Le proposte natalizie di Casa Manfredi

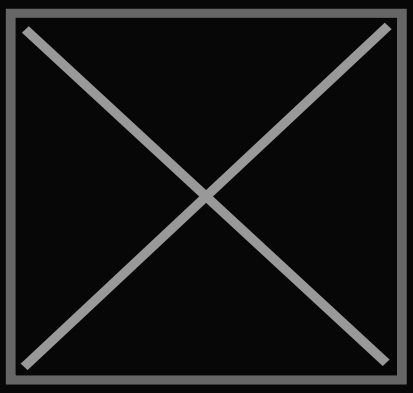
7pandoro-latta-2b3c7466

Natale a Casa Manfredi. No, non è un film dei Vanzina; nemmeno una serie tv. O meglio: se fosse una serie di Netflix le puntate principali sarebbero due:”Panettone come se non ci fosse un domani” e ”Udite Udite: c’è un nuovo Pandoro in città”. Per questo Natale 2020 Giorgia Proia, la pasticcera di casa, si è superata.Sarà che quest’anno le festività saranno particolari, sarà che Casa Manfredi è sempre abituata ad offrire il meglio, sta di fatto che l’offerta del locale romano per questo Natale è di gran rilievo, frutto di tanti mesi di ricerca necessari per affinare il risultato,di un’attenta selezione degli ingredienti, di una lunga lievitazione naturale con lievito madre e di una lavorazione totalmente artigianale; tutti fattori che alla fine hanno dato alla luce due grandi lievitati, messi a punto anche grazie alla consulenza del pastry-chef Andrea Tortora. Il risultato è un tridente d’attacco di prima categoria: Panettone Classico, Panettone al Cioccolato al Cubo e Pandoro.

- **Il PANETTONE CLASSICO** è alto e glassato con mandorle d’Avola, realizzato con burro francese e canditi di alta qualità; dal colore giallo intenso all’interno e un profumo che cattura fin da subito

- **Il PANETTONE AL CIOCCOLATO AL CUBO**, con l’ingrediente presente in tre modi diversi: doppio cioccolato fondente e al latte all’interno, glassa al cacao con gruè di cacao e nocciole Piemonte IGP,e impasto al cacao

- **Il PANDORO** è classico, ricco di burro, con uova fresche e vaniglia Bourboun del Madagascar presente sia nell’impasto che nello zucchero a velo; dalla lievitazione molto lenta che fa in modo che resti soffice e compatto, dolce ma non stucchevole



Tutti e tre i prodotti sono confezionati in una latta originale extra-lusso disegnata da DoppioTrat_o, dalla grafica elegante nei colori blu e oro.

”Quest’anno – spiega **Giorgia Proia** – *ci tenevo a presentare, più degli anni passati, dei grandi lievitati della Feste che racchiudessero tradizione, calore e che riuscissero a comunicare un senso di casa e famiglia. Per questo motivo ho deciso di realizzare per la prima volta anche il pandoro, in modo da non lasciare scontento nessuno. Sono molto fiera del risultato finale, i mesi di prova sono stati tanti… e poi non è scontato produrre un grande panettone artigianale in meno di 20 mq di laboratorio! Ma si sa, dalle piccole cose ne nascono sempre delle grandi”.*

Durante quest’anno difficile, Casa Manfredi non si è mai fermato e ha messo in piedi servizi e proposte aggiuntive sempre all’insegna della creatività: grandi collaborazioni nel delivery con i croissant salati d’autore – come quelli realizzati insieme ad Anthony Genovese, Sarah Cicolini e Jacopo Mercuro –,lievitati in edizione limitata da sold out (come il Coffee Coffee Cruffin) – e la prima torta componibile e personalizzabile online Party dalla Base. E ora continua ad intraprendere collaborazioni, perché fare rete è importante ora più che mai, come quella per ilbrunch del weekend ‘Kongtinental’ del Cocktail Bar Drink Kong di Roma, per il quale viene realizzata una linea di pasticceria studiata ad hoc con un’impronta fusion italo-giapponese, in pieno stile del cocktail bar.

I dolci di Natale di Casa Manfredi sono disponibili presso il locale in viale Aventino 91/93, presso la profumeria HB Roma in via dei Due Macelli 12 (accanto alla Rinascente, zona piazza di Spagna), sullo shop online del sito e tramite servizio di delivery con consegna in tutta Roma (entro GRA) e in tutta Italia con corriere espresso (per info e prenotazioni: T. 0697605829– shop@casamanfredi.it).