

I nostri
panettoni

Officina
del Goloso

CHEF UMBERTO DE MARTINO





“HO VOLUTO PERSONALIZZARE LA RICETTA
TRADIZIONALE DEL PANETTONE CON
L’AGGIUNTA DI INGREDIENTI GUSTOSI.
LA DOLCEZZA DELLE PERE E IL GUSTO DECISO
DEL CIOCCOLATO PER CARATTERIZZARE ED
ESALTARE LA PASTA SOFFICE DEL LIEVITATO.”

UMBERTO DE MARTINO

Per tutti i gusti.

Mi presento: sono lo Chef Umberto De Martino, 1 stella Michelin. Insieme a Mornia e i nostri Pastry Chef Riccardo Sciacca e Dalila Salonia abbiamo pensato ad una selezione di lievitati per voi.

Facendo studi e ricerche sulle materie prime di altissima qualità, abbiamo realizzato il nostro Lievitato. Tutto questo prende forma nel nostro laboratorio Officina del Goloso. Un laboratorio con macchinari all'avanguardia, a controllare ogni singolo passaggio, per arrivare ad un risultato che appaga GUSTO ed OLFATTO.

Il nostro panettone è preparato in 72 ore: le prime 39 sono solo di lievitazione, partendo dal lievito madre (84 anni), passando per tre rinfreschi, ed infine arriviamo al primo impasto importante. Dopo altre 12 ore si completa l'impasto con tutti gli altri ingredienti, super selezionati per creare un prodotto gustoso e leggero. La lievi-

tazione e la maturazione necessitano di almeno 4 ore di riposo. Tutti questi passaggi vengono fatti a temperatura controllata, in modo da valorizzare ogni singolo profumo.

La cottura in forno è di circa 1 ora, poi riposa a testa in giù per un giorno. La vita del nostro lievitato è di 45 giorni, per assenza di conservanti, ne è assolutamente privo!

Vi consigliamo di conservare il nostro lievitato in un posto fresco ed asciutto, per gustarlo a pieno e valorizzare i suoi profumi ed il gusto. Per una giusta degustazione, vi consigliamo di tenerlo per almeno 3 ore a temperatura ambiente (dai 22 ai 26 gradi). Il nostro lievitato dopo essere stato tagliato, mantiene la sua fragranza per una settimana, la cosa importante è richiuderlo bene nel suo involucro e conservarlo in un ambiente fresco.

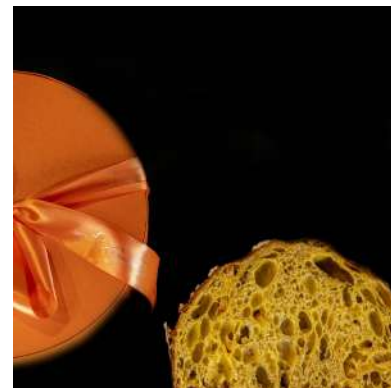




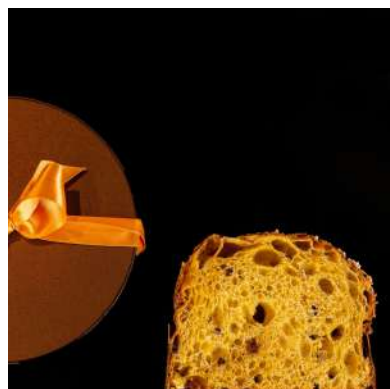
Il classico.



Cioccolato e pere.
L'impasto è completamente al cioccolato.



Dolce Mia Sorrento, arancia e noci.



Albicocche zenzero e cioccolato.

Glassato.



Fichi e noci.

Glassato.



Dolce Mia Sorrento, limone e noci.

Glassato.

Panettone Gluten Free.
Su prenotazione.

UMBERTO DE MARTINO L'OFFICINA DEL GOLOSO



*Tutti i panettoni sono da 1 kg.



**Per info e acquisti:
Tel. +39 0354254202**

**E-mail:
info@florian maison.it
chef@umbertodemartino.com**

