

Peck

La pasticceria di Peck, una tra le più rinomate realtà enogastronomiche di livello in Italia e marchio ben noto nella fascia alta del mercato europeo del cibo, guidata dal pastry chef Alessandro Diglio è un trionfo di sapori che soddisfano ogni palato. Torte, croissant, semifreddi, crostate, praline, macaron, gelati e molti altri dessert della tradizione europea vengono preparati ogni giorno nel laboratorio artigianale. I maestri cioccolatieri di Peck propongono poi praline, torte al cioccolato, tavolette, ricoperti e creazioni artistiche per ricorrenze speciali, utilizzando le migliori materie prime e ricette consolidate.

LA PASQUA

Peck, da oltre 130 anni "la gastronomia dei milanesi" sta evolvendo. Così anche il classico uovo di cioccolato quest'anno è stato rivisitato in chiave moderna dai suoi maestri pasticceri. Si chiama "Mosaico" ed è un uovo in cioccolato bianco sulla cui superficie sono stati adagiati, come eleganti tessere di un mosaico, frammenti di un secondo guscio "esplosivo" eseguiti in cioccolato fondente (55%) e al latte, finemente decorati in oro. Un tocco di originalità sulla consolidata tradizione cioccolatiera dei laboratori di via Spadari.



PECK

Via Spadari, 9
20123 Milano (MI)

www.peck.it



Carmen Vecchione

Una pasticceria decisamente non tradizionale, le cui creazioni hanno come fil rouge l'innovazione e l'originalità, sia per le tecniche impiegate che per l'estetica delle presentazioni. Sono questi i tratti distintivi di Dolciarte, la pasticceria d'avanguardia creata nel 2008, nel cuore del centro storico di Avellino, dalla talentuosa e determinata Carmen Vecchione. Nel piccolo e moderno laboratorio, Carmen, all'attivo una laurea in economia e numerosi corsi come quelli con il Maestro Morandin, insieme al suo staff sperimenta e crea deliziosi prodotti dolciari artigianali, il cui ingrediente segreto è l'artigiano stesso.

LA PASQUA

Nessun soggetto particolare, ma uova semplici e lineari, eleganti e ricche di profumi, studiate per esaltare al massimo i colori del cioccolato. È infatti la materia prima, una molteplicità di cioccolati di varie provenienze e percentuali, biologici e con zucchero di canna, oppure prelibatissimi a doppia fermentazione, a farla da padrone nella collezione Pasqua 2016 firmata Carmen Vecchione. "Io amo i colori del cioccolato. Le sue cangianti sfumature, bellissime ed affascinanti, che fanno capire quanto è ricco di sapori e colori il mondo del cioccolato. Ecco perché la mia collezione 2016 è basata su tutto ciò!"