



Primo Piano - Verso le festività, Roma: Il Natale è più dolce con Grué

Roma - 15 nov 2020 (Prima Pagina News) Il Natale è alle porte e attraverso le grandi vetrine di Grué già si intravede la magia delle feste. Sul bancone, panettoni e pandori inebriano l'aria con i loro profumi intensi e dolci. Al loro fianco, splendidi cofanetti racchiudono gustose praline al cioccolato: una coccola dolce, perfetta per un regalo sotto l'albero.

Il Natale di Grué è all'insegna della dolcezza. Accanto ai dolci più iconici del laboratorio di pasticceria in Via Regina Margherita, che da oltre sei anni coccola i palati dei romani (e non solo), i grandi lievitati delle feste hanno iniziato a dare bella mostra di sé, diffondendo nell'aria tutto il gusto genuino delle cose fatte con amore. Dolci simbolo delle feste sono i panettoni artigianali che qui da Grué possono esser assaporati anche durante tutto l'anno. Rigorosamente preparati con lievito madre, sono disponibili in cinque varietà differenti, anche ricoperti e decorati a mano con la pasta di zucchero: Classico, Espresso Italiano, Gianduioso, Pecan, Pere e Cioccolato. A renderli speciali, morbidi, profumati e altamente digeribili, due fattori principali: la lievitazione, lenta e naturale grazie all'utilizzo del lievito madre, curato da Marta Boccanera e Felice Venanzi giorno dopo giorno, e le materie prime, tutte di grandissima qualità. Tra queste, ricordiamo le uova da allevamento a terra, i limoni biologici, i baccelli di vaniglia Bora Bora (per 5 anni medaglia d'oro come Miglior Vaniglia del Mondo), le farine, rigorosamente ottenute da grano italiano, e il burro di latteria della Normandia. Niente aromi artificiali nell'impasto, né conservanti, ma solo del buon miele di acacia a donare dolcezza. Tra i gusti di quest'anno, oltre al Classico realizzato con uva sultanina 7 corone, arancia candita sotto sciroppo, che ne conserva intatti gli oli essenziali, e la già citata vaniglia, ritroviamo il Gianduioso, uno dei lievitati più amati lo scorso Natale. Premiato come Miglior Panettone al Cioccolato d'Italia nel 2018 e a Panettone Maximo 2019, è un panettone dal gusto intenso caratterizzato da un impasto scuro con una ganache al cioccolato fondente monorigine 62%, pasta di nocciole e gocce di cioccolato al latte e fondente. Un vero peccato di gola. Il Pecan, sempre preparato con gli stessi ingredienti base degli altri, è caratterizzato dall'aggiunta del caramello mou e delle noci pecan pralinate nell'impasto. L'Espresso Italiano è invece realizzato con l'aggiunta di caffè rigorosamente di miscela arabica monorigine, profumatissimo, che ben si equilibra con le acidità del lievito dando luogo a una giusta fragranza e a un aroma avvolgente. Le gocce di cioccolato al latte (38% monorigine Tanzania), infine, lo rendono ancora più ghiotto. Ultimo, ma di certo non per bontà, il Pere e Cioccolato: un impasto classico arricchito dalla dolcezza delle pere candite e dai pezzetti di cioccolato fondente monorigine Costa d'Avorio (60%). Non è da meno il pandoro, altro prodotto simbolo del Natale di Grué, morbido e goloso, preparato secondo tradizione e con un intenso profumo di burro della Normandia e vaniglia di Bora Bora. Ricoperto da un delicato strato di zucchero a velo è il dolce delle feste che rende felici tutti quanti, bambini e adulti. Ma il Natale non è completo senza un buon torrone. Quello di Grué è al gianduia ed è



realizzato con cioccolato Valrhona e pasta di nocciola in purezza fatta in casa con nocciola gentile piemontese IGP. A ricoprire il torrone, una golosa glassa di cioccolato fondente che conferisce croccantezza insieme alle nocciole trilobate tostate intere all'interno del gianduia. Per i più golosi non manca il torrone al pistacchio: è preparato con pasta home made al pistacchio e cioccolato bianco, ricoperto da una glassa sempre di cioccolato bianco e pistacchi interi tostati. Tre sono le dimensioni disponibili: piccola (150 gr) a 12 euro, media (300 gr) a 21 e grande (450 gr). Non mancano poi i soggetti a tema natalizio, tutti realizzati con cioccolato equatoriale Valrhona, fondente o al latte, e decorati a mano con maestria e grande tecnica, come gli Alberi e le Sfere, personalizzabili con le lettere alfabetiche. Divertenti e colorate le Emoticon di Natale così come le Casette e le Tazze. Per i più golosi Grué ha pensato anche al Calendario dell'Avvento da comporre, a seconda dei gusti, con diverse tipologie di praline assortite. Personalizzabili anche le confezioni regalo, da riempire con tutte le delizie della pasticceria, dai dolci lievitati e le praline ai torroni e le sfere decorate. A completare il box, una bottiglia di Essence Nature 2015 Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato Antica Fratta. Novità di questo inverno i cofanetti: veri e propri scrigni di bontà che racchiudono praline al cioccolato dai gusti, sapori e consistenze differenti. Ogni pralina è preparata con diverse varietà di cioccolato fondente monorigine e ripiena di un cuore goloso e sorprendente. Il regalo perfetto da far trovare sotto l'albero. I prodotti delle feste di Grué sono disponibili anche con consegna a domicilio, in tutta Roma, grazie alla collaborazione con la piattaforma Cosaporto Pasticceria Grué Viale Regina Margherita, 95/99, Roma Pasticceria Grué Viale Regina Margherita, 95/99, Roma

(Prima Pagina News) Domenica 15 Novembre 2020