

VareseNews

Natale al “Giusto Impasto”, panettoni per i tutti i gusti per i 10 anni di attività

Pubblicato: Giovedì 1 Dicembre 2022



La pasticceria **Il giusto impasto** festeggia il decimo Natale realizzando panettoni artigianali di altissima qualità. Vi sono panettoni per tutti i gusti, da quello tradizionale ai gusti più ricercati e delicati. Inoltre, da quest'anno più si acquista e meno si spende. **Per le ordinazioni basta recarsi in negozio o telefonare al numero 0332895162** oppure mandare una mail a info@ilgiustoimpasto.it. Account Instagram @il_giusto_impasto. Prenotazioni aperte dal 1° dicembre 2022.

Quindi, anche per quest'anno, la pasticceria di Castronno in via Lombardia 52 (VA) non smette di stupirci con un Panettone stravagante ed insolito dal gusto **caramello salato e cioccolato al latte**. In questo dolce di Natale l'incontro tra il dolce e il salato crea un gusto del tutto originale che stravolge totalmente l'idea del classico panettone, mantenendo comunque la morbidezza, l'umidità, la fragranza dell'impasto tradizionale.



Segue il tanto amato **panettone al pistacchio** caratterizzato da una crema spalmabile al pistacchio realizzata appositamente per accompagnare il dolce di Natale per una degustazione del tutto golosa e originale.



Non puo? di certo mancare il **panettone al cioccolato**. Contraddistingue l' impasto di questo panettone

l'aggiunta di massa di cacao 100% Santo Domingo e impreziosito con perle al cioccolato fondente 48%. Una vera libidine per il palato, un panettone assolutamente da assaggiare.



Non per ultima la **veneziana all' albicocca**. Priva di qualsivoglia candito, per gli amanti degli impasti morbidi “come le nuvole”. L' albicocca e? presente sottoforma di marmellata, che si “scioglie in bocca”.



In fine il top di gamma: **il panettone classico**. Realizzato dal nostro laboratorio di pasticceria, caratterizzato dall'artigianalità, dove a farla da padrona sono la freschezza e la cura del lievito madre vivo e le ore di lievitazione, che fanno del nostro un dolce di Natale morbido, ben alveolato, con una crosta definita e fragrante. Il cedro e l'arancia che si trovano all'interno sono semicanditi, ovvero senza solfiti, senza conservanti e totalmente naturali. L'uvetta è di origine australiana e viene fatta rinvenire in acqua tiepida. Questo per garantire al consumatore finale una degustazione migliore e consapevole ed una alta digeribilità del panettone.



di A cura della pasticceria "Il Giusto impasto"