Peck lancia il panettone al caffè e pistacchio. E svela i suoi segreti

peck-panettone-19e5ff59

Peck lancia il nuovo **panettone** firmato da **Galileo Reposo**, pastry chef della nota gastronomia milanese, a base di **caffè, cioccolato bianco e pistacchio**. “Una ricetta elegante e sfiziosa pensata dai mastri pasticceri di Peck per i palati più golosi. Il soffice impasto dalla lunga lievitazione è realizzato con profumato caffè, delicato cioccolato bianco e gustoso pistacchio. Ad arricchire ulteriormente il gusto del dolce sulla glassa sono presenti una pioggia di pistacchi interi e l’aromatico caffè della miscela Peck. Lo straordinario risultato è un panettone perfettamente bilanciato con un gusto sofisticato e unico”.

Un prodotto raffinato nella scelta delle materie prime e degli ingredienti, proposto al prezzo di **45 euro**. Il nuovo panettone, che si aggiunge alle versioni classiche, è stato presentato contestualmente al nuovo **catalogo delle selezioni regalo natalizie**, un volume che è quasi un oggetto da collezione. Se lo scorso anno il tema era stato “Il Gourmet si racconta”, quest’anno si è invece deciso di mostrare **“I Luoghi nascosti di Peck”**, quel mondo che, celato dietro il bancone della gastronomia (ma anche dietro ai banchi del Ristorante Al Peck, del Piccolo Peck e del Peck Italian Bar di via Cesare Cantù), ne è il cuore pulsante.

Tra questi luoghi si incontra per prima la **Cucina di Peck**, rinomata per eseguire alla perfezione le ricette tradizionali che accompagnano i pranzi e le cene durante i giorni di festa. Compaiono cosi, sui banconi decorati per l’occasione, il celeberrimo paté di Peck, l’insalata russa, il vitello tonnato, le aragostelle in salsa rosa, i tacchini ripieni, gli zamponi, i tortellini e tanti altri piatti da sempre associati al gusto del Natale. A pochi metri di distanza, varcando la soglia del Laboratorio di **Pasticceria** si ha l’impressione di ritrovarsi sommersi da una morbida nuvola di zucchero a velo e farina, mentre l’aria profuma di vaniglia e biscotti appena sfornati. Un vero e proprio angolo di paradiso che si attiva sin dalle prime luci dell’alba, e che sotto le festività raggiunge il suo apice: proprio qui nasce il Panettone di Peck.

Tutti i prodotti d’eccellenza che si acquistano nella **Gastronomia di Peck**, prima di apparire sui banconi del negozio, passano per le mani esperte del mastro salumaio e della sua squadra che ogni giorno lavora con passione al piano sotterraneo. È proprio sotto il negozio che si trova il più grande dei **Laboratori di Peck:** il Laboratorio Carne, Salumi e Formaggi. Un regno nascosto con 18 celle frigorifere dove non solo si lavorano le carni più pregiate, ma dove avvengono vere e proprie produzioni quali il famoso mascarpone, le torte di formaggio, mozzarelle e burrate, la ricotta e molto altro ancora. Infine, scendendo una scala a chiocciola si incontra l’**Enoteca**: oltre 300 metri quadrati in cui vengono esposte più di 14mila bottiglie appartenenti a circa 3.500 etichette, principalmente italiane e francesi, ma con anche una ricercata selezione internazionale.