Häagen-Dazs presenta la Christmas Cake 2017

haagendazs-la-couronne-de-konstantin-grcic-1-d21defaa

Per il 10° anniversario delle torte gelato di Natale, Häagen-Dazs presenta ‘La Couronne’, la prestigiosa opera del famoso designer tedesco Konstantin Grcic, uno dei più talentuosi della sua generazione. La corona è una creazione gourmand per festeggiare il Natale e la fine dell’anno con maestosità ed eleganza.

Konstantin Grcic presenta la sua opera: *“La corona è un forte simbolo di celebrazione: è un oggetto associato alla bellezza e al sublime. Per i bambini, la corona è anche legata al mondo dei sogni, è una proiezione della loro fiabe. Ma la corona si ritrova anche nelle storie natalizie e nella tradizione cristiana: i Re Magi che vanno a visitare Gesù dopo la sua nascita, con i doni di oro, incenso e mirra. È una parte importante del mito di Natale".*

Il designer Konstantin Grcic ha ideato due versioni della sua corona: la prima è pensata per sedurre gli amanti del cioccolato finemente decorata con pezzi di cioccolato di colori pastello che variano dalle sfumature del rosa all’azzurro; la seconda,per i fan della frutta esotica, ornata delicatamente di bianco e rosa.

Un delizioso biscotto a base di praline
Due gusti must di Häagen-Dazs: l’iconic flavor Macadamia NutBrittle e il delizioso Belgian Chocolate troneggiano su un croccante biscotto a base di praline. Per spingere il gusto al massimo piacere, un cuore di salsa al caramello con burro salato sublima questa creazione.

Deliziosa e fresca
Su un delizioso biscotto allo Speculoos si mescolano il gusto esotico del sorbetto al mango e la delicatezza del gelato alla vaniglia. La crema al cioccolato all’interno è esaltata da un tocco di acidità della salsa di mandarino,nascosta nelle pareti della corona.Il gioco di texture tra la croccantezza delle praline e la cremosità del gelato sorprende il palato.