



Un éclair al limone, mandorla e caffè  
firmato  
**Peck Milano e L'Éclair de Génie**

dal 10 aprile al 10 maggio 2018  
in esclusiva da Peck  
e nei punti vendita di L'Éclair de Génie

Negli ultimi tempi la **pasticceria** – complice l'arrivo in città di diversi maestri d'Oltralpe – da eterna Cenerentola della ristorazione ha conquistato un **ruolo da protagonista assoluta**, e così i suoi prodotti. Peck da sempre ha dato spazio a questa arte, e nei suoi laboratori rigore e fantasia hanno regnato sovrani permettendo la riproduzione di grandi classici ma anche la creazione di dolci innovativi.

Se una decina di anni fa i **pastry chef di origini svizzera** allora in carica da Peck realizzavano già dei mini *éclair* senza topping come si è soliti vedere oggi nelle vetrine più in voga, oggi **Galileo Reposo**, attuale pastry chef della maison che rappresenta con eleganza, leggerezza e originalità dall'estate 2016, in un'ottica di continuità riprende in mano il lascito dell'eredità Peck portando una ventata di autentica innovazione.

Da qui nasce l'idea della collaborazione tra **Peck Milano** e **L'Éclair de Génie**, pasticceria francese "mono-prodotto" e fuori dagli schemi, nata dalla mente creativa di **Christophe Adam**, celebre pastry chef di fama mondiale, interprete di una nouvelle vague creativa e personale che ha reinventato un dolce classico della pasticceria francese donandogli un look completamente rinnovato e moderno, creando qualcosa di mai visto prima.

Dall'incontro dei due *maître pâtissier* nasce un **nuovo éclair al limone, mandorla e caffè, in edizione limitata**, che viene **venduto dal 10 aprile al 10 maggio 2018** in esclusiva da PECK e nei 3 punti vendita milanesi di L'Éclair de Génie.

Si tratta di un *éclair* (classico dolce di origine francese che affonda le sue radici in epoca rinascimentale, un bigné realizzato con pasta *choux*, ripieno di crema e glassato in superficie) farcito con crema al limone di Sorrento, limone *confit*, croccantino alla mandorla e grué di cacao (granella di cacao), ricoperto da una *ganache* montata alla mandorla e decorato con perline di cioccolato al caffè, limone *confit*, mandorle tostate e sabbiate, petali in cioccolato fondente e briciole di caffè.

Un *éclair* – come spiegano i pastry chef – che vuole giocare sui **contrasti di gusto** (due ingredienti insolitamente accostati come caffè e limone grazie alla mandorla che fa da legame e ne mitiga le rispettive “punte”) e **di consistenza** (la morbidezza della crema, della *ganache* e della pasta *choux*, la croccantezza delle perline di cioccolato, del croccantino e delle mandorle tostate).

**Prezzo:** 5 euro

**Peso:** 75 grammi

In vendita da:

**Peck**

Via Spadari, 9 – 20123 Milano

**L'Éclair de Génie**

Corso di Porta Ticinese, 76

Via Paolo Sarpi, 61

Piazzale Baracca, 6

**Ufficio Stampa Peck**

Axelle Brown-Videau – [axelle@origamiconsulting.it](mailto:axelle@origamiconsulting.it) – 338 7848516

Mirta Oregna - [mirta\\_oregna@yahoo.it](mailto:mirta_oregna@yahoo.it) – 338 7000168

**Ufficio Stampa L'Éclair de Génie**

Silvia Bonazzi – Harvest – [Silvia@harvestcomm.it](mailto:Silvia@harvestcomm.it) – 347 5454514