

Emiliano Pescatore

Pasticceria Artigianale



Italo

MERENDA IN CUCINA





Pastiera

Pastiera je charakteristickým zákuskem, který se peče z křehkého listového těsta a plní italským tvarohem ricotta a kandovaným ovocem. Jde o typickou velikonoční sladkost, která je velmi žádaná a oceňovaná v celé historii neapolského cukrářství a patří mezi nejžádanější výrobky na trhu.



Zuppetta

Neapolská zuppetta neboli "Diplomatico" je dezertem složeným z vrstev piškotu a listového těsta. Máme zde pečivo plněné sladkou smetanou a višněmi v sirupu.



Sfogliata

BOHATÁ A KŘEHKÁ

Sfogliatella, další výjimečně lahodný dezert, který pochází z jižní Itálie. Jeho kořeny sahají až na začátek 18. století, kdy se zrodil čirou náhodou v ženském klášteře umístěném v Conca dei Marini na Amalfinském pobřeží. Příběh nás přivádí do tohoto místa a vypráví, že jedna z jeptišek, zatímco poklízela v kuchyni, smíchala dohromady zbytky mouky, suchého ovoce a limoncella.

Takto vzniklou pastou naplnila těsto. Výsledkem byl takový úspěch, že sfogliatella vešla ve známost v celé Kampánii a dnes, po více než 200 letech, se její chuť ani trochu nezměnila.



Babà

Klasický a tak jemně delikátní zákusek, že se rozpustí v ústech, to je jednoznačně babà.

Babà vznikl jako kulinářský nápad polského krále Stanislava Leszczyński, který byl bezzubý. Vymyslel tedy sladkost, která by uspokojila jeho chuť a zároveň konzumace nebyla omezena jeho hendikepem.

Později v polovině 18. století jej zařadila do své nabídky tzv. typická neapolská cukrárna, jakožto svébytný obor regionálního pekařství a cukrářství, která jej dovedla k přednímu postavení mezi zákusky, které požadovali všichni gurmáni. Dnes můžeme babà nalézt v různých podobách, od mignon až po větší dorty, s nebo bez šlehačky či ovoce.



Bombarda

Piškotový dort od světle růžové barvy - to je vlastnost, která lahodí oku, v němž se zračí Bombarda, dezert z oblasti Irpino, který je naplněn ricottou, čokoládou a aromatickými likéry.



Cannolo napoletano

Cannolo z Neapole je vyrobeno z tenké a křehké vrstvy listového těsta, která se ručně roluje. Do něj se balí krém, který je velice jemný a chutný. Nabízí se nám cukrovinka, která je velice jednoduchá a o to víc potěšení nám přináší.

Pasticceria mignon

SLADKÉ MIGNON

Pečivo mignon je ideální pro zpestření podávaného občerstvení, a to pro svou barvu a chuť. Fantazii barev, tvarů či chutí se meze nekládou. Všechny výrobky neapolského cukrářství v malém, to jsou mignon.



Colomba pasquale

VELIKONOČNÍ COLOMBA

Velikonoční colomba i přesto, že její původ je v Lombardii, má své nezadatelné místo i v neapolské cukrářské tradici. Kynuté těsto, lehké, měkké a voňavé, pokryté cukrovou glazurou obohacenou mandlemi, kandovaným ovocem a vločkami bílého cukru. Zásnuby krásy a chutě, to je colomba.





VÝHRADNÍ PRODEJCE

Emiliano Pescatore
IČO: 02729512, DIČ: CZ7507121248
Čelakovského sady 1580/4
110 00 Praha 1 – Nové Město

tel. 00420 73 71 22 858
italodessert@gmail.com