



Il San Valentino di Peck: l'equilibrio dell'amore in cinque creazioni di alta pasticceria

Per il 14 febbraio, il brand di alta gastronomia celebra l'amore con una selezione di dolci idee regalo tra passione, ricerca e creatività.

Milano, febbraio 2022 | L'amore è un gioco di incastri, una continua ricerca di quell'equilibrio che è alla base di ogni relazione umana. Fondamentale è dosare alla perfezione parole, azioni ed attenzioni: solo allora l'amore trionfa. Ed è proprio l'equilibrio - tra diverse forme, sapori e gusti - il *fil rouge* delle creazioni di alta pasticceria che **Peck** propone quest'anno come idee regalo per San Valentino.

Un tema che si ritrova anche nella vetrina del suo Flagship di via Spadari, che vede protagonista una scenografica scultura di cioccolato dedicata all'amore. Un'elegante bilancia con due piatti straripanti di colorati cuori di cioccolato ci ricorda come nelle relazioni, così come in pasticceria, l'ingrediente più importante sia la ricerca dell'equilibrio perfetto.

Per il 14 febbraio i maestri pasticceri di Peck, guidati dal pastry chef **Galileo Reposo**, hanno interpretato il tema dell'amore con diverse creazioni dalle inedite combinazioni di sapori: torte, opere in cioccolato, biscotti e tavolette decorate per sorprendere, divertire e abbandonarsi al piacere dei sensi, con eleganza e buon gusto in stile Peck.

Le creazioni di pasticceria sono da sempre realizzate a mano negli storici laboratori di via Spadari con materie prime pregiate e rare, tra cui un blend delle migliori fave di cacao da tutto il mondo. Possono essere acquistate **presso i 3 negozi Peck di Milano** - il *Flagship* di via Spadari 9; *Peck CityLife* in Piazza Tre Torri; *Peck Porta Venezia* in via Salvini 3 (Metro Palestro) - oppure online sull'e-commerce di **Peck** (<https://delivery.peck.it/>).

Inoltre, per accompagnare una romantica cena a casa a base delle sue specialità, Peck ha creato la speciale playlist Spotify "[Peck in Love](#)", la colonna sonora perfetta per un San Valentino da trascorrere a casa.



Love Plate

Un piatto della bilancia, realizzato con cioccolato fondente, è riempito con cuoricini al cioccolato fondente al 55% di diversi colori e dimensioni e con un croccantino a base di nocciola e riso soffiato. Il risultato dà vita ad una creazione giocosa e golosa, perfetta da condividere con la propria dolce metà.

Prezzo: 35 €



Strawberry in Love

La ricerca di equilibrio prende forma nella torta di questo San Valentino, all'interno della quale tre profumi si rincorrono e completano, esplodendo man mano che si assapora. La freschezza delle fragole viene esaltata dall'aromaticità della fava di tonka, unendosi alla rotondità della mandorla. Una proposta per un San Valentino dal gusto avvolgente ed armonico, disponibile sia nella versione classica che nella pratica monoporzione.

Prezzo torta: 70 € / kg; monoporzione: 75 € / kg



Tavoletta "Red Heart"

Un'irresistibile tavoletta di cioccolato equatoriale fondente 55% ospita al suo interno 5 cuori ripieni di lampone e frutto della passione croccante. Un dono perfetto per celebrare ogni genere di amore.

Prezzo: 5,5 €



Tavoletta "I love you"

Una tavoletta di cioccolato bianco diventa una tela incorniciata che si fa portavoce di un messaggio d'amore scritto a mano, sempre unico, come unico è l'amore.

Disponibile nella versione in cioccolato bianco ivoire 35% e cioccolato fondente 55%.

Prezzo: 13 €



Love Cookies

Due biscottini di friabile pasta frolla a forma di cuore contengono una deliziosa ganache di cioccolato bianco e lampone.

Prezzo: 12 € per confezione da 11 biscotti

Ufficio Stampa:

NEMO
MONTI

Nemo Monti: T + 39 02 89070279 – Piazza Principessa Clotilde 4 - 20121 Milano

www.nemomonti.com

Per contatti: Gaia Bregni – gaia@nemomonti.com