

Emiliano Pescatore

Pasticceria Artigianale



Italo

MERENDA IN CUCINA





Pastiera

La pastiera è un dolce di pasta frolla caratterizzato da una morbida farcitura a base di ricotta e grano. Tipico dolce pasquale, è molto apprezzato dalla tradizione pasticceria napoletana che lo annovera tra quelli più richiesti dal mercato.



Zuppetta

Zuppetta napoletana o "Diplomatico" è un dolce composto da strati di pan di Spagna e pasta sfoglia farciti con crema pasticcera.



Sfogliata riccia e frolla

Le origini della sfogliatella ci portano all'interno di un convento di monache, ad inizio '800, a Conca dei Marini, sulla Costiera Amalfitana, dove nacque per caso.

La storia racconta che una suora mentre rassettava in cucina, mise insieme a dei resti di semola, della frutta secca e del limoncello che impiegò per imbottire una sfoglia di pasta. Il successo fu tale che la notorietà si diffuse rapidamente in tutta la Campania ed oggi, a distanza di oltre 200 anni, la sfogliatella o Santarosa, è rimasta inalterata nel sapore.



Babà

Il classico dolce morbido che si scioglie in bocca è sicuramente il babà.

Nato dall'estro culinario del re polacco Stanisław Leszczyński il quale, non avendo denti, pensò bene di inventare un dolce che soddisfacesse le proprie esigenze e golosità.

Successivamente, il babà è stato adottato, verso la metà dell'800, dalla tipica pasticceria napoletana annoverandolo tra i dolci più rinomati e prelibati al palato. Prodotto in diverse taglie: dalla mignon al formato torta, con e senza farciture di panna, crema e frutta.



Bombarda

Il pan di spagna dal colore rosa tenue è la caratteristica che fa balzare all'occhio la Bombarda, un dolce irpino che al suo interno contiene ricotta prodotta dal latte di mucca, scaglie di cioccolato e liquori aromatici.



Cannolo napoletano

Il cannolo napoletano è composto da un sottile e friabile strato di pasta sfoglia arrotolata nel quale si inserisce una crema pasticcera morbida e gustosa. Un dolce solo apparentemente semplice perché regala al palato un grande sapore.

Pasticceria mignon

La pasticceria mignon è ideale per allestire con colore e gusto i buffet. La varietà di dolci è molto ampia e con essa i sapori. Sono riprodotti tutti i classici dolci della pasticceria napoletana in piccole dimensioni.



Colomba pasquale

La colomba pasquale, pur avendo origini lombarde, è molto diffusa tra i dolci della tradizione napoletana. Una pasta lievitata, leggera, morbida e fragrante viene rivestita da una glassa di zucchero impreziosita di mandorle, frutta candida e scaglie di zucchero.





RIVENDITORE AUTORIZZATO

Emiliano Pescatore
IČO: 02729512, DIČ: CZ7507121248
Čelakovského sady 1580/4
110 00 Praha 1 – Nové Město
tel. 344 138 6824
italodessert@gmail.com