Le proposte natalizie di Sal De Riso

limoncello-9c3ff793

Scegliere il dolce perfetto per la cena della Vigilia, il pranzo di Natale o semplicemente per conquistare il cuore e il palato di familiari e amici durante le feste non è sempre facile. Cosa prediligere: bellezza o bontà, artigianalità o presentazione? La risposta è nelle creazioni di Salvatore De Riso, Maestro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, che per le feste propone dolci della tradizione, spesso rivisitati creativamente, realizzati artigianalmente con i migliori ingredienti disponibili e i doni del territorio campano.

La Costiera Amalfitana, con i suoi profumi e i suoi colori, da sempre è fonte d'ispirazione per Sal De Riso, che con il Panettone al Limoncello porta sulla tavola degli italiani una vera e propria delizia per il palato e gioia per i sensi. Farcito con crema al limoncello e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P., questo panettone artigianale colpisce per la morbidezza, il colore pieno e un gusto intenso. L'alternativa perfetta per chi non ama i classici canditi e per chi vuole stupire i propri ospiti offrendo un assaggio dell'accoglienza e del calore del sud, senza rinunciare all'eccellenza.



La seconda proposta è un dolce di alta pasticceria, la Pigna di Natale, capolavoro estetico e di gusto con mousse al cioccolato al latte, crema ai pinoli, glassa al cioccolato, pinoli tostati e foglie di cioccolato fondente. Ideale per stupire con effetti speciali con un dolce di forte impatto visivo ispirato alla più classica delle decorazioni natalizie. Semplicemente irresistibile.

Protagonisti del Natale più allegro sono invece gli Struffoli Napoletani al Miele Millefiori, alla cui ricetta originale il Maestro ha aggiunto il profumo di limone, arancia e mandarino grattugiati e la decorazione con miele millefiori, diavolini (piccoli confetti colorati), clementine, arance e ciliegie rosse candite. Per i chocolate addicted è disponibile anche la variante al Cioccolato di questi dolci, tipici della tradizione partenopea.