

# Pasqua 2019, le migliori colombe e uova di cioccolato

di Chiara Degl'Innocenti - 19 Aprile 2019



Le colombe "Invero" realizzate in vaso da Denis Dianin - Credits: Invero.it

**T**ra tradizione e ricerca, vere e proprie opere d'arte dolciaria

C'è chi dice che la **Pasqua** non è tale se alla fine del pranzo non si gusta una fetta di **colomba** o non si scarta l'**uovo di cioccolato**. Così da settimane, le migliori pasticcerie sono al lavoro per soddisfare ogni tipo di palato. Coloro che fossero ancora indecisi sull'acquisto il regalo di una colomba o un uovo, ecco qua alcune delle novità del 2019 realizzate con grande passione e creatività da maestri della tradizione pasticceria.

## La Colomba di d&g Patisserie

Voglia di regalare (e gustare) qualcosa di nuovo? Per Pasqua il Maestro Pasticcere Denis Dianin punta alla vasocottura. Tra le colombe tradizionali, realizzate con un triplo impasto e 36 ore di lievitazione si può scegliere tra i sei gusti racchiusi dalla moderna confezione arricchita dalla tecnica dripping che richiama il guscio dell'uovo di quaglia. Un regalo esclusivo per la colomba in vasocottura Invero, che si conserva fino a 3 anni e che, con la patinata confezione dai colori pastello e il coniglietto pasquale stilizzato, diventa un oggetto di design da esporre. I gusti? Quello classico, con arancia e pesca; poi albicocca, cioccolato bianco e caffè e albicocca, mandorla e zenzero. Ma anche cioccolato bianco, amarena e limone e cioccolato bianco, arancia, limone e fava di Tonka.