Colomba all’albicocca e cioccolato di Modica, la novità Fiasconaro

colomba-albicocca-e-cioccolato-di-modica-ambientata-a2e126b2

Colomba fa rima con Pasqua: morbida, dall’impasto profumato, spesso farcita di canditi e ricoperta con una glassa alle mandorle è infatti il simbolo dolce della festività e una squisitezza tutta italiana che, nelle sue tante varianti, fa ormai parte della nostra tradizione gastronomica. Forte di questa caratterizzazione, l’azienda dolciaria siciliana Fiasconaro, ne ha fatto uno dei suoi cavalli di battaglia.

Tra le peculiarità delle colombe Fiaconaro, ricordiamo la lievitazione naturale, che dura ben 36 ore e che ha origine nella “madre” e l’utilizzo di ingredienti selezionati e materie prime provenienti esclusivamente dal territorio siciliano (come zucchero, vaniglia, miele di agrumi, nocciole) capaci di regalare al palato inaspettate combinazioni di sapori e profumi.

COLOMBA ALBICOCCA E CIOCCOLATO DI MODICA SENZA CONFEZIONEPer il 2015 ecco una golosa novità: la Colomba Albicocca e Cioccolato di Modica.

Il costante stimolo di innovare l’arte pasticcera e il desiderio di valorizzare le materie prime dell’Isola hanno infatti portato Nicola Fiasconaro a dar vita alla novità Colomba Albicocca e Cioccolato di Modica, un dolce artigianale da forno ricoperto di glassa e granella di nocciole e arricchito con canditi d’albicocca e cioccolato di Modica. Ancora oggi prodotto in maniera artigianale, secondo l'antica tradizione azteca tramandata dagli spagnoli, il cioccolato di questo spicchio di Sicilia è una prelibatezza conosciuta in tutto il mondo.

La colomba glassata alla manna

Tra le specialità Fiasconaro, merita di essere ricordata la Colomba Oro di Manna, proposta con una crema di manna spalmabile Sostanza prodotta dai frassini) e ricoperta di glassa bianca e da una colata di mannetti. Il nome della manna deriva dall’ebraico Mân Hu? (cosa è?) ovvero la domanda, come narra la Bibbia nel XVI Libro dell’Esodo, che gli ebrei stremati e affamati rivolsero a Mosè che li

glassata alla manna

La gamma

Oltre alle colombe ‘Albicocca e Cioccolato di Modica’ e ‘Oro di Manna’, Fiasconaro propone: Oro Verde (con crema di pistacchio) – Oro Bianco (con crema di mandorle) – Oro Nero (con crema al caffè) - Classica (con canditi d’arancia) – Cioccolato (con gocce di cioccolato) – Pandorata (ricoperta di glassa) – Nocciole (con uvetta e glassa di nocciole) - Pera e Cioccolato (con gocce di cioccolato e cuore di pere williams) – Frutti di Bosco (con frutti di bosco semi-canditi) – Mediterranea (con canditi d’ananas e di albicocca, ricoperta con lassa e pistacchi)