



Il Panettone

La leggenda del panettone

COME TUTTE LE LEGGENDE, ANCHE QUESTA COMINCIA CON... "C'ERA UNA VOCE"

C'ERANO MOLTE LEGGENDE SULLA NASCITA DEL PANETTONE. SICURAMENTE IL SUO NOME DERIVA DA PAN DE TONI. QUI CI RACCONTEREMO QUELLA CHE CI SEMBRA LA PIÙ BELLA.

SI NARRA CHE ALLA VIGILIA DI NATALE, NELLA CORTI DEL DUCA LUDOVICO IL MORO, SIGNORE DI MILANO, SI TENNE UN GRAN PRANZO.

PER QUELL'OCCASIONE IL CAPO DELLA CUCINA AVEVA PREDEPOSITO UN DOLCE PARTICOLARE, DEGNO DI CECIDERE CON SUCCESSO IL FASTOSO BANCHETTO. FORTUNO, A CAUSA DELLA FRETTA E DELLA DISTRAZIONE, IL DOLCE SI RUPPO E IL PANICO REGNÒ DOVEVANO IN TUTTA LA CUCINA. ALLORA, TONI UNO SCUATTERO MESTO INCONTRÒ, PROPOSÌ DI PORTARE A TAVOLA UN DOLCE CHE AVEVA PREPARATO CON I POCCHI INGREDIENTI CHE AVEVA A DISPOSIZIONE E CHE ERANO AVANZATI DALLA PRECEDENTE PREPARAZIONE.

NON AVENDO ALTRA SOLUZIONE IL CAPOCUOCO, NON AVENDO ALTRO DA SCOLIERE, DECISE DI RIVELARE IL TUTTO PER TUTTO, SERVENDO L'UNICO DOLCE CHE AVEVA A DISPOSIZIONE.

UN "PANE DOLCE" INCONSUETO FU PRESENTATO AGLI INVITATI DEL DUCA, PROFUMATO DI FRUTTA CANEVA E MISTO CON UNA CUCOLA BEN MILENATA. FU ACCETTO DA FRAGO-RENI AFFLANTI E, IN UN LITANTE, ANDÒ A BAILA. UN CORO DI LOCI SI LEVÒ UNANIME E OLI DEFTI CHIESERO AL PADRONE DI CONOSCERE IL NOME E L'AUTORE DI QUESTO STRAORDINARIO PANE DOLCE. TONI SI FECE AVANTI DICENDO DI NON AVERNE ANCORA DATO NESSUN NOME.

IL DUCA ALLORA LO BATTEZZÒ CON IL NOME DEL SUO CREATORE E DA QUEL MOMENTO TUTTI MANGIANO E FESTEGGIANO CON IL "PAN DEL TONI", OSSIA IL PANETTONE. FRAGNO-GRAMMI IN TUTTO IL MONDO.



Classico

UVETTA E FRUTTA CANDITA

NELLA CASA DI PANETTONE, IL CAFFÈ COMPLENTE NEL SERBATOIO, LA FAMIGLIA E I FIGLI
DEL NATALE MANGIARE PANE CON UVETTE E FRUTTA CANDITA, I CANDIFRAGOLE,
DESTAGLIANDO ANCOREVOLMENTE A TUTTI I COMMENSALI IL PANDOCCE

NOI

...e la nostra passione per la pasticceria



Pistacchio

"L'ORO VERDE DI BRONTE"

CON CREAME DI CACAO E SEMI DI CACAO E UNO DEI PIÙ FAMOSI E PIÙ GUSTOSI DI TUTTE LE PASTICCERIE. QUESTA È LA RICETTA DI PRODOTTO DA CACAO E UNO DEI PIÙ FAMOSI E PIÙ GUSTOSI DI TUTTE LE PASTICCERIE. QUESTA È LA RICETTA DI PRODOTTO DA CACAO E UNO DEI PIÙ FAMOSI E PIÙ GUSTOSI DI TUTTE LE PASTICCERIE.



*Cioccolato Bianco
e Frutti di Bosco*

IN QUESTO INTENSO E FRESCO COLORE IL COCCOLATO BIANCO ASSORBE COME I FRUTTI DI BOSCO
L'AMORE DI CHI MIPIEGLIA LA PELLE PROVENIENTE DAL SOLE E DALL'ACQUA DI SORGHI E RIENTRA PER IL
PIÙ A SENSARE IL NOSTRO COCCOLATO BIANCO AVANTI E IL COCCOLATO BIANCO D'ATTI AVANTI.
PIÙ COME PER CHI È UN COCCOLATO BIANCO.

NOVA

la più grande pasticceria artigianale in Italia



Cioccolato Fondente

PRIMA SCOPRIRE IL MISTERO INFINITO DI QUESTA PIANTA MONETA MAYA, CHE MILANO 1600 AGGIUNGEVA AL SUO UNICO MONETA, IL CACAO ERA PER MAYA ANCHE UNA MONETA ECONOMICA. APPLICATA NEL QUANTO IL SISTEMA MONETARIO ERA REALMENTE BASATO SULLE FAVE DI QUESTA PIANTA, ENTRA DEFINITIVAMENTE NELLA STORIA. MOLTI INDIGENI SENZA PENSIERI PREFERIVANO SERE IL CACAO PIUTTOSTO CHE ABBINARLO. HERNANDEZ 1570 DICOTTO CHE GLI INDIGENI AVERANO UNA VITA FELICE NON SI PREOCCUPAVANO DEL FUTURO E GIOCARNO GLI SENSI TEMPORALI DELLA NATURA UTILIZZANDO I SEMI DEL CACAO.



Caramello Salato e Arachidi

UN CILINDRO DI CARAMELLO SALATO CON QUEL PEZZO DI SALE MARINO CHE CREA UN CONTRASTO EQUILIBRATO ALLA TIEPIDA CREMA DI CIOCCOLATO. IL CILINDRO È COPERTO DI CIOCCOLATO E ARACHIDI, COME SPESSE SUCCEDE IN ANCHE
 UN CILINDRO DI CARAMELLO SALATO CON QUEL PEZZO DI SALE MARINO CHE CREA UN CONTRASTO
 EQUILIBRATO ALLA TIEPIDA CREMA DI CIOCCOLATO.

NOVITÀ



Cioccolato al latte





Pellecchiella del Vesuvio

L'ARRICCIATA PELLECCHIELLA VESUVIANA È DOLCE COME UNA PASSIONE ESTIVALE. QUESTO
 DOLCE AROMATIZZATO DI CIOCCOLATO È SPAGNOLIZZATO PER LA SUA STRUTTURAZIONE
 A FORME DI CILINDRO CON MIELE E UNO STRATO DI NALLA.

IL PRIMO A GIUSTIFICARE IL NOME DELLA PELLECCHIella NAPOLITANA, CHE DOVEVA A TIRI
 MERITARE IL TERMINE DI CIOCCOLATO DI CIOCCOLATO, NEGLI ANNI DELLA MAGNA GRECIA,
 QUANDO IL SUOLO DEL SUD ITALIA ERA CALPESTATO DA PERSONAGGI DEL CALIBRO DI PITAGORA,
 PARMENIDE E PLATONE. IN QUELLO TEMPO IL TERMINE ERA "CHRISOMELOS" O VERO MELA D'ORO.

NOVITÀ

... e la dolce vita...



Rum, Pera e Cioccolato

MAI COME QUESTO E' IL MIEO CANTINIERE...
E' IL MIEO CANTINIERE...
E' IL MIEO CANTINIERE...
E' IL MIEO CANTINIERE...



SEGUICI E ORDINA SU



SFIZIEDELIZIE.CH

Centre Commercial du Pont Neuf
Rue de la Gare, 191110 Morges
info@sfizidelizie.ch
www.sfizi-delizie.ch
Tel. 021 888 96 43

INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0, UVA SULTANINA, BURRO, ZUCCHERO, TUORLO D'UOVO, CUBETTI D'ARANCIA CANDITA, CUBETTI DI CEDRO CANDITO, LATTE (REIDRATATO, FRUTTOSIO, SCIROPPO DI GLUCOSIO, MIELE, LIEVITO MADRE NATURALE (FRUMENTO), EMULSIONANTE E471, OLIO DI COTONE, SALE, LIEVITO, AROMI

IL PRODOTTO PUO' CONTENERE SOIA E FRUTTA A GUSCIO