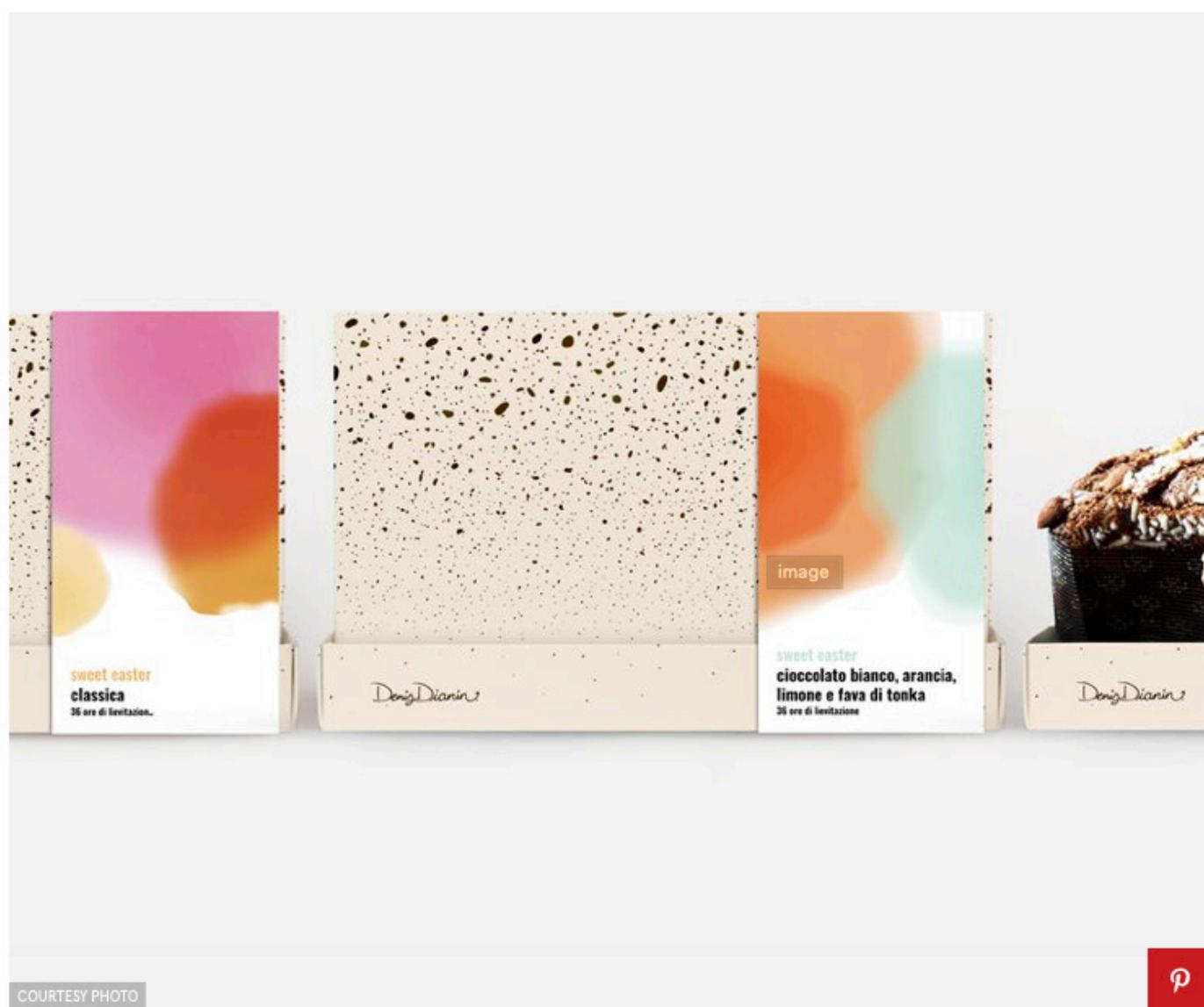


Colombe gourmet, torte pasquali e preziose uova di cioccolato

Da Vincente Delicacies a Pasticceria Tabiano, passando per le specialità di Denis Dianin di D&G Patisserie e quelle di Vincenzo Santoro di Pasticceria Martesana, i prodotti più buoni per festeggiare la Pasqua.

mc Di Danilo Ascani 16/04/2019



Lunga lievitazione, ingredienti di piccoli produttori, eccellenze del territorio, varietà di cioccolato molto pregiato e utilizzo del lievito madre in molti impasti dolci e salati. Queste le carte vincenti di colombe, torte salate e uova di Pasqua proposte dai più acclamati pastry chef e maître chocolatier. Ecco una miniguida per lo shopping gourmand.



La Colomba Classica di D&G Patisserie del maestro pasticcere Denis Dianin.

Courtesy photo

Il maestro pasticcere **Denis Dianin** di D&G Patisserie propone sia la colomba tradizionale che l'originalissima versione in vasocottura che ha battezzato "invero", gioco di parole tra lingua italiana e dialetto veneto (vero come vetro, ma anche come prodotto autentico e genuino). Questa gourmandise è disponibile nei gusti: classica; **amarena**, cioccolato bianco e limone; albicocca, cioccolato bianco e caffè.



La colomba "Amarena, cioccolato bianco e limone" di Denis Dianin (D&G Patisserie).

Courtesy photo