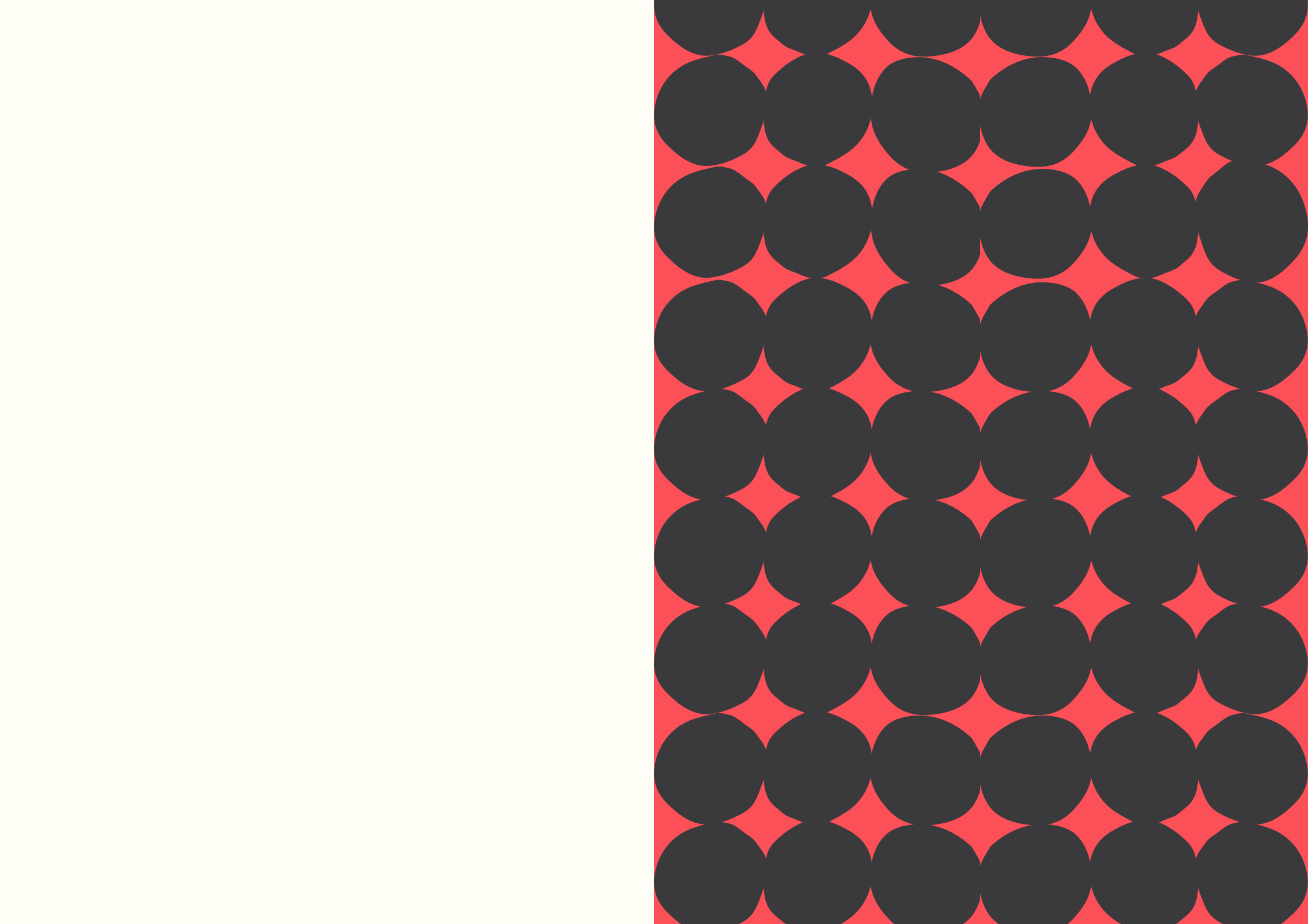


DOLCE KERSTIN

CA  
TA  
LO  
GO

DOLCI ARTIGIANALI  
CATALOGO 2022







*Dolce Kerstin*

Catalogo / Scheda Tecnica Versione 1.0  
Costo di produzione (materie prime e tipologie di torta)  
© 2022 Dolce Kerstin – Dolce Kerstin, Dolci Artigianali Mittel Europa

## La Nostra Storia

Tutto comincia con una firma e una calligrafia inconsuete.

La scrittura di Mamma Kerstin è sempre stata un unicum, un tratto distintivo così diverso da tutti gli altri modi di scrivere, così come la sua passione per i foulard di seta rossi, l'arte del disegno e il talento per i dolci.

Nata verso la fine della seconda guerra mondiale sul fiume Elba a pochi km da Amburgo tra due mari, quello del Nord e quello Baltico dove il vento la fa da padrone spirando forte e senza barriere, ha sempre nutrito interesse verso la penisola italiana seguendo le orme di Goethe grazie ai numerosi viaggi che la famiglia Lorenz affrontava in auto per vedere il Bel Paese: dalle partite a bocce sulla spiaggia di Marotta alle visite a Roma e Pompei, dalle soste di Opa Fritz per riposare dopo i numerosi km macinati gli aneddoti si sprecano.

La stazione di Basilea, durante un cambio di treno nel cuore dell'Europa, divenne il teatro dell'incontro tra due culture agli antipodi, quella tedesca e quella siciliana. Poco più che ventenne, i suoi occhi incrociarono dal finestrino di un treno quelli di un moro errante sulla banchina. La sua pelle olivastra, in contrasto con i colori accesi di un completo verde e un paio di calze arancioni, la indussero a pensare di trovarsi di fronte ad un ragazzo persiano. Un'ora e mezza di tragitto in treno fino al paesino di Offenburg in cui scoccò la scintilla...

Tre fratelli, tre percorsi lavorativi diversi: testa, cuore e manualità.

Le esperienze fatte in campi diversi dall'arte e cinematografia alla comunicazione, dall'ambito sportivo e giuridico all'organizzazione di grandi eventi di management e business, si canalizzano in unico obiettivo comune: realizzare il sogno di Mamma Kerstin aprendo una bottega di torte artigianali e una caffetteria letteraria unica nel suo genere e rispondere alla domanda che, per decenni, tutti gli entusiasti ospiti commensali le ponevano, all'unanimità, dopo l'assaggio delle sue delizie: "Kerstin, perchè non apri una pasticceria?".





Dolce Kerstin

## Passione e Artigianalità

Le nostre creazioni sono tutte fatte con cura e passione, ogni pezzo è preparato a mano con materie prime di qualità, ingredienti selezionati che provengono da piccoli produttori a km zero. Il susseguirsi naturale delle stagioni con i loro frutti, la misurata quantità di zuccheri e la semplicità sono per noi un rigoroso precetto da seguire.

Conservato gelosamente, fonte di ispirazione e innovazione continua, è il Rezeptbuch - il Libro delle deliziose ricette artigianali di Mamma Kerstin - che ci ha insegnato, fin da piccoli, l'arte e la tradizione delle torte tedesche e della Mittel Europa. I nostri dolci sono tutto per noi: sono famiglia, vita, affetti, ricordi, natura, spontaneità, gusto. L'amore della Mamma nel cucinare, il sapore e il profumo del cibo preparato con tanta cura, lasciano una traccia indelebile nel cuore e nella mente di ogni bambino. In alcune occasioni il sapore può aprire la mente ad un'emozione ormai dimenticata, così come una fetta di torta riassaporata dopo anni ricorda l'infanzia ormai lontana. Questo è ciò che vogliamo trasmettere e condividere con tutti voi. Un'esperienza sensoriale unica, una memoria infarcita di gusto e sentimento che va goduta come una volta quando il tempo si fermava.

*La fretta genera l'errore in ogni cosa (Erodoto)*







Nostre Torte

# Apfeltorte

## Torta alle Mele Renette

La Regina delle torte di mele, la cui ricetta viene tramandata da generazioni dal nord Europa, viene preparata con pasta frolla e mele Renette mature dal gusto vellutato. La nota asprigna della mela renetta viene esaltata e avvolta in una morbida pasta frolla. Torta superlativa.

### Presente

Tra Ottobre e Maggio.

### Consigli

Servirla con panna fresca per esaltarne il sapore.

### Ingredienti

*Pasta frolla chiara, Mele Renette.*

*Prezzo al kg 40,00 €*



Nostre Torte

## Rhabarberkuchen Torta al rabarbaro

Una torta un po' aspra e un po' dolce, come lo è la vita. Eppure, se così non fosse, crediamo che probabilmente vivere non sarebbe così gustoso. Il rabarbaro, nota eccellenza ortofrutticola coltivata e raccolta con metodi naturali dal nostro fornitore sui pendii del versante meridionale delle Alpi, ha tra le numerose proprietà, anche quelle digestive e antiossidanti. La sua freschezza e il sapore agrodolce si sposano con la pasta frolla in un gusto inimitabile.

### Presente

Tra Aprile e Ottobre.

### Consigli

Degustarla a temperatura ambiente o fresca per sottolineare il sapore agrodolce del rabarbaro.

### Ingredienti

Pasta frolla chiara, rabarbaro.

Variante: rabarbaro/fragola, rabarbaro/lampone.

Prezzo al kg 40,00 €

## Käsekuchen mit Quark Cheesecake al Quark

La versione tedesca della Cheesecake realizzata con il Quark, formaggio dalla consistenza morbida e cremosa, ottenuto dal latte vaccino con note acidule simile allo yogurt e al caprino.

Amalgamato sapientemente ad un impasto fatto di uova, zucchero, nota di limone e amido per dolci dà vita ad un ripieno prelibato che viene poi racchiuso in una croccante pasta frolla. Da provare anche con la mousse di frutti di bosco appena raccolti e passati. Per palati fini.

### Presente

Tutto l'anno.

### Consigli

Accompagnarla con mousse di frutti di bosco.

### Ingredienti

Pasta frolla chiara, formaggio Quark.

*Prezzo al kg 38,00 €*







Nostri Biscotti

## Plätzchen Biscotti di Pasticceria

I nostri biscotti sono delle piccole chicche deliziose. Nocciole, noci e frutti di bosco la fanno da padroni. Una sensazione unica al palato caratterizza la pasta con cui viene preparata senza zucchero.

### Presente

Tutto l'anno.

### Consigli

Piace ai piccoli e ai grandi.

### Ingredienti

impasto di nocciole, noci o mandorle, *confettura di frutti di bosco (vari gusti)*, *zucchero a velo*.

Prezzo al kg 38,00 €

Nostre Torte

# Rotweinkuchen

## Torta al Vino Rosso

Quando il cioccolato si sposa con il vino rosso e la cannella l'effetto è un'esplosione di gustosi profumi. Torta al cioccolato, cannella con note di vino rosso e gocce di cioccolato extrafondente che si sciolgono in bocca ricoperte da una glassa di cacao purissimo.

### Presente

Tutto l'anno.

### Consigli

Con glassa al cioccolato fondente e panna fresca.

### Ingredienti

Plumcake, cannella e cacao sfumato al vino rosso, *glassa di cioccolato fondente.*

Forma: *Ciambella o trochetto.*

Prezzo al kg 38,00 €





Nostre Torte

## Marmorkuchen Variegata Cioccolato e Vaniglia

La torta marmorizzata deve il suo nome alle sue inconfondibili venature scure che ricordano proprio il marmo (fatte a mano e mai uguali una all'altra con lo stesso identico utensile di Mamma Kerstin).

Si ottiene mescolando due impasti diversi: uno a base di vaniglia, e l'altro con l'aggiunta del cacao. Ha una consistenza diversa dalle classiche ciambelle e variegata italiane: non molto dolce, morbidissima ma compatta, si sbriciola ma al tempo stesso si scioglie piacevolmente ad ogni morso.

**Presente**

Tutto l'anno.

**Consigli**

Gustarla asciutta per merenda oppure inzuppata nel latte a colazione.

**Ingredienti**

Marmorizzata cacao e vaniglia.

Forma: Ciambella o tronchetto.

Prezzo al Kg € 32,00





Nostre Torte

# Eierlikörkuchen

## Torta di Liquore all'Uovo

La ciambella al Vov - così l'abbiamo sempre chiamata in famiglia - è un dolce preparato con un liquore all'uovo. Grazie alla presenza dell'olio extravergine d'oliva DOP della Valle del Belice, dell'alcol che durante la cottura evapora e degli albumi montati a neve, questa torta risulterà molto soffice e dal gusto intenso e deciso.

### Presente

Tutto l'anno.

### Consigli

Accompagnarla con panna fresca all'ora del tè.

### Ingredienti

Plumcake al liquore all'uovo.  
Forma: ciambella o trochetto.

Prezzo al kg 40,00 €





Nostre Torte

## Nusskuchen Torta alle Nocciole

La torta di nocciole ha caratteristiche facilmente riconoscibili: è color ocra, è friabile e asciutta e ha un inconfondibile profumo di nocciole tostate italiane. Un regalo della natura, dal sapore delicato e aromatico, che assieme agli altri ingredienti risulta ideale per la preparazione di questo dolce. Un'esplosione di gusto per gli amanti della nocciola e non.

### Presente

Tutto l'anno.

### Consigli

Accompagnarla con panna fresca.

### Ingredienti

Plumcake alle nocciole IGP Piemonte.

Forma: Ciambella o trochetto.

*Prezzo al kg 38,00 €*

## Spanischer kuchen

Una torta semplice che si scioglie sulla lingua. Si può accompagnare, a seconda delle stagioni, con diversi tipi di frutta: dalle mele alle pere nel periodo invernale a ciliegie, albicocche, pesche e al melone giallo nella bella stagione.

### Presente

Tutto l'anno.

### Consigli

Otima per colazione e merenda.

### Ingredienti

Plumcake cacao, cannella o vaniglia, frutta: mele- pere – albicocca – pesca - melone giallo a seconda delle stagioni.

Forma: Rotonda, quadrata o rettangolare

*Prezzo al Kg € 32,00*





Nostre Torte

## Schokoladenkuchen Torta al Cioccolato

La torta soffice al cioccolato, in questa versione leggera all'amido di mais, è una ricetta semplice quanto versatile. La giusta quantità di zucchero e la nota amara del cacao, all'interno di un cuore tenero, saranno le principali e genuine sensazioni percepite dalle papille gustative. In sostanza, è la base per creare le nostre DK Sacher senza la farcitura di marmellata.

### Presente

Tutto l'anno.

### Consigli

si presta infatti benissimo per essere inzuppata nel latte a colazione oppure farcita con panna per una golosa merenda.

### Ingredienti

Plumcake all' amido di mais e cacao.

Forma: Ciambella o trochetto.

*Prezzo al Kg € 32,00*





Nostre Torte

## Zitronenkuchen mit Baiser Torta al limone con meringa

La Zitronenkuchen mit Baiser è una crostata squisita, conosciuta anche come Torta meringata al limone. Guscio di pasta frolla friabile, ripieno di crema al limone fresca e agrumata, ricoperta da una nuvola zuccherata di meringa. Il gusto di questa Crostata meringata dalle consistenze diverse e i contrasti paradisiaci. Un dolce pazzesco dalla golosità senza paragoni!

### Presente

Tutto l'anno.

### Consigli

Ideale per dessert.

### Ingredienti

Pasta frolla chiara, crema al limone, ricoperta da meringa morbida.

*Prezzo al kg 38,00 €*

Nostre Torte

# Pflaumenkuchen

## Torta alle Prugne

Un classico dell'autunno tedesco legato al frutto dello Zwetschge, susina caratterizzata da una buccia sottile, un rapporto zucchero-acidità particolarmente equilibrato, un colore violaceo e una forma ovale con una nota asprigna più rilevante. Le prugne, snocciolate e tagliate a metà, vengono adagate su un letto di morbida confettura e una base di pasta frolla leggermente croccante. Il contrasto tra dolce e aspro la rende speciale. Un appuntamento imperdibile tra la fine della bella stagione e la caduta delle prime foglie in autunno.

### Presente

Da fine Agosto e Novembre.

### Consigli

Accompagnarla con panna fresca.

### Ingredienti

Pasta frolla chiara, ripieno di confettura di prugne, prugne fresche denocciolate.

Prezzo al Kg € 32,00



## Linzer Torte

Questa è la Linzer Torte, preparata con la ricetta originale austriaca. Una deliziosa crostata a base di pasta frolla alle nocciole speziata e marmellata. La Linzer Torte prende il nome da Linz, la città austriaca in cui è nata. E' considerata la torta più antica al mondo. Infatti la sua prima versione risale al 1653 e fu trovata nel libro di ricette della contessa Anna Margarita Sagramosa. Non chiamatela semplicemente crostata! La torta di Linz è un dolce a base di pasta frolla alla nocciola, arricchita di cannella, chiodi di garofano, limone e noce moscata; uno strato di confettura di ribes e tante lamelle di mandorle a fare da decorazione.

### Presente

Tutto l'anno.

### Consigli

Accompagnarla con panna fresca.

### Ingredienti

Pasta frolla alle nocciole, cannella, limone, chiodi di garofano, ripieno di confettura di lamponi o ribes.

*Prezzo al kg 38,00 €*









Nostre Torte

## Quark Stollen Panettone tedesco

Lo Stollen, conosciuto anche come Christstollen o Weihnachtsstollen, è un dolce tedesco che si prepara in tutta la Germania durante il periodo natalizio. Lo Stollen è una pasta lievitata dolce, profumata da diverse spezie e arricchita con frutta candita, secca e mandorle tostate, dalla consistenza morbida simile al pane, ricoperta da una spolverata di zucchero a velo.

Lo Stollen è preparato in tutta la Germania, in diverse varianti, ma la sua origine è da rintracciare nella città di Dresda in cui si hanno notizie di questo dolce nel 1474. Il Dresdner Stollen (Stollen di Dresda) è coperto da indicazione geografica protetta e solo 150 fornai di Dresda producono la versione ufficiale.

### Presente

Tra Novembre e Febbraio

### Consigli

Spalmate del burro e marmellata a piacimento sulla fetta.

### Ingredienti

Panettone al formaggio Quark, mix aromatico: nocciole tritate, cedro candito, buccia di arancia e limone e uvette, marzapane.

*Prezzo al Kg € 35,00*

Nostre Torte

## Waldbeeren Torte Torta ai frutti bosco

Il richiamo del bosco e i suoi sapori si sposano con una frolla al burro con crema al vulcano e mousse di lamponi e ribes. Ottima per gli amanti della frutta.

**Presente**

Tutto l'anno.

**Ingredienti**

Pasta frolla chiara, crema vulcano, mousse di frutti di bosco e frutta fresca.

*Prezzo al kg 38,00 €*



Nostre Torte

## Biskuittorte Pan di Spagna

Pan di Spagna soffice preparato a mano accompagnato da una gelatina e una marea di frutta di tutti i colori e gusti in base alla stagione e alla fantasia del maitre patissier.

**Presente**

Tutto l'anno.

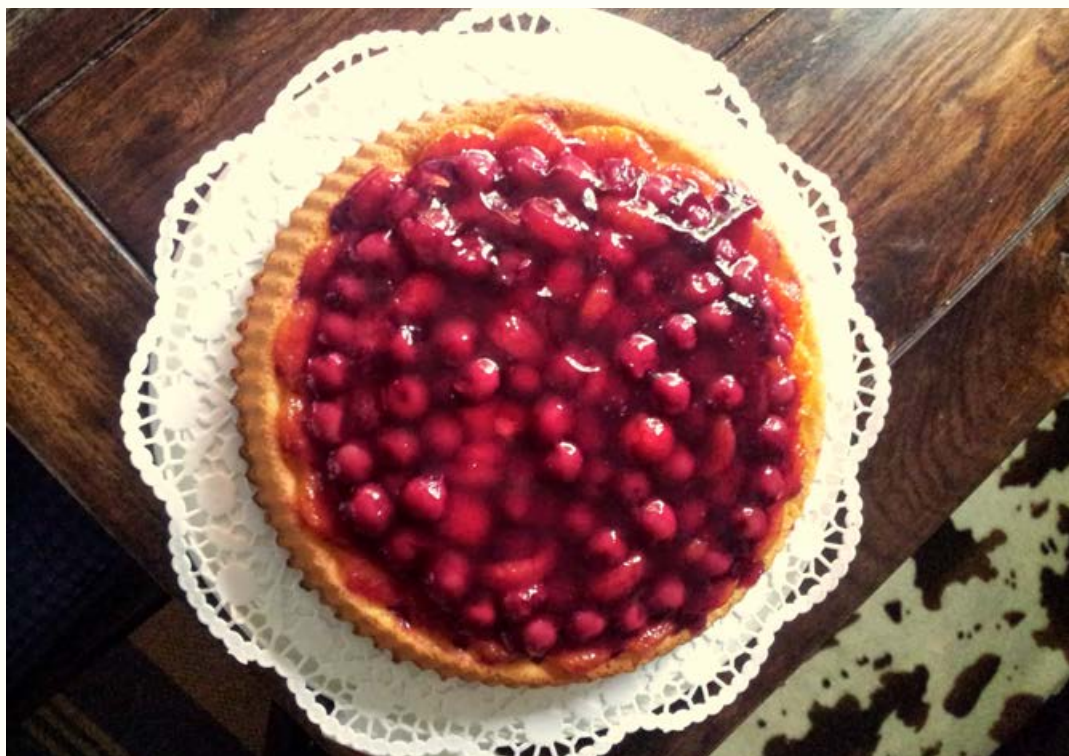
**Consigli**

Accompagnarla con panna fresca.

**Ingredienti**

Uova, zucchero, bicarbonato,  
frutta fresca di stagione.

*Prezzo al Kg € 32,00*



## DK - Sachertorte

La nostra versione è un omaggio, piuttosto fedele, a questo straordinario dolce al cioccolato della tradizione austriaca. Nel 1832 il Principe Wene von Metternich incaricò il suo chef personale di creare un dolce speciale da servire ad alcuni suoi importanti ospiti: il cuoco finì con l'ammalarsi e l'incombenza passò a un suo giovane apprendista, Franz Sacher, allora sedicenne. Sacher inventò un dolce che deliziò gli ospiti del Principe: era nata la Sachertorte. Se poi siete tra i fan di questo mito asburgico anche reinterpretato, potete provare le nostre DK fatte con l'amido di mais e guarnite con marmellata di ribes rossi e lamponi.

### Presente

Tutto l'anno.

### Consigli

Ideale per dessert.

### Ingredienti

Amido di mais, uova, zucchero, cacao, marmellata: lamponi/ribes o albicocca o arance.

Prezzo al kg 40,00 €



Nostre Torte

## Apfelstrudel Strudel di Mele

Lo strudel di mele, o Apfelstrudel, è un dolce a pasta arrotolata o ripiena di mele Renette nei mesi invernali e Golden nel resto dell'anno, pinoli o noci, uvetta e cannella. Fra i dolci a base di mele, lo strudel è uno di quelli con la storia più affascinante. Degno erede della baklava turca, nel corso dei secoli è stato adottato dalla tradizione dolciaria europea, prima ungherese e poi austriaca. Con la dominazione austriaca nel nostro paese si è affermato come un dolce tipico altoatesino apprezzato anche in Veneto e Friuli. Pochi sanno che il termine Apfelstrudel significa letteralmente "mulinello, turbino, vortice di mele", un'espressione che rende bene l'idea e che compare nel Grande Libro di cucina viennese di Anna Dorn del 1827, primo testo dettagliato sul procedimento per prepararlo.

### Presente

Tutto l'anno.

### Consigli

Accompagnarla con panna fresca.

### Ingredienti

Mele, pastafrolla, uvetta, noci/pinoli, uova, olio, sale, burro, cannella, rum, scorza di limone

*Prezzo al Kg € 35,00*



## Krapfen - Berliner

Il krapfen è un dolce di origine austro-tedesca dalla forma di una palla appiattita che viene cotta al forno (nel nostro caso), farcita all'interno con varie confetture di frutti di bosco e ricoperta in superficie con lo zucchero. Sull'origine del nome ci sono due scuole di pensiero: potrebbe derivare dal cognome di Caecilie Krapf, pasticceria di Vienna che avrebbe inventato questo dolce verso la fine del '600 oppure deriverebbe dalla parola krafo, che in tedesco antico significa gancio o artiglio, e sarebbe stato usato perchè il dolce aveva inizialmente una forma allungata. Diffusosi anche in Italia, prima al Nord, nella zona delle Dolomiti, poi è arrivato fino al Sud subendo alcune trasformazioni, anche nel nome che in Campania e in Sicilia è "graffa". Tra i nomi usati in Italia per questo nome c'è anche "bomba" o "bombolone", mentre nel resto del mondo è noto soprattutto come Berliner. Un curioso aneddoto: nel famoso discorso che il Presidente Kennedy pronunciò a Berlino il 26 giugno 1963, in piena guerra fredda, l'espressione, divenuta celeberrima "Ich bin ein Berliner" suscitò il giubilo e gli applausi dei cittadini berlinesi. Ma anche un grande sorriso perchè letteralmente avrebbe detto "Io sono un un bombolone, anzi un krapfen!". A Berlino, nel gerco popolare, "Ein Berliner" è solo e soltanto un buon krapfen farcito ai frutti di bosco.

### Presente

Tutto l'anno.

### Ingredienti

Farina, Uova, zucchero, burro, lievito di birra, sale.  
Marmellata: frutti di bosco.

Prezzo 3,00€ cad. 1



# Nusszopf Treccia/Brioche alle Noci-Nocciole



Treccia alle noci/nocciole o semi di papavero, una ricetta tipica dell'Alto Adige e di tanti paesi di lingua tedesca, come l'Austria e la Germania. Il nome esatto tedesco è Nusszopf. Composta da una pasta di noci tritate e sapientemente amalgamate con latte, cannella, rhum e cannella, zucchero. Questo ripieno un pò granuloso fa da contrasto con l'impasto morbido e soffice della treccia rendendolo piacevole al palato. Questo dolce fa parte della famiglia dei Kranz e ne è la sua anticipazione, tra le prossime novità DK.

#### Presente

Tutto l'anno.

#### Ingredienti

Farina, latte, burro, zucchero, uova, lievito di birra.

#### Ripieno

noci, nocciole, semi di papavero, marmellata.

*Prezzo al Kg € 32,00*





**CONTATTACI:**

info@dolcekerstin.com

**RITIRO IN LABORATORIO:**

Via Frugoni 23, Milano

**PAGAMENTI:**

Accettiamo i seguenti pagamenti: contanti, bancomat, carta di credito o Satispay

**Materie e Fornitori**

Burro, Farina, Zucchero, Uova, Fecola di patate, Amido di mais, Vaniglia naturale, Lievito per dolci.

**Frutta**

Rabarbaro, Mele Renette, Prugne, Frutti di bosco, Arancia, limone, Ciliegie, Pere, Albicocche, Pesche, Melone giallo.

**Frutta Secca**

Nocciola, Noci, Mandorle, Uvetta, Canditi.

**Confetture**

Frutti di bosco, Prugne, Rabarbaro.



## Informazioni & Contatti

### Dolce Kerstin

Via Frugoni 23, ang. via privata Antonio Da Saluzzo,  
quartiere Niguarda, Milano, Italia.

### Contatti

[info@dolcekerstin.com](mailto:info@dolcekerstin.com)

[www.dolcekerstin.com](http://www.dolcekerstin.com)

### Social

Siamo presenti anche sui social. Seguici su Facebook, Instagram e LinkedIn  
per aggiornamenti e annunci.

### Catalogo v.1.0

© 2022 Dolce Kerstin – P.IVA 10976580968

Design & Layout by Daniel Annbjør – [www.annbjer.com](http://www.annbjer.com)

