

Sorrisi di Casciana

Note storiche: Come pasticceria a conduzione familiare da oltre tre generazioni, I Bertoncini sono specializzati nella produzione e lavorazione della pasta di mandorle con metodo rigorosamente artigianale ovvero dalla materia prima, la mandorla, al prodotto finito. In virtù di tale specializzazione, oltre ai ricciarelli e alle colombine, la Pasticceria Bertoncini produce tutto l'anno i pasticcini denominati "Sorrisi di Casciana". E' un prodotto creato dalla maestria della madre Isa Bertoncini, titolare della pasticceria fino agli anni 2000, nonché pasticciera di seconda generazione che volle realizzare questi dolcetti per ricordare e omaggiare il paese nativo.

Caratteristiche del prodotto: Pasticcini di pasta di mandorle dalla caratteristica forma di semiluna che ricorda un sorriso e ricoperti di pinoli.

Materie prime del prodotto: Mandorle, zucchero, albume d'uovo, pinoli, zucchero a velo, aromi.

Procedimento di lavorazione: Le mandorle vengono macinate in un apposito macchinario fino ad ottenere una farina a cui si aggiunge l'albume, lo zucchero e gli aromi: il composto che viene ottenuto, viene lavorato a mano per dargli la forma tipica a mezza luna che ricorda il sorriso. I pasticcini così formati vengono ricoperti di pinoli e dopo una leggera spolverata di zucchero a velo vengono infornati.

Luogo di produzione e lavorazione: Casciana Terme

Pasticceria Bertoncini
Via XX settembre, 27
Casciana Terme

