

# **“I DOLCI ALLA REGOLA”**

La bakery dell'Alberghiero di Gallarate



## “I DOLCI ALLA REGOLA”

la bakery dell’Alberghiero di Gallarate



Un modello di apprendimento diffuso soprattutto negli stati europei ad alta vocazione turistica che abbiamo voluto proporre nel contesto scolastico italiano.



I laboratori didattici consentono di fare esperienza sul campo sviluppando le competenze professionali che consentiranno di accedere immediatamente al lavoro.



Sviluppo e cura del prodotto dalla materia prima al packaging



LAVORAZIONE ARTIGIANALE

# IL PANETTONE

dell'Alberghiero di Gallarate

Lavorazione artigianale, ingredienti di prima scelta,  
senza nessun conservante, un processo di 72 ore  
di cui oltre 24 di lievitazione naturale.

È questo il semplice segreto del nostro lavoro.



# Milano Classico



Farina di FRUMENTO, BURRO, farina di GRANO tenero, lievito naturale disidratato attivo, TUORLO D'UOVO, zucchero, sale, vaniglia naturale, arancio candito, cedro candito, uvetta.



# Milano con Uvetta



Farina di FRUMENTO, BURRO, farina di GRANO tenero, lievito naturale disidratato attivo, TUORLO D'UOVO, zucchero, sale, vaniglia naturale, uvetta.



# *Cioccolato*

# *Cioccolato e Arancia*



farina di FRUMENTO, BURRO, farina di GRANO tenero, lievito naturale disidratato attivo, TUORLO D'UOVO, zucchero, sale, vaniglia naturale, cioccolato fondente.



farina di FRUMENTO, BURRO, farina di GRANO tenero, lievito naturale disidratato attivo, TUORLO D'UOVO, zucchero, sale, vaniglia naturale, cioccolato fondente, arancio candito.



## *Marroni*



farina di FRUMENTO, BURRO, farina di GRANO tenero, lievito naturale disidratato attivo, TUORLO D'UOVO, zucchero, sale, vaniglia naturale, marroni allo sciroppo.



## *Pandoro Classico*



farina di FRUMENTO, BURRO, farina di GRANO tenero, UOVA, lievito naturale disidratato attivo, TUORLO D'UOVO, zucchero, LATTE, sale, vaniglia naturale.



*Veneziana*

Farina di FRUMENTO, BURRO, farina di GRANO tenero, lievito naturale disidratato attivo, TUORLO D'UOVO, zucchero, sale, vaniglia naturale, arancio candito, cedro candito, uvetta, amido di riso, ALBUME D'UOVO, farina di MANDORLE, può contenere tracce di soia e sesamo.



**DOLCE VARESE**  
dell'Alberghiero di Gallarate

BURRO, farina di GRANO tenero, TUORLO D'UOVO, zucchero, fecola di patate, FARINA DI NOCCIOLE, amido di mais, sale, vaniglia naturale.



**BISCOTTI DA TEA**  
dell'Alberghiero di Gallarate



**BISCOTTI DA CAFFE'**  
dell'Alberghiero di Gallarate



## PRALINE

dell'Alberghiero di Gallarate

PANETTONI E PANDORO 18€ al kg

BISCOTTI 16€ al kg

BRUTTI E BUONI 18€ al kg

NOCCIOLE E MANDORLE PRALINATE 24€ al kg

NOCCIOLE AL CIOCCOLATO 24€ al kg

PRALINE (CIOCCOLATINI) 26€ al kg

DOLCE VARESE 7€ al pezzo

Info e Prenotazioni: tel. 0331774605 (Prof. Silvano Gomaraschi)  
mail. [ipcalberghiero@virgilio.it](mailto:ipcalberghiero@virgilio.it)  
sede: Via Matteotti 4, 21013 Gallarate (Va)

