FRANCE PIZZA - TOUTE LA RESTAURATION ITALIENNE
Bimestrale
Groupe France Pizza

Sfogliatella au poivron et sfogliatella glacée par Cuori di sfogliatella

Célèbre dessert napolitain, en version innovante. La sfogliatella Bruscianese a pour ingrédient principal la papaccella napoletana, un petit poivron à la pulpe charnue et goûteuse, typique de Brusciano, en Campanie. Quant au Konosfoglia, c'est un cône en pâte à sfogliatella à fourrer de glace et à décorer.
www.cuoridisfogliatella.it

guide pratique **tendance produits**

Desserts de fête,
entre classiques nationaux et spécialités régionales

Panettone et pandoro occupent le devant de la scène des vitrines des pâtissiers comme des grandes surfaces en Italie. En France c'est surtout le panettone qui domine, y compris hors période de Noël, surtout dans la grande distribution mais aussi en version artisanale dans les meilleures épiceries fines italiennes. Pourtant il suffit de pousser la porte des particuliers italiens en période de fête pour se rendre compte qu'il y a profusion d'autres options méconnues en France.

30

Préparations prêtes à l'emploi par Ciao Azzurra
Mousses à base de mascarpone (mascarpone chantilly, mascarpone sucré au café ou agrumes), préparations en poches prêtes à l'emploi (mascarpone, ricotta, crème de marrons) et saupoudrer de cacao et pour cheesecake à la ricotta (ajouter des biscuits et personnaliser d'un coulis de fruits ou de caramel).
www.ciao-azzurra.fr

Sfogliatella au poivron et sfogliatella glacée par Cuori di sfogliatella
Célèbre dessert napolitain, en version innovante. La sfogliatella Bruscianese a pour ingrédient principal la papaccella napoletana, un petit poivron à la pulpe charnue et goûteuse typique de Brusciano, en Campanie. Quant au Konosfoglia, c'est un cône en pâte à sfogliatella à fourrer de glace et à décorer.
www.cuoridisfogliatella.it

Panettone par Ciao Gusto
Panettone artisanaux - Artemisia Une recette classique aux raisins et fruits confits ou recettes spéciales : marrons glacés, liqueur gentiane, bitalin et Grand Marnier. Le Tartufo (en photo) recette classique glaçage amandes noisettes en 500 g et 1 kg. Autre chocolat à intérieur et couverture en chocolat noir, lait, noisettes noisettes en 750 g). Savoir Tartufi (fruits confits et miel à la truffe en 500 g).
www.ciao-gusto.com

Panettone à la bière par Zago
Rencontre de la tradition pâtissière et de la bière. L'emplâtrement est travaillé avec une pâte mère et des œufs frais, complété d'une bière royale **SNP** Cuvée travaillée en méthode classique par la brasserie Zago de Vicenza. Disponible uniquement dans les bières artisanales non pasteurisées. Brioche de 1 kg.
www.zago.it

Panettone bio par Bio
Panettone artisanal bio en version classique, aux raisins et écorces d'orange confites ou en saveurs originales (pépites de chocolat, farine d'épeautre au Limoncello) bas. Brioche de 1 kg. Idéal pour le petit-déjeuner, au goûter ou en dessert, seul ou avec une boisson chaude.
www.bio.bio