

Pasqua a Milano: in 7 pasticcerie top

Festeggiamo la Pasqua in 7 tra le migliori pasticcerie di Milano

Franca dell'Arciprete Scotti

Dolci tradizioni pasquali nelle pasticcerie milanesi: raffinatezza, gusto, creatività, virtuosismi di alta pasticceria.

E a Milano c'è anche la colomba 5 stelle, la colomba glamour....

Ernst Knam: il re del cioccolato

Già Maestro Pasticcere da Gualtiero Marchesi, Ernst Knam interpreta il cioccolato in abbinamento con spezie e frutta, creando stupefacenti capolavori dolci e salati.

Tra le proposte per la Pasqua 2021 ecco qualche idea sorprendente



Birds: in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% richiamano i meravigliosi Birds in vetro del designer finlandese Oiva Toikka

Pollo Pollock realizzato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, al latte Pachiza 39% o bianco con inserti in pasta di zucchero; decorato con la tecnica "dripping", modello Pollock, con burro di cacao colorato.



E poi il Gallo Goccia, la gallina ruspante, i pulcini, le pecorelle, il coniglio upside down, spruzzato con burro di cacao colorato e decorato con inserti in pasta di zucchero.

Oppure il **Pinocchio**, realizzato interamente a mano nel laboratorio di cioccolateria, che può essere personalizzato a proprio piacimento con il naso in tre diverse misure e tipologie di cioccolato: bianco, latte e fondente.

Via A. Anfossi 10, Milano

www.eknam.com

Mandarin Oriental Milan: una colomba pasquale 5 stelle

E' firmata **Nicola di Lena**, e si può acquistare direttamente nel luxury hotel meneghino.

Mandarin Oriental Milan presenta la celebre e pluripremiata Colomba di Chef Di Lena, da degustare in hotel durante il pranzo pasquale e anche a casa: il dolce si può infatti ordinare e acquistare direttamente presso Mandarin Oriental, Milan, per una Pasqua di gusto e dolcezza.



La preparazione del dolce è un dichiarato omaggio ad uno dei più apprezzati dessert della tradizione: la lievitazione naturale con lavorazione di 48 ore lo rende soffice e leggero, mentre la scelta d'ingredienti di alta qualità come scorza di arancia fresca, canditi selezionati uno ad uno e polpa di

vaniglia purissima conferiscono un irresistibile profumo di festa.

La Colomba di Chef Nicola Di Lena può essere ordinata telefonando al numero 02 87318898 oppure inviando una email a mandarinbarmilano@mohg.com

La Pasqua di cioccolato di Peck

Nel regno della gastronomia milanese 6 nuovi virtuosismi di alta pasticceria per una Pasqua di preziosa dolcezza.



Simbolo di questa stagione è l'**iconico "Chocolate Grape"**: un uovo che celebra il mondo dell'enologia così caro a Peck, la cui enoteca è una delle più importanti d'Italia. Decorato e dipinto a mano, rappresenta un acino d'uva appena raccolto dal suo tralcio di vite, e all'interno di alcune uova sarà possibile trovare un regalo a tema enologico.

In aggiunta alle tradizionali uova è disponibile un **universo di personaggi di cioccolato che reinterpretono con ironia l'iconografia pasquale.**



In questo momento di emergenza non solo sanitaria, ma anche economica e sociale non manca un pensiero alla solidarietà: per ogni uovo acquistato (a partire da 500 grammi), la gastronomia milanese donerà una Colomba Peck alla **Caritas Ambrosiana**.

Le creazioni di Peck sono realizzate a mano, all'interno dei

laboratori di via Spadari dalla squadra di esperti maestri pasticceri guidata dal Pastry Chef Galileo Reposo.

Si possono acquistare nei tre negozi Peck di Milano: il Flagship di via Spadari 9; Peck CityLife in Piazza Tre Torri; Peck Porta Venezia in via Salvini. <https://delivery.peck.it/>

Dolce&Gabbana e Fiasconaro per una colomba glamour

Il simbolo della pace e della rinascita, la ricerca delle materie prime più genuine, una lavorazione artigianale sapiente e attenta alla tradizione, il profumo delle feste trascorse in famiglia: ecco gli ingredienti immancabili della Colomba, firmata **Dolce&Gabbana** e Fiasconaro.



Tre nuove proposte da forno, racchiuse in altrettante magnifiche confezioni firmate Dolce&Gabbana con fregi ispirati

alle maioliche bianche e azzurre dell'isola: **la Colomba alle Mandorle di Sicilia, la Colomba con Cioccolato e Confettura di Fragoline di Bosco di Sicilia e la Colomba al Cioccolato di Sicilia.**

In vendita al Martini Bar di Milano, corso Venezia 15

su world.dolcegabbana.com/food-beverage

Pasticceria Panzera Milano: qualità e semplicità

Da sempre i lievitati sono il fiore all'occhiello della Pasticceria Panzera Milano che di anno in anno migliora i suoi prodotti attraverso la qualità degli ingredienti. Disponibili in quattro versioni, le colombe sono preparate da mani esperte, con ingredienti di prima scelta -tra cui il pregiato burro di Normandia famoso per la qualità della panna- e con una lunga lievitazione di 24 ore.



Tra le novità la **Colomba con albicocche "Pellecchiella" del Vesuvio**, inserite nell'impasto a pezzettoni, la Colomba al cioccolato che al posto dei canditi, presenta l'impasto farcito con cioccolato fondente a grossi pezzi, la Colomba glassata al cioccolato in versione ancora più golosa, con una croccante glassa al cacao Venezuela Sur del Lago fondente al 75% e una cascata di nocciole intere delle Langhe.

Pasticceria Panzera Milano: Viale Monte Santo 10; Stazione Centrale – P.zza Luigi di Savoia,

Delivery a Milano e spedizioni in Italia
shop.panzeramilano.com

Ordini telefonici al n° 02/6597327

Alla Pasticceria Buonarroti: Pasqua con il sorriso

La Pasqua della Pasticceria Cremeria Gran Caffè Buonarroti prevede la tradizione della sua **storica Colomba**.

Come ogni anno si procede meticolosamente con due impasti, uno alla sera e uno al mattino.



Si lascia poi tempo alla Colomba di lievitare lentamente. In questo modo il lievito madre, la farina di frumento, il burro e le uova possono accogliere al meglio le generose scorze di arancia candita, gli aromi d'arancio e della vaniglia del Madagascar. Anche la glassa è una copertura croccante ma

leggera, perfetta per avvolgere le mandorle grezze e la classica granella di zucchero.

Anche le uova di cioccolato sono le protagoniste del laboratorio della Pasticceria. Oltre a quelle più tradizionali, ci sono quelle creative elaborate dallo **Chef Pasticcere Roberto Previtera**.

Uova che prendono forme diverse come pesci, casette, aeroplani, uova floreali, uova decorate a mano con ghiaccia reale, tanti i colori ad effetto marmorizzato...

Ma quest'anno c'è un motivo in più per acquistare i dolci pasquali presso la

Pasticceria Buonarroti.



Per la Pasqua 2021, infatti, la vera sorpresa sarà regalare un sorriso a tutti i bambini ricoverati nelle strutture dove la **Fondazione Dottor Sorriso** è presente.

Come? Per tutto il mese di marzo e fino al 4 aprile, si potrà sostenere l'iniziativa in questo modo: acquistando un pulcino di cioccolato al latte o fondente del valore di € 5, si riceverà il famoso Naso Rosso da Clown di Dottor Sorriso, e per ogni contributo ricevuto la pasticceria aggiungerà € 2.

www.buonarrotigrancaffe.it

Grezzo Raw Chocolate firma l'unico uovo di cioccolato crudo

Grezzo Raw Chocolate, la **prima Pasticceria Crudista del Mondo** presenta la collezione 2021 di **Uova di Pasqua crudiste, vegan e biologiche, senza lattosio e glutine.**

Le uova sono realizzate con fave di cacao non tostate provenienti dalle incontaminate foreste amazzoniche, anche chiamate Uova di cioccolato crudo.



Sono un prodotto artigianale che mette al centro la salute dei consumatori.

Il cioccolato crudo, ottenuto da una lenta macinatura a pietra di fave di cacao essiccate al sole, quindi privo di additivi, eccipienti e aromi artificiali, preserva la naturalità e la bontà del cacao.

Viene dolcificato con zucchero di cocco, ricco di fibre, sali minerali e vitamine, che aggiunge valore con il suo basso indice glicemico ed il retrogusto finemente caramellato.



Dalla lavorazione a bassa temperatura di questi ingredienti nasce un cioccolato in grado di regalare sensazioni uniche e insieme fornire **elevate quantità di anti-ossidanti (flavonoidi) e tanti micronutrienti utili al proprio benessere come magnesio e theobromina.**

L'Uovo di Pasqua di cioccolato crudo di Grezzo ha 4 gusti e 2 formati.

Le Uova di Grezzo Raw Chocolate sono vendute on line su grezzorawchocolate.com e a Milano nel negozio di Via Pastrengo 2

www.grezzorawchocolate.it