



Ventisi

The Italian

DELICACIES

TORTA CAPRESE

Torta Caprese was invented by a pastry chef named Carmine di Fiore in 1920 by accident. As the story goes, three of Al Capone's henchmen ordered an almond and chocolate cake, but the chef forgot to add the flour to the mixture. When the cake came out, the chef was surprised to find a different cake – one that is crunchy on the outside and moist in the middle. This innocent mistake created a classic Neapolitan dessert. The total absence of flour makes this dessert suitable for people with gluten related allergy.

CANNOLI

The origin of this quintessential Sicilian dessert goes back to the time of the Roman Empire, when it was customary to eat a shell filled with cream. The Arabs would later introduce the idea of sweetening ricotta with sugar and candied fruit to create a cream. In the following centuries, the nuns of a convent in Caltanissetta elaborated the recipe and the cannolo became known as a carnival sweet. Nowadays, some different variation exists but the main ingredients and the crunchy shell remain the same.

TIRAMISU

Historical records show that tiramisu originated in Treviso in 1800. Before electricity was widely available, this dessert, which does not keep for long, was only known in the homes in Treviso and the surrounding areas. It wasn't until the late 1960s that this dessert became popular. Today, tiramisu can be found everywhere, and remains one of the most loved desserts in the world.



For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgcw@chr.co.th
f centaragrandatcentralworld © centaragrand-centralworld

Ventisi

The Italian

DELICACIES

ทอร์ตาคาร์ปเรส

เค้กช็อกโกแลตไร้แป้งสูตรนี้ที่มาจากเมืองคาปรี ตอนใต้ของอิตาลีโดยเชฟชื่อว่า Carmine di Fiore ในปี 1920 จุดกำเนิดของทอร์ตาคาร์ปเรสเกิดจากมีแขกที่อัลคาโปเน 3 คนมาสั่งเค้กอัลมอนต์ ด้วยความตื่นตระหนกของเชฟจึงทำให้ลืมใส่แป้งลงไป ในเค้ก เมื่อเค้กออกมาจากเตาขฟูร์สีก็ประหลาดใจ เนื่องจากเค้กมีความสวยงามกรอบนอกและมีความชุ่มตรงกลาง กายที่สุดจึงกลายเป็นขนมคลาสสิกของชาวเนเปอิลในปัจจุบัน และยังคงเหมาะสำหรับผู้ที่แพ้กลูเตนอีกด้วย

แคนโนลี

ต้นตำรับของขนมนี้ ย้อนกลับไปในสมัยโรมัน การทานเปลือกขนมใส่ครีมเป็นเรื่องปกติ ต่อมานางอาหรับได้นำเสนอ ricotta ที่ให้ความหวาน พร้อมกับน้ำตาล และผลไม้แช่อิ่ม ทำเป็นครีมที่รสชาติหอมอร่อย ในศตวรรษต่อมา แม่ชีจากโบสถ์ในเมือง Caltanissetta ได้ปรับเปลี่ยนและปรุงรสสูตรของแคนโนลี จนทำให้แคนโนลีกลายเป็นที่รู้จักกันในชื่อ carnival sweet ปัจจุบันนี้ มีรูปแบบที่แตกต่างของขนมแคนโนลีอยู่มากมายขึ้นอยู่กับว่าจากที่ไหน แต่ส่วนผสมหลักและเปลือกขนมยังคงเหมือนเดิม

ทிரามิสู

บันทึกทางประวัติศาสตร์กล่าวไว้ว่า Tiramisù มีต้นกำเนิดมาจาก Treviso ในปี 1800 หลักฐานของการปรากฏตัวของทிரามิสูในหลายศตวรรษที่ผ่านมา คือแต่ละบ้านมักจะได้รับขนมนี้จากคุณยาย หรือคุณทวด ในช่วงก่อนที่จะมีไฟฟ้าใช้อย่างแพร่หลาย พร้อมกับยุคแรกของตู้เย็น ทிரามิสู ซึ่งสมัยนั้นไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน จะเป็นที่รู้จักในจังหวัด Treviso และพื้นที่โดยรอบเท่านั้น แต่เมื่อปลายยุค 60 ทிரามิสูก็เป็นที่นิยมอย่างกว้างขวาง โดยย้ายใจกลางเมือง Treviso ได้เพิ่มทிரามิสูลงในเมนู ปัจจุบันทிரามิสูสามารถพบได้ในทุกที่ และได้รับการยอมรับว่าเป็นหนึ่งในขนมหวานที่มีชื่อเสียงที่สุด ถึงแม้ว่าจะมีรูปแบบที่แตกต่างกันมากมายเกิดขึ้นแต่ทั้งหมดนี้ก็ยังมีพื้นฐานมาจากสูตรความอร่อยแบบดั้งเดิม

