchero **1 Kg**
 Rum **0,625 ml**
 Scorza di limone

Decorazione:

Tuorli d'uovo **2**
 Zucchero **40 g**
 Mascarpone **125 g**
 Panna **200 g**

Ingredients

Base:

Flour 00 **160 g**
 Manitoba flour **160 g**
 Margarine **125 g**
 Eggs **5**
 Salt **6 g**
 Baking powder **22 g**

Liquid mixture:

Water **2,5 l**
 Sugar **1 Kg**
 Rum **0,625 ml**
 Lemon zest

Decoration:

Egg yolks **2**
 Sugar **40 g**
 Mascarpone **125 g**
 Fresh cream **200 g**

Procedimento

Come primo passaggio unire farina, sale, margarina e lievito. Quando l'impasto si è amalgamato bene aggiungere le uova un po' alla volta e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Prendere lo stampo e ungerlo con olio o burro.

Versare uniformemente l'impasto e lasciarlo riposare per circa mezz'ora. Accendere il forno a 180°C infornare e cuocere per circa 30 minuti.

Quando raggiunge la cottura ideale sfornare e lasciare raffreddare bene a modo.

Dopo aver preparato la bagna, ben calda, bagnare il Babà in modo omogeneo.

Per la decorazione mescolare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il mascarpone e per ultimo la panna. Montare fino a ottenere un impasto cremoso ed infine decorare a piacere la torta.

Process

BABÀ CAKE

First combine flour, salt, margarine and baking powder. After blending these ingredients, add the eggs a little at a time and mix well.

Grease a cake tin with oil or butter.

Pour in the mixture evenly and allow it to rest for about half an hour. Heat the oven to 180°C and bake for about 30 minutes.

When cooked to perfection, remove the cake from the oven and allow to cool completely.

Prepare the piping hot liquid mixture and soak the Babà all over.

To make the decoration, mix the egg yolks with the sugar, add the mascarpone and last of all the cream. Whip until creamy and then decorate the cake as you like.

I chose this dessert for two reasons: first because it comes from the city in which I was born and second because the recipe has been handed down through the generations, up to my father and finally me.



Anthony Gussi

In Pasticceria dal 2018.

Ogni giorno, per Anthony, è un buon giorno per preparare un impasto o attaccarsi alla sfogliatrice e produrre a seconda del bisogno del momento. Potete immaginarlo così, mentre lavora con entusiasmo e dedizione a tutti i suoi compiti, ma un giorno andrà a Londra e realizzerà qualche sogno che ancora non vuole svelare.

In the Bakery since 2018.

Every day is a good day to prepare pastries or use the dough sheeter and make whatever is needed. Picture him like this, while he dedicates enthusiasm and commitment to everything he does, but one day he will go to London and fulfil dreams that he does not yet wish to reveal.



PAVLOVA

Procedimento

Prendere le uova a temperatura ambiente, dividere gli albumi dai tuorli. Iniziare a montare in una planetaria gli albumi a neve aggiungendo 1 pizzico di sale, il lievito e successivamente lo zucchero un cucchiaino alla volta, fino a ottenere un composto cremoso e solido, che poi andremo a spalmare su una teglia foderata con un foglio di carta da forno. A questo punto inforniamo la meringa a 90°C per lasciarla cuocere per circa 1 ora e 50 minuti in forno ventilato. Trascorso il tempo necessario per la cottura aprire leggermente il forno e lasciar raffreddare completamente la meringa. Mescolare in una planetaria i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una “cremina”. Successivamente aggiungere il mascarpone e per ultimo la panna e montare fino a ottenere un impasto abbastanza sostenuto e cremoso. Una volta che l’impasto è pronto disporre la crema all’interno della meringa, pareggiare perfettamente con una spatola, poi aggiungere 30 g di marmellata di frutti di bosco e successivamente ricoprire la Pavlova con 80 g di frutti di bosco freschi.

Ingredienti

Meringa:

Zucchero **250 g**
Albumi d’uovo **6**
Lievito per dolci **2 g**
Un pizzico di sale

Crema:

Zucchero **500 g**
Tuorli d’uovo **4**
Mascarpone **230 g**
Panna **350 g**

Ingredients

Meringue:

Sugar **250 g**
Egg whites **6**
Baking powder **2 g**
A pinch of salt

Cream:

Sugar **500 g**
Egg yolks **4**
Mascarpone **230 g**
Fresh cream **350 g**

Process

PAVLOVA

Use eggs at room temperature and separate the whites from the yolks. Start whisking the egg whites in a planetary mixer adding a pinch of salt, the baking powder and then the sugar, one spoon at a time, to obtain a stiff, creamy meringue. Spread this in a pan lined with baking paper. Bake at 90°C for about 1 hour and 50 minutes in a convection oven. Once this time has elapsed, leave the oven slightly open door and allow the meringue to cool completely.



Blend the egg yolks and sugar in a planetary mixer until creamy in texture. Now add the mascarpone and finally the cream and whip until a fairly firm and creamy mixture is obtained. Once the mixture is ready, arrange it on top of the meringue, level it perfectly with a knife, then add 30 g of berry jam and cover the top with 80 g of fresh berries.

This dessert, which is deliciously fresh-tasting thanks to all the fruit, is sure to awaken your memories of summer. In addition, there will be no need to prepare a separate dessert for the children in an important family gathering: this Pavlova will satisfy the tastes of both young and old. Serve it with a glass of Franciacorta if you can.

Questo dolce, fresco grazie alla presenza abbondante della frutta, susciterà in voi dei ricordi d’estate. In un importante pranzo di famiglia, non abbiate dubbi se preparare un dolce a parte per i bambini: questo dolce soddisferà i gusti dei più grandi e dei più piccoli. Se potete, abbinatelo volentieri a un calice di Franciacorta.



Michele Gussi

In Pasticceria dal 2013.

Amante dei viaggi, Michele è una persona di poche parole. Preferisce il fare alle chiacchiere e si esprime con azioni e gesti concreti. Lo troverete silenzioso a impastare nei laboratori di Campogalliano, mentre spia attento attento la bellezza di una Cheesecake ai frutti rossi ben riuscita ed emergono nella sua mente immagini di un’estate al sapore di Pavlova.

In the Bakery since 2013.

Michele loves to travel and is a man of few words. He likes doing rather than talking and expresses himself by actions and practical gestures. You will find him silently mixing and kneading in the Campogalliano kitchens as he carefully admires the beauty of a successful red fruit Cheesecake, while images of a Pavlova-flavoured summer spring to his mind.

CELEBRATION-SĂRABĂTOARE



Ho scelto di realizzare questa torta per sentirmi più vicino alla mia famiglia, per ricordare i bei momenti passati insieme – il sapore delle noci che raccoglieva mia nonna nel giardino di casa – e richiamare alla memoria sapori e profumi famigliari. Tutto può cambiare nella vita, ma l'amore per la propria famiglia non potrà mai sbiadire.

Ingredienti

Base:

Farina **300 g**
Miele **200 g**
Uova **4**
Lievito **1 bustina**
Vaniglia **1 bustina**
Noci tritate **300 g**
Un pizzico di sale

Farcitura:

Latte condensato **400 g**
Panna montata **200 ml**
Zucchero di canna **100 g**
Yogurt bianco greco **100 g**
Uova **3**
Noci tritate **300 g**
Vaniglia **1 bustina**

Ingredients

Base:

Flour **300 g**
Honey **200 g**
Eggs **4**
Baking powder **1 teaspoon**
Vanilla flavouring **1 teaspoons**
Chopped walnuts **300 g**
A pinch of salt

Filling:

Condensed milk **400 g**
Whipped cream **200 ml**
Cane sugar **100 g**
Greek yogurt **100 g**
Eggs **3**
Chopped walnuts **300 g**
Vanilla flavouring **1 teaspoons**

Procedimento

Miscelare le uova e il miele con un pizzico di sale fino a che il composto non diventerà una schiuma solida: aggiungere farina, lievito e vaniglia e versare il composto ottenuto in una teglia e cuocere per circa 35 minuti a 180°C. Per realizzare la farcitura unire latte condensato, panna, yogurt e vaniglia mescolando per ottenere un composto omogeneo. Montare a parte i tuorli con lo zucchero ed aggiungerli al composto. Lasciare a riposo in frigorifero per 15/20 minuti.

Tagliare il Pan di Spagna in due parti. Sulla prima sezione cospargere un abbondante strato di crema e noci. Sovrapporre quindi l'altra metà. Ricoprire il tutto con altra crema e decorare a piacere. In questo caso scegliamo caramello salato e cioccolato bianco. Lasciare riposare per qualche ora in frigorifero.



Process

CELEBRATION-SĂRABĂTOARE

Blend the eggs and honey together with a pinch of salt until they turn into a solid foam. Add flour, baking powder and vanilla essence and pour the mixture into a cake tin. Bake for about 35 minutes at 180°C. To make the filling, combine condensed milk, cream, yogurt, vanilla essence and stir until lump-free. Whip the egg yolks separately with the sugar and add to the mixture. Leave to rest in the refrigerator for 15-20 minutes.

Cut the sponge cake into two halves. Spread one half with the creamy filling. Cover with the second half and top with filling and walnuts. Cover everything with more of the cream and decorate as desired. In

this case we chose salted caramel and white chocolate. Leave to rest for a few hours in the refrigerator.

I decided to make this cake because it makes me feel closer to my family. I remember the good times we had together - the taste of the walnuts my grandmother gathered in the garden at our home - and recall the familiar flavours and aromas. Everything can change in life, but love for one's family can never fade.



Mariana Holban

In Pasticceria dal 2016.

Ci sono persone a cui non piace il proprio lavoro. Ci si lamenta con gli amici, si è scontenti dei colleghi, dei compiti da svolgere. Mariana, però, è un'eccezione. Ama quello che fa e ne va fiera. Le giornate con i colleghi sono come tra amici, buone come i dolci che preparano insieme. Forse... è proprio merito del suo buon carattere?

In the Bakery since 2016.

Some people do not like their jobs. They complain to their friends, they are unhappy with their colleagues and with the tasks they have to do. Mariana, however, is an exception. She loves what she does and is proud of it. Her days with her colleagues are like time spent with friends, as good as the cakes and pastries they prepare together. Maybe ... could it be due to her good nature?

Ingredienti

Farina **450 g**
 Burro **200 g**
 Zucchero **150 g**
 Uova **2**
 Sale q.b.
 Lievito per dolci **1 bustina**
 Sassolino **2 cucchiari**
 Amaretti **100 g**
 Banane **5**

Ingredients

Flour **450 g**
 Butter **200 g**
 Sugar **150 g**
 Eggs **2**
 A pinch of salt
 Baking powder **1 teaspoon**
 Sassolino liqueur **2 tablespoons**
 Macaroons **100 g**
 Bananas **5**

CROSTATA CON LE BANANE

Procedimento

In una ciotola sbattere le uova, unire farina, burro, zucchero e sale. Impastare il tutto e aggiungere una bustina di lievito per dolci.

Tritare gli amaretti con la forchetta e bagnarli con un liquore a piacere, preferibile l'utilizzo di Cognac o Sassolino.

Dividere l'impasto in due parti. Stendere una parte dell'impasto per bene in una pirofila antiaderente e aggiungere gli amaretti sbriciolati e le banane. Prendere la parte dell'impasto messa da parte precedentemente e ricoprire il tutto. Bucherellare delicatamente con una forchetta ed infornare per 20/30 minuti circa a 180°C.

Process

BANANA PIE

Beat the eggs in a bowl. Add flour, butter, sugar and salt. Mix the ingredients together with a packet of baking powder.

Crush the macaroons with a fork and sprinkle with your favourite liqueur, preferably Cognac or Sassolino.

Divide the pastry dough into two parts. Use a good part of it to line a non-stick pie tin, and then arrange the crushed macaroons and bananas on top.

Cover the pie with the remaining pastry, previously set aside. Gently prick with a fork and bake for about 20-30 minutes at 180°C.

I think this pie can be served to both children and adults, first of all because it is made with simple and genuine ingredients. The pie filling is very soft and, as you know, everyone likes bananas! I'd have a good hot cup of tea, or a cup of milk or milky coffee with this pie. Its flavour reminds me of so many enjoyable dinners with friends and family.

Penso che questo dolce possa essere mangiato sia dai bambini che dagli adulti, innanzi tutto perché è fatto con ingredienti semplici e genuini. La farcitura di banane nel dolce è molto tenera e morbida e si sa, è un frutto che piace a tutti! Abbinerei alla torta un buon tè caldo, oppure una tazza di latte o caffelatte. Il sapore di questo dolce mi ricorda tante cene divertenti trascorse con amici e familiari.



Marjan Hrytsiv

In Pasticceria dal 2016.

Ama la sua vita e le cose che fa. Ama viaggiare e vorrebbe andare in giro di più, conoscere il mondo e scoprirne le storie. Ama stare all'aria aperta e sorride quando ricorda certe partite a calcio coi suoi amici. Ama la semplicità e pensa alle cose con allegria: un dolce, il lavoro, la sua famiglia. In gelateria lo vedrete contento dalla prima all'ultima Cheesecake realizzata.

In the Bakery since 2016.

He loves his life and what he does. He loves to travel and would like to do more, get to know the world and discover its stories. He loves being outdoors, and smiles when he remembers certain football matches with his friends. He loves simplicity and thinks of things with joy: a cake, his job, his family. In the ice cream parlour you will see him satisfied with the first to the last Cheesecake he makes.

BRUTTI MA BUONI ALLE MANDORLE E PISTACCHI

Ingredienti

Mandorle/pistacchi **200 g**
 Zucchero **150 g**
 Albumi d'uovo **3**

Ingredients

Almonds/pistachio nuts **200 g**
 Sugar **150 g**
 Egg whites **3**



Procedimento

Tritare mandorle/pistacchi e montare a neve i tre albumi. Aggiungere lo zucchero e gli albumi montati. Mescolare il tutto molto delicatamente e dare la forma voluta ai biscotti disponendoli su carta da forno. Infornare a 160°C per circa 8/10 minuti.

Process

"BRUTTI MA BUONI" WITH ALMONDS AND PISTACHIO NUTS

Chop the almonds/pistachio nuts and whisk the three egg whites to stiff peaks. Add the sugar and whipped egg whites. Fold in the ingredients very gently and shape the cookies as desired on baking paper.

Bake at 160°C for about 8/10 minutes.

I have always enjoyed cooking and baking cakes and cookies but until lately, it was part of my job. Lately, however, it has become a hobby, and now I also cook for my family and friends. These cookies stand out for their creaminess and for the quality and simplicity of their ingredients: simplicity ... first and foremost!

Nella mia esperienza, cucinare e preparare dolci mi è sempre piaciuto moltissimo, ma ha sempre fatto parte del mio lavoro. Da qualche tempo è diventato un hobby, e ora cucino anche per la mia famiglia e per i miei amici. Questo dolce si distingue per la sua cremosità e per la qualità e semplicità dei suoi ingredienti: la semplicità... prima di tutto!



Mauro Leonardi

In Pasticceria dal 2000.

Potete trovarlo in cucina a preparare torte e biscotti mentre balla sulle note di Lucio Battisti o intona una canzone di Lucio Dalla. Oppure potete ascoltarlo mentre racconta leggende pasticciere sulle ricette imparate alla Quadrifoglio. O ancora, potete sentirlo raccontare di una casa al mare, dove un giorno andrà a vivere, a dispetto del traffico della Via Emilia.

In the Bakery since 2000.

You can find him in the kitchen making cakes and cookies while dancing to the notes of Lucio Battisti or while he sings one of Lucio Dalla's songs. Or you can listen to him as he tells tales about pastry making and the recipes he learned at Quadrifoglio. Or again, you can hear him talk of a house by the sea, where he will go to live one day, just to spite the traffic on the Via Emilia.

BAVARESE PISTACCHIO E VANIGLIA

Ingredienti

Base:

Uova **165 g**
Zucchero **60 g**
Farina 00 **66 g**
Fecola di patate **33 g**

Bavarese al pistacchio:

Tuorli **25 g**
Zucchero **25 g**
Pasta al pistacchio **15 g**
Amido di riso **4 g**
Latte intero **100 g**
Gelatina in fogli **2,5 g**
Panna fresca **100 g**

Bavarese alla vaniglia:

Tuorlo d'uovo **84 g**
Zucchero **56 g**
Amido di riso **11,2 g**
Latte intero **280 g**
Gelatina in fogli **7 g**
Panna fresca **280 g**

Bagna:

Acqua **140 g**
Zucchero **72 g**
Glucosio **47 g**
Pasta di pistacchio **24 g**
Liquore maraschino **19 g**

Copertura:

Acqua **180 g**
Zucchero **200 g**
Glucosio **200 g**
Latte condensato **133 g**
Gelatina in fogli **13,3 g**
Cioccolato bianco **200 g**
Pistacchio **35 g**

Ingredients

Base:

Eggs **165 g**
Sugar **60 g**
Flour 00 **66 g**
Starch **33 g**

Pistachio Bavarian cream:

Egg yolks **25 g**
Sugar **25 g**
Pistachio paste **15 g**
Rice starch **4 g**
Whole milk **100 g**
Gelatine sheets **2,5 g**
Fresh cream **100 g**

Vanilla Bavarian cream:

Egg yolks **84 g**
Sugar **56 g**
Rice starch **11,2 g**
Whole milk **280 g**
Gelatine sheets **7 g**
Fresh cream **280 g**

Liquid mixture:

Water **140 g**
Sugar **72 g**
Glucose **47 g**
Pistachio paste **24 g**
Maraschino liqueur **19 g**

Top cream:

Water **180 g**
Sugar **200 g**
Glucose **200 g**
Condensed milk **133 g**
Gelatine sheets **13,3 g**
White chocolate **200 g**
Pistachio paste **35 g**



Procedimento

Base: Montare uova e zucchero; aggiungere le polveri setacciate mescolando. Cuocere a 180°C (30 minuti).

Bavarese pistacchio: Mettere in ammollo la gelatina. Mescolare tuorli, zucchero, pasta di pistacchio e amido. Portare a bollore il latte. Versare sulla massa e riporre sul fuoco aggiungendo la gelatina e mescolare. Quando la temperatura scende unire la panna montata.

Bavarese vaniglia: Mettere in ammollo la gelatina. Portare a bollore il latte. Mescolare, senza montare, tuorli, zucchero, amido; unire al latte, mescolare, cuocere e rimuovere dal fuoco. Aggiungere la gelatina. Quando raggiunge i 28/30°C unire la panna montata lucida.

Bagna: Far bollire acqua, zucchero e glucosio, aggiungere la pasta di pistacchio e frullare; infine aggiungere il liquore. Porre nello stampo, nell'ordine: base bagnata, bavarese pistacchio, base bagnata e bavarese vaniglia. Conservare in frigo prima di ricoprire.

Copertura: Mettere in ammollo la gelatina e spezzettare il cioccolato. Portare acqua, zucchero e glucosio lontano dal fuoco; unire latte condensato e gelatina e versare sul cioccolato; aggiungere la pasta di pistacchio e mixare.

Process

PISTACHIO AND VANILLA BAVARIAN CREAM

Base: Beat the eggs and sugar. Add the sieved dry ingredients while continuing to mix. Bake at 180°C (30 min.).

Pistachio Bavarian cream: Soak the gelatine. Mix together egg yolks, sugar, pistachio paste and starch. Bring the milk to the boil. Pour over the egg mixture, then heat, add the gelatine and blend together. When the temperature drops add the whipped cream.

Vanilla Bavarian cream: Soak the gelatine. Bring the milk to the boil. Blend the egg yolks, sugar, and starch without whipping. Add to the milk, stir, cook and remove from heat. Add the gelatine. When the temperature of the mixture drops to 28/30° C add the glossy whipped cream.

Liquid mixture: Boil water, sugar and glucose, add the pistachio paste and blend. Lastly, add the liqueur. Pour the preparations into the mould in the following order: base soaked in liquid mixture, pistachio Bavarian cream, base soaked in syrup and vanilla Bavarian cream. Keep in the fridge before topping.

Top cream: Soak the gelatine and break up the chocolate. Remove the water, sugar and glucose away from the heat. Add condensed milk and gelatine and pour over the chocolate. Add the pistachio paste and blend.

As a child, my grandmother used to let me "make messes". She used to say: "Not everything turns out perfectly and one also learns from small failures. The important thing is enthusiasm". At times like this, I cherish the teachings of that little great woman whose name I bear.



Margherita Locuoco

In Pasticceria dal 1998.

Signore e signori, un po' di rispetto! Sono ormai vent'anni che la nostra Margherita decora e rifinisce i dolci e che fa crescere il piccolo quadrifoglio della Pasticceria con il suo magico tocco. Amante dei viaggi, si distrae dal lavoro con qualche tuffo in piscina, sognando di avere in dispensa qualche pistacchio siciliano per insaporire le sue serate.

In the Bakery since 1998.

Ladies and gentlemen, a little respect, please! It is now twenty years since our Margherita has been decorating and finishing cakes and helping the little four-leaf clover emblem of our Bakery to grow with her magic touch. A travel lover, she relaxes from work with a dive in the pool and dreams of having a stock of Sicilian pistachio nuts in her pantry to flavour her evenings.

Gli anni della fusione
e della grande distribuzione

*The years of the joint venture
and Retail*

1999
2008



Dettaglio di un flyer promozionale di Sorbissimo, 2000.

A detail of a promotional flyer of Sorbissimo, 2000.

Tutti i componenti della Quadrifoglio definiscono la crescita dell'azienda come una camminata dove non si fa mai il passo più lungo della gamba. Eppure in questi anni accade qualcosa di molto più grande di quanto i soci stessi potessero pensare. L'invenzione di Sorbissimo ha segnato profondamente e in maniera evidente la fortuna dell'azienda e per Claudio e gli altri soci **è giunto il momento di compiere un nuovo passo in avanti**, e l'occasione si manifesta di lì a poco con l'**acquisizione della Gelostar** e la fondazione di una seconda sede di lavoro a Campogalliano.

Oltre ai nostri pasticceri, infatti, l'azienda di Campogalliano occupa uno spazio concorrenziale nel campo dei dolci per la ristorazione. I due competitor si osservano e propongono tentativi di avvicinamento, in particolare fu la Gelostar la prima volta a tentare di acquistare l'intera Quadrifoglio di Piumazzo. Per qualche motivo, Claudio, Duilio, Patrizia e Fiorenza desistettero e anche questa

volta la storia gli diede ragione. Il destino delle due aziende si incrocia di nuovo quando Franco Carzoli, ex-dipendente della Gelostar, dopo qualche anno al di fuori dell'industria pasticceria, torna in campo nel 1998 diventando il quinto socio della piccola azienda di Piumazzo. «Quando sono arrivato – racconta Franco – la Quadrifoglio era davvero una piccola realtà.



*All the members of Quadrifoglio define the growth of the company as a journey where one never runs before one can walk. Yet, during these years, something much bigger occurred than the partners could ever have imagined. The invention of Sorbissimo deeply and clearly marked the fortune of the company and for Claudio and the other partners **it was time to take a new step forwards**. The opportunity soon arose when **Gelostar was taken over** and a second premises was established in Campogalliano.*

Not only our four confectioners, but the Campogalliano company had also acquired a competitive portion of the market of desserts for the foodservice sector. The two competitors observed one another and proposed various approaches. Gelostar was actually the first to attempt to acquire the entire Quadrifoglio business in Piumazzo. For some reason, Claudio, Duilio, Patrizia and Fiorenza desisted and history again proved them right.

The paths of the two companies crossed once again when Franco Carzoli, former partner of Gelostar, returned to the field in 1998 after a few years away from the confectionery industry, and became the fifth partner of the small company of Piumazzo. "When I arrived" said Franco, "the Quadrifoglio was really a small business. I came from Gelostar where I used to



Arrivavo dalla Gelostar in cui coordinavo la distribuzione di otto camion, mentre loro ne avevano quattro... non arrivavano a Bologna né coprivano davvero la provincia di Modena». Anche Franco rileva con piacere di essersi ritrovato in un processo di espansione che divide un passo in tante piccole parti, ma è grazie al suo ingresso che la strada si fa più grande: Franco guida l'espansione del mercato della PQ, conducendo l'azienda a un vero salto in avanti pochi anni dopo.

Nei primi anni duemila, infatti, la Gelostar è indebolita dalla crisi vigente, e il piccolo quadrifoglio piantato a Castelnuovo trova ora un nuovo terreno in cui mettere le sue radici.

Nel 2005 viene acquisita la Gelostar e con essa tutti i dipendenti dell'azienda uscente. Sono certamente anni complessi, in cui **due squadre di lavoro si fondono e ricette vecchie e nuove si mescolano sotto un unico nome.**

In questi anni la Quadrifoglio allarga il suo giro, acquisendo clienti come Metro, Conad, Coop, Esselunga, Supermercati Pam, Finiper, Auchan, Carrefour e tanti altri, e ottenendo certificazioni importanti sulla qualità dei prodotti, tra cui la BRC-IFS nel 2006 per la prima volta, fino all'odierno Livello 6.

coordinate the distribution routes of eight trucks, while they only had four... they did not sell in Bologna, neither did they cover the whole province of Modena." Franco was pleased to remember how he found himself in a process of expansion where one step was divided into several small parts, but it was thanks to his having joined the company that the business began to expand: Franco guided PQ's expansion on the market and led the company towards a real leap forwards a few years later.

In the early 2000s, Gelostar found itself weakened by the crisis of those years and the small "four-leaf clover" planted

in Castelnuovo discovered new terrain in which to take root.

*Gelostar was acquired in 2005 and with it all the employees of the outgoing company. These were certainly complicated years, where **the two teams worked together and the old and the new expertise blended under a single new name.***

Quadrifoglio expanded its business at that time by acquiring customers like Metro, Conad, Coop, Esselunga, Pam, Finiper, Auchan, Carrefour and many other supermarkets. Important product quality certifications were also obtained including BRC-IFS for the first time in 2006, now updated to the current Level 6.



Nelle tre foto, Rossella e Claudio alle macchine del sorbetto e il gruppo che posa davanti al primo automezzo col brand Sorbissimo (2004).

In the three photos, Rosella and Claudio work at the Sorbetto's machine and the whole group in front of the first truck with The Sorbissimo brand.



1999
2008

TORTA MAGICA

La Torta Magica è così detta perché da un unico impasto nascono tre consistenze differenti, capaci di trasportarvi molto lontano. Uno strato mi ricorda il Flan Parisien assaggiato a Parigi con mio papà; l'altro mi porta alla crema pasticcera di nonna Ivana; l'ultimo è una nuvola che non ha nulla da invidiare alle torte di nonna Albertina. Seguite il procedimento senza modificarne l'ordine e rispettate le temperature! Una raccomandazione, questa, che mi ricorda la disciplina di mia madre!



Ingredienti

Farina 00 **115 g**
Zucchero semolato **150 g**
Burro fuso **125 g**
Uova a temperatura ambiente **4**
Latte intero caldo **500 ml**
Acqua ghiacciata **1 cucchiaino**
Estratto di vaniglia **1 cucchiaino**
Succo di limone **1 cucchiaino**
Un pizzico sale
Zucchero a velo q.b.
1 teglia quadrata 20x20 cm alta 6 cm

Ingredients

Flour 00 **115 g**
Sugar **150 g**
Butter **125 g**
Eggs at room temperature **4**
Warm milk **500 ml**
Frozen water **1 tablespoon**
Vanilla extract **1 tablespoon**
Lemon juice **1 teaspoon**
A pinch of salt
Icing sugar to taste
1 square baking pan 20x20 cm upper 6 cm



Procedimento

Fondere il burro e farlo raffreddare a temperatura ambiente.
Separare albumi e tuorli e montare questi ultimi con lo zucchero (10 minuti circa). Continuando a sbattere, aggiungere l'acqua e un cucchiaino di estratto di vaniglia e successivamente un pizzico di sale e il burro fuso. Setacciare la farina, amalgamandola lentamente. Riscaldare il latte, aggiungerlo al composto. In presenza grumi, filtrare con un colino a maglia fine.
Montare gli albumi a neve non troppo ferma, aggiungendo il succo di limone appena saranno chiari; incorporarli mescolando dal basso verso l'alto con una frusta.
Foderare di carta da forno la pirofila, versare il composto e infornare a forno statico a 150°C (1 ora e 20 minuti circa).
Una volta estratta la torta risulterà morbida. Si compatterà raffreddandosi completamente a temperatura ambiente e poi in frigorifero (2 ore almeno).
Tagliare a cubotti e cospargere di zucchero a velo.

Process

MAGIC CAKE

Melt the butter and let it cool to room temperature.
Separate the egg whites from the yolks and whisk these latter with the sugar (about 10 minutes).
Continue beating while adding water and a tablespoon of vanilla extract, then a pinch of salt and the melted butter. Sift the flour and fold it in slowly. Heat the milk and add it to the mixture. Filter through a fine mesh strainer if lumps are present.
Beat the egg whites not too stiffly and add lemon juice as soon as they whiten. Fold them in, working from the bottom upwards with a whisk.
Line an oven-proof dish with baking paper, pour in the mixture and bake in a conventional oven at 150°C (for about 1h and 20 min.).
When removed from the oven, the cake will be soft. It will become compact as it cools to room temperature. After that, place it in the refrigerator (for at least 2 h).
Cut into cubes and sprinkle with icing sugar.

Magic Cake is so called because three different consistencies are obtained from a single mixture, able to cast your mind afar. One layer reminds me of the Flan Parisien I tasted in Paris with my dad; another reminds me of my grandmother Ivana's custard cream; the last is a cloud that is just as good as my grandmother Albertina's cakes. Follow the procedure without changing the order and pay attention to the temperatures! A recommendation, this, that reminds me of my mother's discipline



Laura Manicardi

In Pasticceria dal 2009.

«Qui qualcosa non quadra» pensa Laura mordicchiando il fondo della matita. Conta, racconta, fai la percentuale, dividi per due ed ecco... ora torna! Dopo aver messo a posto la contabilità, Laura può finalmente tornare dai suoi gatti, in quella casetta ai piedi dell'Appennino dove, per liberarsi dai pensieri della Pasticceria, forse cucinerà un bel piatto... salato!

In the Bakery since 2009.

"There's something wrong here" thinks Laura nibbling the end of the pencil. She counts, counts again, calculates the percentage, divides by two and there ... it tallies now! After putting the accounts in order, Laura can finally get back to her cats, in that little house at the foot of the Apennines where, to get rid of her worries about the Bakery, she will maybe cook a nice dish ... a savoury one this time!

Ingredienti

Riso arborio **200 g**
Zucchero **300 g**
Uova **3**
Latte **1 l**
Mandorle **100 g**
Vanillina **1 bustina**
Sassolino **4 bicchieri**
Un pizzico di sale
Amaretti **10**
La scorza grattugiata di un limone

Ingredients

Rice **200 g**
Sugar **300 g**
Eggs **3**
Milk **1 l**
Almonds **100 g**
Vanilla flavouring **1 teaspoon**
Sassolino liqueur **4 glasses**
A pinch of salt
Macaroons **10**
Lemon zest

TORTA DI RISO DELLA SCHICINA



La torta di riso la cucinava sempre la mia mamma come torta per le giornate speciali, in occasione delle festività natalizie, quelle di Ognissanti e quando c'erano ospiti importanti. Si era fatta dare la ricetta dalla Fernanda (la Schicina) che era la mamma di mio zio, il quale assieme al fratello erano i fornai del paese dove tuttora vivo: Nonantola. Schicina era un soprannome vezzoso che le avevano dato i suoi famigliari perché aveva il naso un po' schiacciato. Lei si occupava dei dolci del forno, e posso garantire che ogni sabato mattina alle 10 erano andati "a ruba" perché erano tutti veramente speciali.

Procedimento

Cuocere il riso nel latte aggiungendo il sale e sbriciolare gli amaretti. Tritare a mano le mandorle e aggiungerle al riso bollito. Unire lo zucchero e la scorza grattugiata, la bustina di vanillina, le uova sbattute e 4 bicchieri di Sassolino. Amalgamare bene gli ingredienti e posizionarli in una teglia da forno rigorosamente imburata. Infornare a 175°C per circa 1 ora e 15 minuti, controllando la cottura finché la crosta è dorata. Verificare eventualmente con uno stuzzicadenti: se esce trascinando un impasto quasi secco significa che è pronta. Togliere dal forno e irrorare con il restante mezzo bicchiere di Sassolino e lasciar evaporare al caldo. Raffreddare e gustarne la bontà.

Process

SCHICINA'S RICE CAKE

Cook the rice in the milk, add the salt and crumble the macaroons.

Chop the almonds by hand and add them to the boiled rice together with the sugar, grated rind, vanilla flavouring, beaten eggs and 4 glasses of Sassolino liqueur.

Blend the ingredients thoroughly and pour the mixture in a well buttered oven-proof cake tin. Bake at 175°C for about 1h and 15 min., checking every so often until the crust has turned golden brown. Test with a toothpick if necessary: if it comes out clean, it means the cake is ready.

Remove from the oven, sprinkle with the remaining half-cup of Sassolino and allow to evaporate in the heat. Cool and taste the goodness.

My mum always made rice cake for special occasions, during the Christmas celebrations, All Saints Day and when there were important guests. She got the recipe from Fernanda ("la Schicina") my uncle's mother. Along with his brother, my uncle was the baker in the town where I still live: Nonantola.

Schicina was a charming nickname given to the lady in question her by her family because her nose was a little squashed. She was in charge of the oven-baked cakes, and I can guarantee that every Saturday morning at 10 o'clock they were sold out because they were all really special.



Mauro Manicardi

In Pasticceria dal 2008.

«How I wish you were here» cantano i Pink Floyd. E anche Mauro vorrebbe tanto non essere qui ma lì, cioè non dai Pink Floyd ma da un'altra parte, per esempio a New York, magari! Cioè... a Mauro non dispiacerebbe, ecco.. magari una filiale PQ nei pressi di Brooklyn? Tanto l'inverno lì è freddo come la cella di Campogalliano... che ne dite? Eh?

In the Bakery since 2008.

The Pink Floyd sing "How I wish you were here", and Mauro too would love not to be here but there, not with the Pink Floyd but somewhere else, maybe in New York! That is ... Mauro would not mind having, ... perhaps a PQ branch near Brooklyn? In any case winter there is cold like the fridge in Campogalliano ... what do you think? Eh?

TORTA MONTANARA



Ingredienti

Impasto:

Farina 00 **500 g**
Zucchero semolato **150 g**
Burro **100 g**
Uova **3**
Lievito **1 bustina**

Ripieno:

Burro **50 g**
Uova **1**
Mandorle **50 g**
Noci **50 g**
Zucchero semolato **80 g**
Caffè **1 cucchiaino**
Cacao in polvere **50 g**
Amaretti polverizzati **6**

Ingredients

Mixture:

Flour 00 **500 g**
Sugar **150 g**
Butter **100 g**
Eggs **3**
Baking powder **1 teaspoon**

Filling:

Butter **50 g**
Egg **1**
Almonds **50 g**
Walnuts **50 g**
Sugar **80 g**
Coffee **1 teaspoon**
Cocoa powder **50 g**
Crush macaroons **6**

Procedimento

Come primo passaggio tritare a mano mandorle e noci, polverizzare gli amaretti e sciogliere il burro.

Amalgamare a parte uovo, zucchero e burro fuso e aggiungere farina e lievito. Stendere la frolla e aggiungere il ripieno preparato nella prima fase di lavoro e cuocere per 30 minuti a 180°C in forno.

Process

MOUNTAIN-STYLE CAKE

First chop the almonds and walnuts by hand, crush the macaroons and melt the butter. Mix egg, sugar and melted butter separately and add flour and baking powder. Roll out the pastry, add the filling prepared beforehand and bake in the oven for 30 minutes at 180°C.

My grandmother always made this cake in the coldest months of the year before I set off to school and it accompanied me throughout my childhood and adolescence. This is the number one cake for me!



*Questa torta veniva preparata sempre da mia nonna nei mesi più freddi prima di andare a scuola e mi ha accompagnato poi per tutta la mia infanzia e adolescenza.
Questa torta per me è la numero uno!*



Stefano Manni

In Pasticceria dal 2006.

Caschetto, guanti e via! Se ha un momento libero, Stefano sfreccia in bicicletta di qua e di là. Incontra qualche amico oppure resta in famiglia tranquillo e ogni tanto osa chiedere a sua madre di preparargli quel buon mascarpone che gli faceva sempre... ma no, Stefano! Sei cresciuto! Ormai sei grande e... meglio un biscottino integrale senza burro, ti va?

In the Bakery since 2006.

Helmet, gloves and off he goes! If he has any free time, Stefano whizzes around on his bicycle here, there and everywhere. Meets a friend or relaxes with his family and sometimes dares to ask his mother to make him that wonderful mascarpone that always made him ... but no, Stefano! You're grown up! You're an adult now ... perhaps a wholemeal biscuit without butter is better, would you like one?



TORTA DI PANE

Ingredienti

Zucchero **6 cucchiaini**
 Uova **3**
 Burro **50 g**
 Cioccolato fondente **150 g**
 Panna fresca **150 ml**
 Pane grattugiato **150 g**
 Amaretto di Saronno **1 bicchiere**
 Lievito **1 bustina**
 Zucchero a velo q.b

Ingredients

Sugar **6 tablespoons**
 Eggs **3**
 Butter **50 g**
 Dark chocolate **150 g**
 Fresh cream **150 ml**
 Bread crumbs **150 g**
 Amaretto di Saronno **1 glass**
 Baking powder **1 teaspoon**
 Icing sugar to taste

Procedimento

Montare le uova con burro, panna e zucchero: successivamente aggiungere gli amaretti e il cioccolato precedentemente sbriciolati in modo grossolano. Aggiungere un bicchiere di Amaretto, il pane grattugiato e per finire il lievito. L'impasto dovrà risultare compatto; versare l'impasto in una teglia e cuocere a 180°C in forno ventilato per circa 30 minuti. Una volta pronto decorare con zucchero a velo a piacere.

Process

BREAD CAKE

Whip the eggs with the butter, cream and sugar. Now add the coarsely crumbled macaroons and chocolate. Pour on a glass of Amaretto, the bread crumbs and lastly, the baking powder. The mixture must be compact. Turn it into a cake tin and bake at 180°C in a convection oven for about 30 minutes. Once ready, decorate with icing sugar to taste.

I chose this cake because it is a classic dessert, but at the same time special: there is in fact no flour among the main ingredients, only a bit of bread that makes the cake different from usual. You can enjoy it at breakfast, as a snack, after dinner... in short: whenever you fancy!



Ho scelto questo dolce perché è un dolce classico, ma allo stesso tempo particolare: non c'è infatti la farina tra gli ingredienti principali ma un po' di pane che rende la torta diversa dal solito. È un dolce che si può mangiare a colazione, a merenda, dopo cena... insomma: gustatelo quando volete!



Debora Marangoni

In Pasticceria dal 1998.

Eccola sul suo divano, comoda comoda, che guarda un bel film. Probabilmente ha appena cucinato un buon dolce per la colazione di domani, oppure per un'amica che le ha chiesto: «Mi prepari un tuo dolce?». Calma e sicura di sé, Debora analizza le materie prime col suo sguardo deciso e imparziale, indovinando prima di altri che cosa potranno diventare.

In the Bakery since 1998.

Here she is, very comfortable on her sofa, watching a nice movie. She has probably made a delicious cake for breakfast tomorrow, or for a friend who asked her: "Can you make me one of your cakes?" Calm and self-confident, Debora analyses the raw materials with her decisive and impartial gaze, guessing before anyone else what they will turn out to be.

MEDOVİK

Ingredienti

Base:

Farina **410 g**
Zucchero **150 g**
Burro **80 g**
Uova **2**
Miele **100 g**
Cacao **35 g**
Lievito per dolci **15 g**
Bicarbonato **½ cucchiaino**
Sale q.b.

Crema:

Panna fresca **750 g**
Zucchero **130 g**
Gelatina in fogli **3 fogli**

Ingredients

Base:

Flour **410 g**
Sugar **150 g**
Butter **80 g**
Eggs **2**
Honey **100 g**
Cocoa **35 g**
Baking powder **15 g**
Baking soda **½ teaspoon**
A pinch of salt

Cream:

Fresh cream **750 g**
Sugar **130 g**
Gelatine **3 sheets**

Questo dolce andrebbe servito con un calice di Spumante Sant'Orsola, per accompagnare al meglio i sapori in esso contenuti. Sono sapori che uniscono il ricordo di torte fatte in casa con quello goloso della crema. Il tutto è da preparare con ingredienti assolutamente freschi e vedrete che conquisterà ogni tipo di assaggiatore!



Procedimento

Mettere il miele in una ciotola e riscaldare a bagnomaria, successivamente togliere dal fuoco e aggiungere bicarbonato. Aggiungere zucchero e burro mescolando per bene e finire con un pizzico di sale.

In una ciotola mescolare lievito, cacao e la farina setacciata.

Nel composto di miele aggiungere le uova e la farina mescolando energicamente. Una volta raggiunto un composto omogeneo, dividerlo in palline e coprire con una pellicola.

Mettere in frigo per 30/40 minuti, dopo di che posizionare le palline di impasto su carta da forno e stendere formando delle sfoglie e infornare per 20/25 minuti a 180°C.

Preparare ora la crema unendo la panna fresca con lo zucchero e i fogli di gelatina, farcire le sfoglie ottenute in precedenza con la crema realizzata e infine decorare con briciole di pasta sfoglia avanzate in precedenza.

Process

MEDOVİK

Warm the honey in a double boiler, then remove from the heat and add baking soda.

Add sugar and butter, stirring well and finish with a pinch of salt.

Mix the baking powder, cocoa and sifted flour in a bowl.

Add the eggs and flour to the honey mixture and stir vigorously.

Once the mixture is well blended, divide it into small balls and cover with cling film.

Refrigerate for 30-40 minutes, then place the balls on baking paper, roll out thinly and bake for 20-25 minutes at 180°C.

Now prepare the creamy filling by combining fresh cream with the sugar and gelatine. Spread the baked pastry sheets with creamy filling and decorate with crumbs of left-over pastry.

To bring out all their flavours, these pastries should be served with a glass of Spumante Sant'Orsola. Flavours that combine the memory of homemade cakes with the irresistibly mouth-watering taste of the creamy filling.

Everything must be prepared with absolutely fresh ingredients and you will see that the result will seduce every kind of taste-tester!



Tatiana Mereacre

In Pasticceria dal 2016.

Pratica il judo, ama viaggiare ed è certamente una persona dotata di entusiasmo. A volte è indecisa, non sa di che colore vestirsi oggi e forse ieri avrebbe fatto meglio a dire una parola di più a quel suo collega... ma come ogni giorno concluderà perfettamente la decorazione delle confezioni, portando a termine i suoi obiettivi quotidiani.

In the Bakery since 2016.

She practices judo, loves travelling and is certainly a very enthusiastic person. Sometimes she is undecided, she does not know what colour to wear today and thinks maybe yesterday she would have done better to say something more to her colleague ... but like every day, she will finish the packaging decoration perfectly and achieve her daily goals.

Ingredienti

Farina **250 g**
 Zucchero semolato **200 g**
 Lievito in polvere **1 bustina e ½**
 Burro **30 g**
 Uova **3**
 Mele **3**
 Sale q.b
 Succo di limone q.b

Ingredients

Flour **250 g**
 Sugar **200 g**
 Baking powder **1 teaspoon and ½**
 Butter **30 g**
 Eggs **3**
 Apple **3**
 A pinch of salt
 Lemon juice to taste

TORTA DELLA MIA MAMY



Procedimento

Mettere in una terrina farina, zucchero, lievito e sale; montare a parte tre uova e burro e unirli al composto principale. Montare il tutto e spruzzare limone quanto basta.
 Aggiungere cubetti di mela tagliata all'interno dell'impasto. Versare in una teglia precedentemente imburrata e infarinata e cuocere per 45 minuti in forno a 180°C.

Process

MY MUM'S CAKE

Put the flour, sugar, baking powder and salt in a bowl. Whisk three eggs and butter separately and add to the main mixture. Whip all the ingredients together and sprinkle with lemon to taste.

Add diced apple to the mixture. Pour into a greased and floured cake tin and bake in the oven for 45 minutes at 180°C.

This cake was prepared lovingly by my mother every Sunday when my brothers and I were small. A cake with poor origins but delicate and flavoursome. We all enjoyed it and considered it as a celebration of the day.

Questo dolce veniva preparato con amore dalla mia mamma tutte le domeniche quando io e miei fratelli eravamo piccoli. Dolce dalle origini povere ma delicato e gustoso. Tutti noi apprezzavamo e lo consideravamo come festeggiamento della giornata.



Antonella Minotti

In Pasticceria dal 1988.

Mentre decora la Foresta nera, un guizzo di fantasia prende il soprassalto: chi si nasconde tra i riccioli e le scaglie di cioccolato fondente? Antonella evoca al suo fianco Thor, il supereroe che sfiora il divino, e insieme a lui affronta una nuova missione sul lavoro. Lavoratrice generosa e tenace, si prodiga ogni giorno per la migliore riuscita di ogni dolce.

In the Bakery since 1988.

While decorating the Black Forest cake, she was startled by a flash of imagination: who's hiding among the curls and the dark chocolate chips? Antonella conjures up Thor, the almost divine superhero, and together with him she starts on a new mission at work. A generous and tenacious worker, she labours hard every day to ensure that every cake is a success.



TORTA D'AUTUNNO KANDINSKIJ

Ingredienti

Biscotti secchi **200 g**
Biscotti al cioccolato **100 g**
Zucchero **175 g**
Uova **5**
Mascarpone **500 g**
Ricotta **150 g**
Colla di pesce **1 foglio**
Frutti di bosco **250 g**
Acqua **½ bicchiere**
Succo di limone **1 cucchiaio**
Cacao dolce q.b.

Ingredients

Biscuits **200 g**
Chocolate biscuits **100 g**
Sugar **175 g**
Eggs **5**
Mascarpone **500 g**
Ricotta **150 g**
Gelatine **1 sheets**
Berries **250 g**
Water **½ glass**
Lemon juice **1 teaspoon**
Sweet cocoa to taste

Perché la torta? La torta è una cheesecake all'italiana che utilizza come ingredienti non il solito formaggio fresco americano ma solo ingredienti made in Italy. L'utilizzo dei frutti di bosco la rende adatta a periodi più autunnali anche grazie al basso contenuto di zucchero che non altera il sapore per via degli insaporitori naturali come il limone e il cacao oltre che alla marmellata stessa. È una torta semplice espressamente creata per l'uso commerciale e industriale. La torta è creata come un quadro del pittore Kandinskij per l'occasione ma può tranquillamente essere semplificata per l'uso commerciale.

Procedimento

Sbriciolare i biscotti in modo fine e aggiungere il burro fuso fino a ottenere una consistenza morbida, ma solida.

Sbattere tuorli e zucchero, aggiungere il mascarpone e la ricotta. Mettere gli albumi montati a neve, inglobandoli dal basso verso l'alto. Cuocere i frutti di bosco con l'acqua e il succo di limone fino a ottenere la marmellata.

Prendere lo stampo e formare la base di biscotto, poi aggiungere il mascarpone e il cacao in polvere e infine la marmellata a chiazze. Mescolare tutto come farebbe un pittore.

Process

KANDINSKY AUTUMN CAKE

Finely crumble the biscuits and add the melted butter until you get a soft, but solid consistency.

Beat the egg yolks and sugar and add the mascarpone and ricotta. Fold in the stiffly whipped egg whites, working from the bottom to the top. Cook the berries in water and lemon juice until they turn into a sort of jam. Form a biscuit base in the cake tin, then add the mascarpone and cocoa powder, and the jam in streaks. Mix everything like an artist would do.

Why this particular cake? It is an Italian-style cheesecake that is not prepared with the usual American fresh cheese but only ingredients "made in Italy". The addition of berries makes it more suitable for autumn, also thanks to the low sugar content which does not alter the taste because of the natural flavourings like lemon and cocoa, as well as the jam itself. It is a simple cake, specially created for commercial and industrial use. It has been made up like a painting by Kandinsky for the occasion but can be easily simplified for commercial use.



Achille Nostrini

In Pasticceria dal 1994.

Tutti attenti ad Achille! Mentre espande le zone di vendita incantando un nuovo cliente sulla bontà della Zuppa inglese PQ, prende appunti sull'ultimo libro letto: il fisco, il pil, la nuova legge su... non gli sfugge niente. «Achille - gli chiederete - ma non cucini mai? La tua cucina è troppo pulita!» «No - risponderà - ogni volta che cucino, lavo e metto a posto subito». Tutti attenti ad Achille!

In the Bakery since 1994.

Watch out for Achille! While expanding the sales areas by captivating new customers with mouth-watering descriptions of the goodness of the PQ Zuppa Inglese, he makes notes about the last book he has read: taxes, PIL, the new law on ... nothing escapes him. "Achille," you may remark, "don't you ever cook? Your kitchen seems too clean!" "No" he will reply, "every time I cook, I wash up and put everything away immediately." Watch out for Achille!

TORTA DI RICOTTA DELLA NONNA

Ingredienti

Zucchero **300 g**
Uova **4**
Ricotta **800 g**
Amaretti **500 g**
Liquore Sassolino **½ bicchiere**
Gocce di cioccolato fondente

Ingredients

Sugar **300 g**
Eggs **4**
Ricotta **800 g**
Macaroons **500 g**
Sassolino liqueur **½ glass**
Chocolate chips

Procedimento

Frullare gli amaretti e fare la base del dolce. Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere ricotta, Sassolino e gocce di cioccolato. Cospargere il composto ottenuto sulla base di biscotto precedentemente inserita nello stampo. Cuocere in forno a 180°C per 30 minuti. Raffreddare e mettere in frigo.

Process

GRANDMA'S RICOTTA CAKE

Crumble the macaroons and make the base of the cake. Beat the eggs with the sugar, then add ricotta, Sassolino and chocolate chips. Bake in the oven at 180°C for 30 minutes. Cool and refrigerate.

This cake, which has very few ingredients and is very easy to prepare, reminds me of my childhood, when the dairyman visited the family, bringing fresh ricotta and eggs. My grandma used to make this very simple but extremely good cake and it was like a big party for everyone. A very sweet memory.

Questa torta molto povera di ingredienti e molto semplice da preparare mi ricorda la mia infanzia, quando in famiglia veniva il casaro e portava la ricotta fresca e le uova. La nonna preparava questo dolce molto povero ma buonissimo ed era per tutti grande festa. Un ricordo dolcissimo.



Lorena Pellicciari

In Pasticceria dal 2004.

Il tappo è giusto, no è grande! La bottiglia è scheggiata, no è sana: attento a non incrinarla tu! Il reparto del sorbetto è un parapiglia, tutti si affaccendano attorno alle macchine, un vero teatro con colpi di scena imprevedibili! Ma Lorena è lì da 14 anni e sorride... e i suoi colleghi si fidano di lei. Il clima è buono. Lo spettacolo può proseguire.

In the Bakery since 2004.

The cork is right, no it's too big! The bottle is chipped, no it is fine: careful you don't crack it! The sorbet department is in turmoil, everyone is busy around machines, a real theatre drama with unpredictable twists! But Lorena has been there for 14 years and she smiles ... and her colleagues rely on her. The atmosphere is good. The show can go on.

SBRICCIOLATA AL MASCARPONE, LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti

Base:

Farina 00 **400 g**
Zucchero **100 g**
Burro (temperatura da frigorifero) **100 g**
Uova **2**
Lievito per dolci $\frac{1}{2}$ bustina
Scorza grattugiata di un limone
Cioccolato bianco **100 gr**

Ripieno:

Mascarpone **150 g**
Il succo di **1** limone
Zucchero a velo **150 g**
Cioccolato bianco **100 g**
Zucchero a velo per decorare

Ingredients

Base:

Flour 00 **400 g**
Sugar **100 g**
Butter (refrigerator temperature) **100 g**
Eggs **2**
Baking powder $\frac{1}{2}$ **teaspoon**
Lemon zest
White chocolate **100 gr**

Stuffing:

Mascarpone **150 g**
Lemon juice **1 lemon**
Icing sugar **150 g**
White chocolate **100 g**
Icing sugar to decorate



Procedimento

In una ciotola mescolare la farina con l'uovo, il burro fatto a pezzetti, lo zucchero, il lievito, la buccia grattata del limone e del cioccolato bianco a pezzettini. Impastare il composto che, però, deve restare granuloso. In una terrina a parte mescolare il mascarpone con il succo di limone e lo zucchero a velo, sciogliere il cioccolato bianco, farlo raffreddare pochi minuti e unirlo al mascarpone. Prendere una tortiera del diametro di 20 cm foderarla con della carta forno, mettere poco più della metà dell'impasto, unire la crema e ricoprire con altro impasto. Far cuocere la Sbriciolata in forno statico, preriscaldato a 170°C per circa 25 minuti. Quando sarà dorata tirarla fuori e lasciarla raffreddare bene. Mettere la Sbriciolata morbida al mascarpone limone e cioccolato bianco in un piatto e servirla con abbondante zucchero a velo.

Process

MASCARPONE, LEMON AND WHITE CHOCOLATE CRUMBLE

In a bowl mix together the flour, with the egg, the butter cut into small pieces, the sugar, baking powder, grated lemon and white chocolate broken up into small pieces. Knead the mixture which, however, must remain crumbly. In a separate bowl mix the mascarpone with lemon juice and icing sugar. Melt the white chocolate, let it cool a few minutes, then add it to the mascarpone. Take a 20 cm diameter cake tin, line it with baking paper, put in a little more than half of the crumble mixture, add the creamy filling, then top with the remaining crumble. Bake the Sbriciolata in a conventional oven, preheated to 170°C for about 25 minutes. When browned, remove the cake from the oven and leave it to cool. Place the Mascarpone, lemon and white chocolate crumble on a serving dish and dust with plenty of icing sugar.

Before you sample this cake please ... warn the anti-poison centre!" Seriously, I had not prepared a dessert for more than seven years! Since the recipe works, who knows, I might even make it again some other time!



Prima di mangiare questo dolce siete pregati di... avvisare il centro anti-veleni!" Scherzi a parte, era da più di sette anni che non preparavo un dolce! Visto che la ricetta funziona, chissà che io non possa rifarla ancora qualche altra volta!



Elisa Pizzirani

In Pasticceria dal 2004.

Sono ben quattordici anni che lavora qui e ancora non si è stancata. Anzi! Si sente dire in giro che Elisa sia orgogliosa del suo lavoro e guai a chi glielo tocca! Se vi invita al suo compleanno, troverete certamente la millefoglie. Se le chiedete i suoi dolci preferiti, risponderà che ama la Coccotella o la Cheesecake al Gianduia... firmati PQ, naturalmente!

In the Bakery since 2004.

She's been working here for fourteen years and is still not tired of it. Quite the contrary! We hear that Elisa is proud of her job and woe betide anyone who says differently! If she invites you to her birthday party, you will certainly be offered a millefeuille. If you ask her about her favourite cakes, she will reply that she loves the Coccotella or the Gianduia Cheesecake ... by PQ, of course.

CIOCCOPISTACCHIO

Ingredienti

Farina **100 g**
Zucchero **200 g**
Uova **6**
Nutella **400 g**
Pistacchio **300 g**
Lievito **1 bustina**

Ingredients

Flour **100 g**
Sugar **200 g**
Eggs **6**
Nutella **400 g**
Pistachio **300 g**
Baking powder **1 teaspoon**



Procedimento

Montare le uova e aggiungere zucchero, farina, lievito e per ultimo il pistacchio tritato in precedenza.
Dopo aver ottenuto un impasto omogeneo, versare il tutto in una teglia imburrata e infarinata.
Cuocere per 40 minuti a 180°C.
Tagliare il Pan di Spagna in due parti e farcire con 200gr di Nutella.
Spalmare la Nutella restante sulla copertura della torta come decorazione insieme alla granella di pistacchio.

Process

CHOCOLATE AND PISTACHIO CAKE

Whisk the eggs and add the sugar, flour, baking powder and lastly the chopped pistachio nuts.

When the mixture is smooth and lump-free, pour it into a greased and floured cake tin.

Bake for 40 minutes at 180°C. Cut the sponge cake in half horizontally and spread one half with 200gr of Nutella.

Spread the remaining cream along with the chopped pistachio nuts on top of the cake and around its entire circumference to decorate.



It was my mother-in-law in person who taught me the recipe for this cake. I find it simple and flavoursome and I'm sure it will please all the gourmands who get the chance to taste it. To make it in the best possible manner, just add a pinch of passion, a fundamental ingredient on which all confectionery is based!

È stata mia suocera in persona a insegnarmi la ricetta di questo dolce. Lo trovo semplice e saporito e sono certa che possa piacere a tutti i golosi che potranno assaggiarlo, e per cucinarlo al meglio basta aggiungere un pizzico di passione, ingrediente fondamentale alla base di tutta la pasticceria!



Antonella Pugnaghi

In Pasticceria dal 1995.

Il tempo passa ma Antonella non si arrende. Vive ogni giorno in attesa di qualcosa di nuovo, facendo il jolly tra una mansione e l'altra senza mai perdere di vista il forno che è di sua competenza. Sogna però un destino tranquillo che si chiama Pensione in una casa diversa da quella che abita, per celebrare ancora il gusto della novità.

In the Bakery since 1995.

Time goes by but Antonella won't give up. She lives through each day waiting for something new, acting as a jack-of-all-trades between one job and another without ever losing sight of the oven, which is her responsibility. But she dreams of a peaceful destiny called Retirement in a different house from the one in which she now lives, just to celebrate the thrill of novelty again.

Un nuova generazione
di pasticceri

A new generation of Pastry chef

2009
2018



Dettagli della lavorazione del Cremino in Pasticceria.

Details of the preparation of the Cremino.

Oggi i soci sono cinque, mentre i dipendenti sono circa un centinaio. La sensazione che si ha girando tra gli uffici e i laboratori di Campogalliano e Piumazzo è che le persone abbiano a cuore quello che fanno lì dentro come se fosse qualcosa che sinceramente gli appartiene e che li riguarda. Nel raccogliere le loro storie sulle torte presentate in questo libro, è risultato evidente come la **Quadrifoglio non sia solo una stazione di entrata e uscita dalla catena di montaggio, bensì un luogo in grado di riconoscere e conservare il vissuto delle persone.** È un luogo abitato in cui le cose accadono, compresa la vita.

«Non abbiamo mai pensato molto in grande, lavorando sempre con il freno tirato. Fino ad adesso, almeno. È da una decina d'anni che attuiamo una serie di innovazioni che appaiono forse innaturali rispetto al pensiero iniziale. La nostra ambizione, adesso, è quella di creare una struttura con un organigramma in grado di dare una precisa stabilità dell'azienda». Soddisfatto, Claudio si riferisce qui all'ingresso di **una nuova generazione di lavoratori** nei settori del Commerciale, della Produzione e della Ricerca e sviluppo. Pasticceria Quadrifoglio oggi esporta i propri prodotti all'estero, è



presente nei principali supermercati italiani, con Sorbissimo ma anche con un variegato catalogo che supera i 700 prodotti, dalla Barozzina alle Cheesecake alla Zuppa inglese e molte altre specialità.

I tempi e i modi del lavoro nel tempo sono cambiati, si sono velocizzati, dunque non sembra strano che dal procedere per piccoli passi si senta ora di dirigersi nel futuro per spinte o per balzi. Quello che si va configurando, a questo punto della storia, è la successione dell'eredità.

Tutto quanto è stato costruito ormai deve essere affidato, ceduto,

*Today there are five partners and about a hundred employees. The feeling that you have when you roam around the offices and workshops of Campogalliano and Piumazzo is that the people care about what they do there as if it were something that genuinely belongs to them and concerns them. After collecting their stories about the cakes and desserts presented for the company's fortieth anniversary, of which this book is testimony, it is clear that **Quadrifoglio is not just an assembly line where you simply clock in and out, but a place that acknowledges and treasures the experience of all concerned.** It is an inhabited place where things happen, including life.*

consegnato nelle mani di nuovi professionisti in grado di far evolvere l'azienda al passo dei tempi.

E se il 1978 ha generato grandi rivoluzioni fino ad oggi, **quello che ognuno dei cinque soci si augura al soffio delle candeline è che questi siano solo i primi quarant'anni della Pasticceria Quadrifoglio**, e che altri quarantennali vengano dopo di questo.

La sfida dunque cambia forma. Da progetto di stabilità e di reddito per due nuclei familiari diventa ora processo di evoluzione per una grande macchina funzionante. Come tutto questo avverrà è da scoprire progressivamente e con la calma paziente di chi cerca quadrifogli nel grande prato dietro casa.



"We never thought big. We've always worked with the brake applied. At least until now. For the past ten years we have been implementing a series of innovations that probably appear to be unnatural with respect to our initial goals. Our ambition, now, is to create a business with an organisation able to provide the company with a precise stability." Somewhat moved, Claudio here refers to the recruitment of a new generation of workers in the Marketing, Production and Research & Development areas. Pasticceria Quadrifoglio today exports its products overseas, is present in the major Italian supermarkets with Sorbissimo, but also with a varied assortment of over 700 products, from Barozzina to Cheesecake, Zuppa inglese and many other specialities.

The working methods and times have progressively changed and become faster, so it doesn't seem strange that from proceeding in small steps we're now



heading for the future in leaps and bounds. What is going on at this point in history is that we are passing on our heritage. All that has been created must now be entrusted, handed over, delivered into the hands of new professionals who are capable of making the Company grow and keep up with the times." And if 1978 generated great revolutions until today, what each of the five partners wishes while blowing out the candles is that these

are just the first forty years of Pasticceria Quadrifoglio, and that other forty year anniversaries will follow.

So the challenge changes shape. From a project of stability and income for two families, it is now a process of evolution for a well-oiled "machine". How all this will happen will be discovered progressively and with the patience of those who search for four-leaf clovers in the large meadow back home.

A p. 80 e di seguito, nuovi dettagli della lavorazione artigianale in pasticceria.

At pag 89 and then, new details of the artisanal preparation in our plant.

2009 2018



DANZA D'AUTUNNO

La ricetta nasce da ricordi di infanzia, quando i nonni all'uscita da scuola mi portavano in una delle pasticcerie più rinomate della città per una dolce merenda e sceglievo senza esitazione le meringhe a spumino bianche e con il cioccolato.

Ingredienti

Meringa:

Zucchero semolato o al velo **400 g**
Albume d'uovo **200 g** (circa 5 albumi)
Gocce di succo di limone

Crema:

Uova **8**
Cioccolato gianduia **250 g**
Crema di nocciola **80 g**
Una manciata di nocciole pralinate per decorare

Crema pasticcera:

Farina **80 g**
Zucchero **200 g**
Tuorli d'uovo **8**
Latte **800 ml**
Panna **600 g**
1/2 baccello di vaniglia

Ingredients

Meringue:

Sugar or icing sugar **400 g**
Egg whites **200 g** (about 5 egg whites)
Lemon juice to taste

Cream:

Eggs **8**
Chopped gianduia **250 g**
Hazelnut cream **80 g**
A handful of chopped hazelnuts to decorate

Custard cream:

Flour **80 g**
Sugar **200 g**
Egg yolks **8**
Milk **800 ml**
Fresh cream **600 g**
Half vanilla pod

Procedimento

Montare a neve gli albumi unendo zucchero e succo di limone fino a ottenere una spuma densa. Riporre in una tasca da pasticciare. Su un foglio di carta da forno fare un cerchio di 24 cm con l'aiuto di una tortiera, girarlo sulla lastra del forno e con la tasca a bocchetta liscia formare un disco, girando a spirale e partendo dal centro. Mettere in forno a 90°C (4 ore). Disporre il disco di meringa nella tortiera.

Per la crema pasticcera, portare a bollore il latte col baccello di vaniglia, montare a spuma i tuorli con lo zucchero, amalgamare la farina setacciata, stemperare col latte caldo e trasferire sul fuoco. Portare a ebollizione e proseguire la cottura per 5 minuti sempre mescolando.

Dividerla in due parti. In una unire a caldo la crema alla nocciola e il cioccolato gianduia spezzettato, raffreddare e snervare con le fruste.

Alleggerire entrambe le metà con panna montata.

Distribuire uno strato di crema gianduia sul disco di meringa.

A piacere, spolverizzare con granella di nocciole e scaglie di cioccolato.

Versare uno strato di crema gialla e decorare a piacere. In congelatore a -18°C.

Un'ora prima del servizio trasferire a temperatura ambiente.



Process

AUTUMN DANCE

Whisk the egg whites to stiff peaks. Add sugar and lemon juice until a thick meringue has formed. Pile into a piping bag. Draw a 24 cm circle on a sheet of baking paper with the aid of a cake tin. Place the paper on a baking tray and, using the piping bag with a smooth nozzle, pipe the meringue in the shape of a disk, starting from the centre of the circle drawn on the baking paper.

Bake in the oven at 90°C (for 4 h). Place the meringue disc in the cake tin.

Make the custard cream. Bring the milk with the vanilla pod to the boil. Whisk the egg yolks with the sugar until they are frothy. Add the sifted flour, mix with the hot milk and heat. Bring to the boil and continue cooking for 5 minutes, stirring constantly.

Divide the custard cream into two parts. To one part add the hazelnut cream and the chopped gianduia chocolate while warm, allow to cool and beat with a whisk.

Lighten both halves with whipped cream.

Spread a layer of gianduia cream on the meringue disc. Sprinkle with chopped hazelnuts and chocolate flakes to taste.

Pour on a layer of yellow custard cream and decorate to taste.

Freeze to -18°. Transfer to room temperature one hour before serving.

This recipe was inspired by childhood memories. When I came out of school, my grandparents used to take me to one of the most famous pastry shops in the city for a sweet snack and, without hesitation, I always chose the puffy white meringues and chocolate.



Federica Ragazzi

In Pasticceria dal 2018.

Attenti a quell'aria gentile, che nasconde grinta e forza di volontà. Attenti a quello sguardo un po' perso, che trova in un ufficio le trame segrete dei romanzi gialli. Nella vita si fa accompagnare da tre parole allineate - "Mai dire mai" - ed ecco come la Pasticceria si sia rivelata per lei una "dolce sorpresa". Ecco Federica: una sorpresa!

In the Bakery since 2018.

Beware of that modest air. It conceals grit and willpower. Beware of that slightly lost look that discovers the secret plots of romantic mystery novels even in the office. Three words in a row accompany her in life - "Never say never" - and here is how pastry making turned out to be a "sweet surprise" for her. That's what Federica is: a surprise!



1495 è il civico in cui è nata questa torta e segna il luogo in cui nascono i due ingredienti principali. Al 1495 ci sono frutteti e campi, passione che nonno Oreste ha tramandato prima a mio padre poi a me. Il mio desiderio era quello di trasformare dei semplici prodotti in qualcosa di elaborato. Per questo dal campo detto "Borgo" ho conservato del Grano Tenero "Bologna" che un Mulino ha poi trasformato in Farina tipo 1 e integrale, mentre nel fondo vecchio adiacente le rive del Panaro ho raccolto le Pere Abate. Ecco come al 1495 si è realizzato un mio piccolo sogno!

Ingredienti

Pasta frolla:

Farina tipo 1 **180 g**
 Farina integrale **40 g**
 Zucchero semolato **90 g**
 Burro **100 g**
 Uova intere **1 + 1** tuorlo
 Lievito per dolci **5 g**
 Vanillina **½ bustina**
 Sale **½ cucchiaino**

Farcitura:

Pere Abate **1,5 Kg**
 Cannella in polvere **1 cucchiaino**
 Vino bianco **½ bicchiere**
 Cioccolato fondente **200 g**
 Panna fresca **200 g**

Ingredients

Short pastry:

Flour type 1 **180 g**
 Wholemeal flour **40 g**
 Sugar **90 g**
 Butter **100 g**
 Egg **1 + 1** yolk egg
 Baking powder **5 g**
 Vanilla flavouring **½ teaspoon**
 Salt **½ teaspoon**

Filling:

Abate pears **1,5 Kg**
 Cinnamon powder **1 teaspoon**
 White wine **½ glass**
 Dark chocolate **200 g**
 Fresh cream **200 g**

Procedimento

Preparare la pasta. Unire la farina con zucchero, vanillina, lievito e sale. Impastare con il burro a pezzetti e le uova. Avvolgere nella pellicola e fare riposare in frigo (per 20 minuti).

Preparare la farcitura. Sbucciare le pere, tagliarle a pezzetti e cuocerle con il vino e la cannella fino a renderle morbide e asciutte. Fare raffreddare.

Accendere il forno a 180°C. Imburrare e infarinare una teglia da 24 cm di diametro. Stendere la pasta e adagiarla nello stampo. Distribuire in modo omogeneo le pere cotte sulla pasta. Infornare nel forno già caldo (20 minuti circa, o finché la pasta frolla risulti dorata.)

Fare raffreddare la crostata e preparare la ganache. Scaldare a bagnomaria il cioccolato e la panna, amalgamando. Distribuire sulla torta in modo omogeneo. Fare raffreddare in frigorifero alcune ore prima di servire.



Process

1495

Prepare the pastry dough. Combine the flour with sugar, vanilla flavouring, baking powder and salt. Blend in the butter, cut into pieces, and the eggs. Wrap the dough in cling film and let it rest in the fridge (for 20 minutes).

Prepare the filling. Peel the pears, cut into small pieces and cook with the wine and cinnamon until they are soft and dry. Allow to cool.

Turn on the oven to 180°C. Grease and flour a 24 cm diameter cake tin.

Roll out the pastry and arrange it in the cake tin. Distribute the cooked pears evenly over the pastry base. Bake in the heated oven (about 20 min., or until the pastry is golden brown).

Allow the tart to cool and prepare the chocolate cream (ganache). Heat the chocolate and cream in a double boiler, stirring all the time. Spread evenly over the tart. Refrigerate for a few hours before serving.

1495 is the street number of the house where this cake was first made and marks the place where the two main ingredients are to be found. At number 1495 there are orchards and fields, a passion that grandpa Oreste handed down first to my father and then to me. My desire was to turn simple products into something elaborate. This is why I kept some of the "Bologna" common wheat from the field called "Borgo" that a mill then turned into type 1 and wholemeal flour, while I picked the Abate pears in the old plot alongside the banks of the Panaro river. Here's how, at number 1495, my little dream came true!



Alessandro Ricchi

In Pasticceria dal 2012.

Dovette viaggiare per giorni e giorni (ma, si sa, la pazienza è la virtù di Ricchi) e finalmente giunse dinanzi a Natasha Romanoff, armata e nervosa: «lo ti comprendo, Natasha – disse Alessandro, che aveva anche doti da psicologo innato – e rimedierò al tuo malumore con questa torta». Era il 1945 e fu così che la PQ esportò il suo primo dolce sul suolo americano.

In the Bakery since 2012.

He had to travel for days and days (but, you know, patience is the virtue of the Ricchi) and finally came face to face with Natasha Romanoff, armed and agitated: "I understand how you feel, Natasha," said Alessandro, who was a natural psychologist, "and I will turn your bad mood into a good one with this cake". It was 1945 and that was how PQ exported its first cake to American soil.



Ingredienti

Per 4 persone
Pasta sfoglia in rotoli **500 g**
Farina 00 **60 g**
Zucchero **250 g**
Tuorli d'uovo **6**
Latte intero **250 ml**
Panna fresca **250 ml**
Scorza di limone q.b.
Una stecca di cannella
Acqua **150 ml**

Ingredients

For 4 Persons
Puff pastry rolls **500 g**
Flour 00 **60 g**
Sugar **250 g**
Egg yolks **6**
Milk **250 ml**
Fresh cream **250 ml**
Lemon zest
Cinnamon stick
Water **150 ml**

BOCCONCINI DI CREMA PORTOGHESE

Procedimento

Arrotolare la pasta sfoglia ben stretta e tagliarla a fette da collocare in stampini di 7cm, facendo sì che la pasta si stenda principalmente nei bordi.
Unire latte e panna in un recipiente. In una ciotola sciogliere la farina in una parte di latte e panna e mescolare evitando grumi.
Versare il mix di latte e panna restante, la stecca di cannella e la scorza di limone in un pentolino e spegnere il fuoco prima dell'ebollizione. Versare la farina e amalgamarla finché si addensa.
In un pentolino mescolare acqua e zucchero e cuocere per 3 minuti.
Aggiungere lo sciroppo al composto di latte, panna e farina e mescolare.
Fare raffreddare il tutto. Ora aggiungere i tuorli e mescolare:

risulta una crema molto liquida.
Tagliare a cubetti le mele, caramellarle con acqua e zucchero e metterle negli stampini.
Versare la crema in ognuno e chiudere con un disco di pasta sfoglia molto tirata.
Cuocere in forno a 250°C (per 20 minuti circa). Far raffreddare, capovolgere ed estrarre dagli stampini.

Process

PORTUGUESE CREAM TARTLETS

Roll out the puff pastry thinly, cut it into slices and use them to line 7cm tins, making sure the pastry mainly spreads to the edges.
Combine milk and cream in a bowl. In another bowl, dissolve the flour in part of the milk and cream and stir to avoid lumps.
Pour the remaining milk and cream mixture into a saucepan, add the cinnamon stick and the lemon zest, heat, but remove from the heat before reaching boiling point. Pour in the flour and stir until the mixture thickens.
Blend water and sugar in a saucepan and cook for 3 minutes. Add the syrup to the milk, cream and flour mixture and blend.
Allow everything to cool. Now add the egg yolks and mix: you will obtain a very liquid custard.
Dice the apples, caramelize with water and sugar and arrange in the pastry tins. Pour the custard cream into each tin and seal with a thin disc of puff pastry.
Bake in the oven at 250°C (for about 20 minutes). Allow to cool, turn the tins upside down and remove the pastries.

These little delicacies were the result of a flow of ideas. In Portugal I was fascinated by the little pastries called "Pastel de nata" (or "de Belem"), puff pastry nests filled with Portuguese custard cream. I wanted to combine these delights with my grandma's upside down pineapple cake, but the two recipes did not work well together ... until I thought of the Tarte Tatin! Then I realized how to "overturn" the situation, by inventing upside down tartlets.



Questo piccolo dolce nasce da un flusso di idee. In Portogallo sono stata rapita dai dolcetti chiamati Pastel de nata (o de Belem), cestini di sfoglia con crema portoghese. Volevo fondere quel dessert con la torta rovesciata all'ananas di mia nonna, ma le due ricette non si sposavano perfettamente... finché ho pensato alla Tarte Tatin! Allora ho capito come "ribaltare" la situazione, ideando i dolcetti rovesciati.



Francesca Russo

In Pasticceria dal 2018.

Fornelli sgocciolanti, piatti e bacinelle dappertutto, una frusta nel frigo e una paletta sulla sedia... Aiuto! È forse questa la cucina di Francesca? Deve avere appena cucinato perché ci si sente come in un quadro di Picasso! Ma il dolce, dove l'avrà messo? Dentro il forno? In frigorifero? Sul tavolo? Hey, eccolo lì, impiattato di fronte a noi... Pronti all'assaggio!

In the Bakery since 2018.

Dripping stoves, dishes and bowls everywhere, a whisk in the fridge and a cake slice on the chair ... Help! Is this Francesca's kitchen? She must have just finished cooking because it feels like we're in a Picasso painting! But the cake, where has she put it? In the oven? In the fridge? On the table? Hey, here it is, on the plate in front of us ... Ready to taste!

TORTA ROCHER

Questo dolce mi ricorda la mia infanzia, quando mia madre mi preparava la torta di compleanno perché, come tutti i bambini (penso!) adoravo la cioccolata. È un dolce che si adatta a tutti: il gusto della nocciola è irresistibile. È priva di liquori, pertanto è adatta anche ai bambini ma, per chi ne ha voglia, suggerisco di abbinarla a un bicchiere di Brachetto o di Sangue di Giuda.

Ingredienti

Pan di Spagna:

Farina **140 g**
Zucchero **160 g**
Uova **4** (a temperatura ambiente)
Cacao amaro **30 g**

Crema Rocher:

Panna **200 ml**
Nutella **400 g**
Nocciole tritate **120 g**
Wafer alla nocciola **8/10 pezzi**

Bagna:

latte q.b.

Ingredients

Sponge cake base:

Flour **140 g**
Sugar **160 g**
Eggs **4** (at room temperature)
Bitter cocoa **30 g**

Rocher cream:

Fresh cream **200 ml**
Nutella **400 g**
Chopped hazelnuts **120 g**
Hazelnut wafer **8/10 pieces**

Liquid mixture:

Milk to taste

Procedimento

Preparare la base del Pan di Spagna al cacao, quindi in una ciotola capiente unire uova e zucchero e montare il tutto con le fruste elettriche per 10 minuti circa fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Incorporare ora farina e cacao setacciati poco per volta aiutandosi con un cucchiaino, facendo attenzione a non rompere la montatura di uova e zucchero.

Imburrare e infarinare uno stampo per dolci, versare il composto per il Pan di Spagna.

Infornare il tutto a 160/170°C (30/35 minuti circa) e lasciare raffreddare.

Preparare la crema Rocher: tritare le nocciole e metterle da parte; sbriciolare i wafer.

Unire alla Nutella e alla panna.

Una volta freddato il Pan di Spagna al cacao, dividere in due dischi.

Bagnare i lati interni dei dischi con il latte, con l'aiuto di un pennello da cucina.

Farcire con parte della crema Rocher e sovrapporre l'altro disco

Spalmare la crema avanzata in alto e su tutta la circonferenza laterale della torta; ai lati decorare con le nocciole tritate avanzate.

Process

ROCHER CAKE

Prepare the chocolate sponge cake base, so combine the eggs and sugar in a large bowl and whip everything together with an electric whisk for about 10 minutes until the mixture is thick and fluffy. Now fold in the sifted flour and cocoa a little at a time using a spoon. Take care not to deflate the whipped eggs and sugar. Grease and flour a cake tin, then pour in the sponge cake mixture. Bake in the oven at 160/170°C (about 30 - 35 min.) and allow to cool. Prepare the Rocher cream: chop the hazelnuts and set aside; crumble the wafers. Combine with Nutella and cream.

Once the cocoa-flavoured sponge cake has cooled, cut it into two rounds.

Brush the inner sides of the discs with milk.

Spread part of the Rocher cream on one of the discs and place the other disc on top.

Spread the remaining cream on top of the cake and around its entire circumference.

Press the remaining chopped hazelnuts onto the side of the cake to decorate.

This cake reminds me of my childhood when my mother used to make me a birthday cake because, like all children (I think!) I loved chocolate. It is a cake that suits everyone: the flavour of hazelnuts is irresistible. There's no alcohol, so it is also suitable for children but, for those who prefer, I suggest serving it with a glass of Brachetto or Sangue di Giuda.



Caterina Saroni

In Pasticceria dal 2015.

Per favore, lasciatela in pace! Ha lavorato tutto il giorno in ufficio scartabellando e scrivendo e-mail, non potete chiederle anche di stirare o di pulire casa! Date a Caterina il tempo di andare a fare due tiri a pallavolo, o di fare un piccolo viaggio oltre il Panaro. Se le concedete un po' di spazio, vedrete: vi preparerà una buona cioccolata!

In the Bakery since 2015.

Please leave her alone! She has worked all day in the office, sorting through and writing e-mails, you cannot also expect her to iron or to clean the house! Give Caterina a chance to play volleyball, or take a little trip beyond the Panaro. Just give her a bit of elbow room and you'll see, she will make you a good chocolate!

CHEESECAKE ALLA NUTELLA

Questo dolce è tipico della mia famiglia, quando alla domenica si ha voglia di un dolce gustoso e che piace a tutti prepariamo la cheesecake alla Nutella.

Ingredienti

Burro **80 g**
Biscotti Digestive **180 g**
Panna **150 g**
Mascarpone **250 g**
Philadelphia **250 g**
Nutella **350 g**
Granella di noci **20 g**

Ingredients

Butter **80 g**
Digestive biscuits **180 g**
Fresh cream **150 g**
Mascarpone **250 g**
Philadelphia **250 g**
Nutella **350 g**
Chopped walnuts **20 g**



Procedimento

Per preparare la cheesecake alla Nutella iniziare dalla base: sciogliere il burro in un pentolino, quindi lasciare intiepidire. Intanto versare i biscotti secchi nel mixer, quindi frullarli fino a ottenere una polvere e riporli in una ciotola; unire il burro fuso in precedenza.

Amalgamare per bene fino a ottenere un composto sabbioso. Imburrare una tortiera e foderare con la carta da forno. Quindi versare all'interno il composto di biscotti e con l'aiuto di un cucchiaino compattare bene, in modo da creare la base di biscotto; riporre in frigorifero per 30 minuti o in freezer per una decina di minuti. Per il ripieno versare in una ciotola il formaggio cremoso e aggiungere la Nutella, quindi amalgamare bene con una frusta o con una spatola fino a ottenere una crema liscia. Riprendere la tortiera dal frigorifero e versare il composto di formaggio e Nutella sulla base di biscotti oramai solidificata.

Livellare la superficie con una spatola e lasciare rassodare in frigorifero per almeno 6 ore. Quindi trasferire la cheesecake in un piatto da portata e decorare a piacimento con la granella di noci.

Process

NUTELLA CHEESECAKE

To make Nutella cheesecake, begin by preparing the base: melt the butter in a saucepan, then let it cool. Meanwhile, put the dry biscuits into the food processor, blend to a powder and turn the crumbs into a bowl; add the melted butter.

Mix well until you obtain a sandy texture. Grease a cake tin and line with baking paper.

Pour in the biscuit mixture and press down with the aid of a spoon, to create the biscuit base. Place in the refrigerator for 30 minutes or in the freezer for about ten minutes.

For the filling, pour the cream cheese into a bowl and add the Nutella, then mix together with a whisk or a spatula to form a smooth cream. Take the cake tin out of the refrigerator and spoon the cheese and Nutella mixture onto the hardened biscuit base.

Level the surface with a knife and leave to set in the refrigerator for at least 6 hours.

Transfer the cheesecake to a serving dish and decorate as desired with the chopped walnuts.

This cake is typical of my family; we make the Nutella cheesecake on Sundays, when we want a tasty dessert that everyone likes.



Bledjan Sinakoli

In Pasticceria dal 2015.

Una persona semplice a cui piacciono le cose semplici. Non esiste un luogo più adatto della Pasticceria Quadrifoglio per un gelatiere come Bledjan. Il suo desiderio? Che i dolci prodotti piacciono a tutti. Diffondere un po' di buonumore con le Cheesecake o una buona crema chantilly? Certo che sì! E per primo sorride lui, leccandosi le labbra al sapore di Nutella.

In the Bakery since 2015.

A simple person who likes simple things. There is no better place than Pasticceria Quadrifoglio for an ice-cream maker like Bledjan. His innermost desire? For everyone to like the cakes and desserts created there. To spread a bit of good cheer with a Cheesecake or a good Chantilly cream? Of course! And he is the first to smile, licking his lips at the flavour of Nutella.



SEMIFREDDO AGLI AMARETTI

Ho imparato a fare questo dolce pochi anni fa, e lo preparo per me e la mia compagna. Si può mangiare durante tutto l'anno, ma dato che si tratta di un semifreddo attenti alla temperatura.

Ingredienti

Zucchero **4 cucchiari**
 Albumi d'uova medie **4**
 Mascarpone **250 g**
 Amaretti **200 g**
 Un **goccio** di rum bianco invecchiato 5 anni
 Cioccolato fondente q. b.

Ingredients

Sugar **4 tablespoons**
 Egg whites **4**
 Mascarpone **250 g**
 Macaroons **200 g**
 A **dash** of white rum mature 5 years
 Dark chocolate q. b.

Procedimento

Separare tuorli e metterli in un recipiente con lo zucchero.
 Mescolare fino a ottenere un composto spumoso e liscio.
 Unire gli amaretti precedentemente sbriciolati.
 Aggiungere un goccio di rum bianco.
 Aggiungere il mascarpone mescolando bene.
 A parte montare a neve ferma tre albumi e unirli al composto mescolando dal basso verso l'alto stando attenti a non fare smontare tutto.
 Versare il composto nell'apposito stampo per dolci.
 Mettere in freezer 6/7 ore.
 Togliere dal freezer 20 minuti prima di servire e spolverare il tutto con cioccolato fondente tritato fine.

Process

SEMIFREDDO WITH MACAROONS

Separate the egg yolks and place in a bowl with the sugar.
Beat to a smooth foam.
Add the crushed macaroons.
Add a dash of white rum.
Add the mascarpone and mix well.
Separately, whisk three egg whites to stiff peaks and add to the mixture. Fold them in from the bottom to the top so they do not deflate.
Pour the mixture into a suitable mould.
Put in the freezer for 6/7 hours.
Remove from the freezer 20 minutes before serving and sprinkle all over with finely chopped dark chocolate.

I learned to make this dessert a few years ago, and I prepare it for myself and my partner.
It is great all year round, but since it is a semifreddo, watch the temperature.



Matteo Strucchi

In Pasticceria dal 2006.

È un testone! Un egoista! Ah... è modenese! Strucchi Matteo gira con la sua automobile targata PQ. Vende dolci a destra e sinistra ed è evidente per tutti la sua simpatia dal piglio autoironico. Ama l'arancione, sfumatura di colori caldi che contiene il suo buonsenso amoroso: «Cara, il semifreddo mangiamolo in casa: fuori è estate... poi si scioglie!»

In the Bakery since 2006.

He's stubborn! He's selfish! Ah ... he comes from Modena! Matteo Strucchi drives a car with PQ plates. He sells cakes left, right and centre and his likeable ability to make fun of himself is obvious to all. He loves orange, shades of warm colours that contain his affectionate common sense: "Come on dear, let's eat the semifreddo indoors: it's summer outside ... it will melt!"

GIORNO E NOTTE

Fatto con tanto amore, per tutte le feste, direttamente dal ricettario di mia nonna, sono lieto di invitarvi ad assaggiare il nostro dolce con una denominazione piuttosto strana, che però è semplice ma saporito e facile da preparare.



Ingredienti

Per 8 porzioni:
Farina **250 g**
Zucchero **250 g**
Burro **125 g**
Tuorli d'uovo **4**
Albumi d'uovo **4**
Zucchero a velo **250 g**
Noci tritate **100 g**
Cacao **15 g**
Lievito istantaneo per dolci **8 g**
Latte **250 ml**
Un pizzico di sale
Un vasetto di marmellata di ciliegie (o un altro gusto a piacere)

Ingredients

For 8 portions:
Flour **250 g**
Sugar **250 g**
Butter **125 g**
Egg yolks **4**
Egg whites **4**
Icing sugar **250 g**
Chopped walnuts **100 g**
Cocoa **15 g**
Baking powder **8 g**
Milk **250 ml**
A pinch of salt
Cherry jam jar (another taste at will)

Procedimento

Con l'aiuto di una frusta elettrica amalgamare il burro con lo zucchero, ottenendo un composto omogeneo. In seguito aggiungere i tuorli, uno a uno, il cacao setacciato e il latte messo a filo. Alla fine aggiungere la farina con il lievito. Utilizzare una teglia 27/30 cm foderata con carta forno. Si mette tutto in forno già caldo a 180°C per 20 minuti circa.

Si prosegue con la preparazione della meringa: montare i bianchi d'uovo con un pizzico di sale, aggiungendo poco alla volta lo zucchero.

Conclusa la cottura della base, si stende uno strato di marmellata, poi si spargono le noci tritate ed infine sopra si sistema la meringa con l'aiuto di una spatola e si rimette il tutto in forno ventilato per altri 10 minuti.

Far raffreddare la torta nella teglia e servire porzionata. Buon Appetito!

Process

DAY AND NIGHT

With the help of an electric whisk, blend the butter and sugar until smooth. Now add the yolks, one by one, the sifted cocoa and drizzle in the milk. Finally add the flour with the baking powder. Use a 27/30 cm cake tin lined with baking paper. Place the tin in a preheated convection oven and bake the cake 180°C for 20 about minutes.

Now prepare the meringue: whip the egg whites with a pinch of salt and add the sugar, a little at a time.

Once the base is cooked, spread a layer of jam over it, then sprinkle with chopped walnuts. Finally, spread the meringue on top with the aid of a knife and return to the oven for another 10 minutes.

Allow the cake to cool in the tin, then cut into portions and serve.

Enjoy!

Prepared with lots of love, for all festivities, directly from my grandmother's recipe book, I am happy to invite you to taste our cake. It has a rather strange name, but is simple yet tasty and easy to make.



Adrian-Stefan Uliu

In Pasticceria dal 2015.

C'è una bambina, nella sua vita, che gli riempie il cuore. Si tratta di sua figlia, a cui pensa mentre prepara dolci e progetta vacanze da sogno tra Parigi e Disneyland. Romantico e contento, il nostro Adrian non trascura i dettagli: un bicchiere d'acqua fresca accompagnerà sempre i vostri assaggi, non appena vorrete, della Giornata e notte.

In the Bakery since 2015.

There is a little girl in his life who fills his heart. His daughter, who he thinks about while preparing cakes and planning dream holidays between Paris and Disneyland. Romantic and happy, our Adrian does not neglect the details: you will always be offered a glass of fresh water as you taste the Giornata e Notte, just as soon as you want.

Ingredienti

Pasta Frolla:

Farina **250 g**
Burro **100 g**
Zucchero **100 g**
Uovo **1**
Lievito **1 bustina**
Scorza grattugiata di un limone non trattato

Ripieno:

Marmellata di albicocche
Mandorle pelate **200 g**
Zucchero **200 g**
Scorza di **2** limoni non trattati
Liquore Sassolino **1 bicchierino**

Ingredients

Shortcrust pastry:

Flour **250 g**
Butter **100 g**
Sugar **100 g**
Egg **1**
Baking powder **1 teaspoon**
Lemon zest

Filling:

Apricot jam
Peeled almonds **200 g**
Sugar **200 g**
Zests of **2** lemons
Sassolino liquor **1 shot glass**

TORTA DI LIMONI CRUDI



Procedimento

Preparare la pasta frolla e lasciarla riposare in frigo fino al momento dell'utilizzo, avvolta nella pellicola trasparente.

Frullare le mandorle pelate con la scorza dei limoni; poi unire lo zucchero, i rossi d'uovo, il liquore e per ultime le chiare montate a neve.

Rivestire uno stampo con la pasta frolla, stendervi sopra uno strato di marmellata (meglio se di albicocche), poi ricoprire con il composto preparato.

Cuocere in forno a 180°C per 45 minuti.

Process

RAW LEMON CAKE

Prepare the shortcrust pastry, wrap it in cling film and keep it in the fridge until needed.

Chop the peeled almonds along with the lemon zest; then add the sugar, egg yolks, liqueur and lastly the stiffly whipped egg whites.

Line a tart tin with the shortcrust pastry, spread a layer of jam (preferably apricot) over it, and then cover with the almond mixture.

Bake at 180°C for 45 minutes.

This is a typical cake of Reggio Emilia tradition, to be enjoyed during holidays and festivities such as Sundays or other special occasions. The flavour is definitely "sharp", given its decisive taste. But be careful because - as I myself have discovered - it can become addictive!



Si tratta di una torta tipica della tradizione reggiana, da consumare in giorni di riposo e festa come la domenica o in altre occasioni particolari. È un dolce che non esito a definire "brusco", dato il suo sapore deciso. Ma state attenti perché - come ho verificato io stesso - causa dipendenza!



Cristian Venera

In Pasticceria dal 2014.

Chi conosce Cristian, lo sa. È sincero, non mente, è tale e quale a come si propone. Sarà un effetto del suo lavoro? Eccolo là, alla scrivania, sommerso di dati statistici o intento a organizzare percorsi di produzione. Tutto bene, Cristian? Eccome! Guardatelo lì, in mezzo agli amici, orgoglioso del suo lavoro. Eh sì, su Cristian potete contare!

In the Bakery since 2014.

Those who know Cristian well know that he is sincere, does not lie and is just what he appears to be. Could it be due to his job? There he is, at the desk, immersed in statistical data or intent on organizing production schedules. Everything all right, Cristian? Of course! Just look at him, among friends, proud of his job. Oh yes, you can count on Cristian!

HAMBURGER DI MERINGHE
CON NAMELAKA DI CIOCCOLATO
E SPUMA DI YOGURT ALLA FRUTTA

Al giorno d'oggi, in cucina una delle tendenze è sicuramente la realizzazione di hamburger dolci. Ho voluto riproporre il classico hamburger di carne in versione dolce al cucchiaino, con due meringhe al posto del pane ed una morbida crema al cioccolato e spuma di yogurt con frutti di bosco al posto della classica carne e verdure.



Ingredienti

- Meringa:**
Zucchero semolato **100 g**
Zucchero velo **100 g**
Albume **100 g**
- Namelaka cioccolato:**
Cioccolato fondente 70% **150 g**
Latte **50 g**
Panna **100 g**
Glucosio **5 g**
Gelatina in fogli **4 g**
- Spuma di yogurt alla frutta:**
Latte **70 g**
Gelatina in fogli **3 g**
Pectina **4 g**
Yogurt frutti di bosco **250 g**
Succo di limone **2 g**

Ingredients

- Meringue:**
Sugar **100 g**
Icing sugar **100 g**
Egg whites **100 g**
- Chocolate Namelaka:**
Dark chocolate 70% **150 g**
Milk **50 g**
Fresh cream **100 g**
Glucose **5 g**
Gelatine sheets **4 g**
- Fruit foam:**
Milk **70 g**
Gelatine sheets **3 g**
Pectin **4 g**
Berries yogurt **250 g**
Lemon juice **2 g**

Procedimento

Montare gli albumi con gli zuccheri in planetaria fino a ottenere una massa spumosa, formare con l'aiuto del sac à poche a bocca liscia delle meringhe del diametro di 5 cm, cuocere in forno a 120°C per 45 minuti poi abbattere e mettere in congelatore.
Tenere da parte.
Unire latte, panna, glucosio in un termomixer e portare a 80°C la temperatura, aggiungere il cioccolato e la gelatina. Montare a velocità massima per 30 secondi e lasciare riposare in frigo.
Per realizzare la spuma alla frutta portare ad ebollizione il latte assieme al succo di limone, pectina e lo zucchero. Aggiungere lo yogurt e la gelatina e con un mixer frullare il composto per renderlo liscio. Inserirlo in un sifone da cucina e caricarlo con CO₂.
Abbattere in positivo a +3°C.
Per decorare il dolce al centro del piatto sifonare la spuma di yogurt, unire la base di due meringhe ghiacciate con il Namelaka al cioccolato E posizionarlo sopra alla spugna. Finire il dolce con una spolverata di zucchero a velo e frutti di bosco a piacere.

Process

MERINGUE BURGER WITH CHOCOLATE NAMELAKA AND FRUIT YOGURT FOAM
Whip the egg whites with the sugars in the planetary mixer until frothy. Shape the meringue into 5 cm diameter discs using a piping bag with a smooth tip. Bake for 45 minutes at 120°C, then cool and put in the freezer until required.
Combine milk, cream and glucose in a thermomixer and heat to 80°C. Add the chocolate and gelatine. Whisk at maximum speed for 30 seconds and leave to rest in the fridge.
To make the fruit foam, boil the milk together with the lemon juice, pectin and sugar. Add the yogurt and gelatine and blend in a food processor until smooth. Pour into a kitchen siphon and charge with CO₂.
Blast chill to + 3°.
To decorate the dessert, siphon the yogurt foam in the centre of the dish, join the base of two iced meringues with chocolate namelaka and place on top of the foam. Garnish the burgers with dusted icing sugar and berries.

Nowadays, one of the trends in cooking is certainly the creation of sweet burgers. I wanted to re-propose the classic meat burger in a spoon-dessert version, with two meringues instead of bread and a soft chocolate cream and yogurt foam with berries instead of the classic meat and vegetables.

LA RICETTA MIGLIORE

THE BEST RECIPE



VALERIO VENTILLI

In Pasticceria dal 2016.
Valerio era indeciso. Sapeva della selezione e si è detto: «Sì, parteciperò!» e non si può dire che non sia stata una gran bella idea! Allegro, entusiasta e bendisposto, monta in auto e si occupa delle vendite: Barozzine, Préfêrite, Cheesecake... Una volta che tutti i prodotti sono stati assegnati, lo si vede rientrare a Campogalliano con il suo solito sorriso.

In the Bakery since 2016.
Valerio was undecided. He knew about the selection and assured himself: "Yes, I will participate!", and you couldn't say it wasn't a great idea! Cheerful, enthusiastic and agreeable, he gets into the car and takes care of sales: Barozzine, Preferite, Cheesecake ... Once all the products have been delivered, you see him return to Campogalliano with his usual smile.





È una torta che richiama il dolce tipico spilambertese “Amaretto di Spilamberto” già prodotto nel 1800 dal Forno Goldoni. Si tratta del dolce familiare fatto nei giorni delle feste paesane locali. Richiama rivisitandola, la classica Torta della nonna.

TORTA DELLE NONNE DI SPILAMBERTO

Ingredienti

Pasta frolla:

Farina 00 **250 g**
Zucchero a velo **100 g**
Burro **125 g**
Uova **1**
Biscotti di amaretto **6**
Scorza di limone

Crema pasticcera:

Maizena **23 g**
Zucchero **70 g**
Tuorli d'uovo **2**
Latte intero **200 ml**
Panna **50 ml**
Un baccello vaniglia

Copertura:

Zucchero **100 g**
Albumi d'uovo **2**
Mandorle **100 g**

Ingredients

Shortcrust pastry:

Flour 00 **250 g**
Icing sugar **100 g**
Butter **125 g**
Egg **1**
Macaroons **6**
Lemon zest

Pastry cream:

Cornstarch **23 g**
Sugar **70 g**
Egg yolks **2**
Milk **200 ml**
Fresh cream **50 ml**
A vanilla pod

Top cream:

Sugar **100 g**
Egg whites **2**
Almonds **100 g**

Procedimento

Impastare farina e burro, unire zucchero, uovo sbattuto e scorza limone; compattare, avvolgere nella pellicola e far riposare in frigo almeno per un'ora.

Estrarre i semini dal baccello di vaniglia con la punta del coltello, mettere il baccello nel latte misto a panna e portare a ebollizione.

Tirare la pastafrolla, foderare tortiera apribile. Bucherellare, coprire con carta stagnola e fagioli (per peso), infornare e cuocere per 20 minuti a 175°C.

Versare i tuorli in una ciotola con lo zucchero e i semi di vaniglia, sbattere velocemente, setacciare la maizena, unirla e mescolare bene.

Eliminare il baccello e unire il latte raffreddato, poco alla volta, al composto.

Rimettere sul fuoco e far addensare.

Montare a neve gli albumi, aggiungere lo zucchero e le mandorle tritate senza smontare.

Prendere il guscio di pasta frolla, sbriciolarvi sopra 6 amaretti e versare la crema fredda.

Coprire con l'impasto di copertura e infornare per 15/20 minuti a 175°C.



Process

SPLIAMBERTO GRANDMOTHERS' CAKE

Blend the flour and butter, add sugar, beaten egg and lemon zest. Knead together, wrap in cling film and leave in the fridge for at least an hour.

Remove the seeds from the vanilla pod with the tip of a knife, put the pod in the milk mixed with cream and bring to the boil.

Roll out the pastry and line a hinged cake tin. Prick, cover with foil and beans (to create a weight). Bake for 20 minutes at 175°C.

Pour the egg yolks into a bowl with the sugar and vanilla seeds. Beat together rapidly. Sift the cornstarch, add it and mix well.

Remove the pod and stir the cooled milk into the mixture, a little at a time. Return to the heat and allow to thicken.

Whisk the egg whites to stiff peaks. Fold in the sugar and ground almonds without deflating the whites.

Crumble 6 macaroons into the baked shortcrust pastry base and pour in the cold cream. Cover with the topping mixture and bake for 15-20 minutes at 175°C.

This speciality resembles the typical “Amaretto di Spilamberto” cake, which was already being produced in the 19th century by the Forno Goldoni bakery. It is the family cake made during local village festivities. This modified version is similar to the classic Torta della nonna.



Giuliana Zanasi

In Pasticceria dal 2008.

Prendete un bicchiere e riempitelo di Malvasia dolce. Ecco, siete pronti per assaggiare il dolce di Giuliana, che ha già attraversato 57 paesi del mondo e non vuole smettere di viaggiare. Se vi capitasse di invitarla al cinema fatevi trovare al volante, e dal sedile del passeggero vi racconterà delle sue domeniche in famiglia, persa tra ricordi al sabor di amaretto.

In Pasticceria dal 2008.

Take a glass and fill it with sweet Malvasia. Now you are ready to taste the cake prepared by Giuliana, who has already crossed 57 countries around the world and does not want to stop travelling. If you happen to invite her to the cinema, be sure to be behind the steering wheel when she arrives and, seated in the passenger's seat she will tell you all about her Sundays with the family, lost among amaretto-flavoured memories.

GRAZIE A...

In Pasticceria siamo in tanti, sin da quando, soprattutto nei primi anni, l'impresa si presentava come una rischiosa scommessa sul futuro. I primi arrivati furono Bianca e Oriella, veri pilastri del negozio di Castelnuovo! Dal 1985, con il trasferimento a Piumazzo, è arrivato Giancarlo, poi Deanna, Renato e "l'Olandese" Vincenzo, entrati in pasticceria tra l'88 e il '91, affiancati da alcuni parenti dei soci, come Franca Bortolotti, Vincenzo Melotti e Nino Canali, fondamentali all'inizio, disponibili poi, sempre presenti fino alla fine, così come Federica e Stefania Rocchi e Nicola Ferrari. Hanno poi fatto il loro ingresso persone come Silvano, l'amico di infanzia Roberto, il generoso Giorgio, Matilde e Innocente, l'uomo dei primi anni del Sorbetto. In quel giro d'anni tra il '90 e il 2000, ricordiamo anche Mauro, che tanto ha dato per unire Gelostar e Quadrifoglio; il nostro collaboratore cinese di nome Jack che "era" il gelato; e dalla vecchia Gelostar arrivavano Alvaro e Loredana, persone importantissime nel corso di quel passaggio.

Molti nomi di chi è oggi con noi sono tra i selezionati del Family Cakes, ma questo libro è esistito grazie alla presenza e al lavoro di TUTTI. Ringraziando ognuno personalmente e indistintamente, lasciateci nominare chi non è tra le pagine delle ricette. Per esempio Massimo, ormai fratello della macchina del sorbetto; Cosetta, che da sempre non sbaglia un documento di trasporto in uscita, vigilando su tutte le registrazioni. E in partenza, sui camion, ecco che vi salutano a colpi di clacson Andrea, Antonio, Attilio, Filippo, Francesco Ansaloni, Francesco Annichiarico, Michele, Paolo e Raffaele, mentre alle fiere potreste incontrare l'"amigo" Marcelo e Alessandro, "quello di Milano", intercettati a distanza da Giovanni e Fabrizio. A seguire gli ingranaggi della produzione, a qualunque ora del giorno vogliate, troverete l'instancabile e appassionato Francesco, insieme a Luca, Marco, Marcello, Maurizio, Marco e Simona. Il tuttotfare Rushin, tra manutenzione e produzione, è spesso insieme con Riccardo, il re delle sorbettiere, mentre nel laboratorio potete trovare Marco e Alexandra, con tante e nuove idee. Valeria descrive le novità della stagione ai fornitori, mentre fa impazzire Gianluca. Nel frattempo Sandro, Paolo e Yuri non sbagliano una spedizione!

Grazie a tutti, chi c'era, chi c'è e chi ci sarà! Senza ognuno di voi la Pasticceria Quadrifoglio sarebbe sicuramente diversa, e a noi piace così!

Da parte nostra, Claudio, Duilio, Fiorenza, Franco e Patrizia.

THANKS TO...

We are many people in Pasticceria Quadrifoglio. Since the very early years, when our company presented itself more of a risky bet on the future. The first to arrive were Bianca and Oriella, true pillars of Castelnuovo's pastry shop.

From 1985, with the transfer to Piumazzo, Giancarlo arrived, then Deanna, Renato and Vincenzo "The Dutch", who joined the company in 1988 and 1991 through the relationship they had with some of the partners' relatives as Franca Bortolotti, Vincenzo Melotti and Nino Canali, fundamental at the beginning and always collaborative since then, just like Federica and Stefania Rocchi and Nicola Ferrari are too. Other people come after: Silvano, the childhood fellow Roberto, Giorgio "The generous", Matilde and Innocente, the man who was there when Sorbissimo was born. In those years, between 1990 and 2000, we can also remember of Mauro, who gave so much to unite Gelostar and Quadrifoglio; our Chinese partner named Jack who really "was" the ice-cream; from the old Gelostar also came Alvaro and Loredana, so essential in that moment.

Many of those who work with us today are into the Family Cakes' contest but this book exists thanks to EVERYONE's work. We want to say thanks to every single one so let us say some to all collaborators those are not already present into the previous pages.

Massimo, for example, after all these years considers the machine of Sorbissimo as his best friend; Cosetta, who verifies all documents of the shipped goods, then looking at the trucks and we see Andrea, Antonio, Attilio, Filippo, Francesco Ansaloni, Francesco Annichiarico, Michele, Paolo and Raffaele honking to say hello! And if you come to a trade show, you can surely find our "amigo" Marcelo and Alessandro, "the man from Milan", while Giovanni and Fabrizio look over them from behind.

At any time of the day, the passionate and tireless Francesco is looking after the production's machines, together with Luca, Marco, Marcello, Maurizio, Marco and Simona. Our factotum Rushin is often with Riccardo, the "king" of the slush machines, while into the lab room we can find Marco and Alexandra, with many new ideas. Valeria is talking to the suppliers about the new products for the next season, while she drives Gianluca crazy! In the meantime Sandro, Paolo and Yuri never go wrong with a shipment!

Thanks to everybody! Who was there, who's here now and who will arrive!

From us, Claudio, Duilio, Fiorenza, Franco and Patrizia.

1985



1998



2001



2016



I NOSTRI PROGETTI PER I PROSSIMI 40 ANNI



Immaginando il nostro futuro, scegliamo di avere dessert pieni di artigianalità, di guidare l'azienda sempre più in alto tenendo i piedi saldi a terra e di dedicare grande attenzione ai nostri clienti, ai loro gusti e alle loro necessità. Negli ultimi otto anni la Pasticceria Quadrifoglio si è letteralmente rigenerata, portando al proprio interno i figli dei soci fondatori e altri professionisti che stanno assumendo ruoli chiave nella gestione dell'azienda, in particolare nella creazione di nuovi mercati, in Italia e all'estero, nella produzione e nella ricerca e sviluppo, settori dedicati alla scoperta di soluzioni per nuovi gusti, e nei contatti con i fornitori, alleati indispensabili per un solido prosieguo della vita dell'azienda. L'esperienza di questo libro, infine, ci insegna che dovremmo festeggiare più spesso il nostro lavoro, in particolare con i nostri collaboratori e dipendenti che, come dimostrano queste pagine, tengono vivo lo spirito della Quadrifoglio. Diamoci dunque un nuovo appuntamento. **Che ne dite del nostro 50° compleanno?**

OUR PLANS FOR THE NEXT 40 YEARS

Imagining our future, our choice would be to make desserts that express artisanal care, to guide our company towards increasingly higher things while keeping our feet planted firmly on the ground and to devote great attention to our customers' tastes and needs. In the last eight years, Pasticceria Quadrifoglio has literally regenerated itself by bringing in the children of the founder partners and other professionals. People who are taking on key roles in the management of the company, especially in the creation of new markets in Italy and overseas, in production and in research and development, areas dedicated to the discovery of solutions for new tastes and in contacts with suppliers, essential allies for sound continuation of the life of the company.

*Our experience with this book teaches us that we should celebrate our work more often, especially with our collaborators and employees who, as seen from these pages, keep the spirit of Quadrifoglio alive. So let's fix a new appointment. **How about our 50th anniversary?***

I cinque soci della PQ: Claudio, Fiorenza, Franco Patrizia e Duilio.

The five members of PQ: Claudio, Fiorenza, Franco Patrizia and Duilio.

40 ANNI DI PASTICCERIA QUADRIFOGLIO - FAMILY CAKES

40 years of Pasticceria Quadrifoglio - FAMILY CAKES

Ideazione a cura di / Conception by

Marco Canali e Labirinto.net

Testi a cura di / Texts by

Serena Terranova

Foto dall'archivio di famiglia di / Pictures from family archives of

Claudio Canali, Patrizia Canali, Fiorenza Melotti, Duilio Rocchi

Grafica e impaginazione a cura di / Graphic and layout by

Labirinto.net

Selezione delle ricette a cura di / Recipes' selection by

Marco Canali

con il supporto di / with the support of

Federica Ragazzi

e di / and of

Morena Barba, Danny Berteà, Paolo Cazzuoli, Mariana Holban,

Margherita Locuoco, Achille Nostrini, Lorena Pellicciari

e / and Alessandro Ricchi

con la partecipazione di / with the participation of

Serena Baccarani, Angela Banica, Giampaolo Battistini,

Claudio Bernardini, Alessandro Bertarini, Paolo Cazzuoli,

Rosella Colace, Lara Corsini, Nicola De Salvo,

Lyudmila Domalchuck, Matteo Dotti, Cesare Galassini,

Filippo Gippetto, Luca Guandalini, Anthony Gussi,

Michele Gussi, Mariana Holban, Marjan Hrytsiv,

Mauro Leonardi, Margherita Locuoco, Laura Mainicardi,

Mauro Manicardi, Stefano Manni, Debora Marangoni,

Tatiana Mereacre, Antonella Minotti, Achille Nostrini,

Lorena Pellicciari, Elisa Pizzirani, Antonella Pugnaghi,

Federica Ragazzi, Alessandro Ricchi, Francesca Russo,

Caterina Saroni, Bledjan Sinakoli, Matteo Strucchi,

Adrian-Stefan Uliu, Cristian Venera, Valerio Ventilli, Giuliana Zanasi

e con / and of

Attilio Andreose, Francesco Ansaloni, Danny Berteà,

Silvia Bertoncelli, Michele Cordiano, Simona Frau, Ruchin Koni,

Marco Mastromatteo, Sandro Rutigliano, Helena Tamberg,

Doriana Veissel.

Fotografie di / Shooting by

Giancarlo Pradelli



Pasticceria Quadrifoglio s.r.l.

Via Dell'Industria 43

Piumazzo di Castelfranco Emilia

info@pasticceriaquadrifoglio.it

www.pasticceriaquadrifoglio.it