La Pasqua di Martesana, con colombe e uova di cioccolato

colombe-martesana-min-7d9ca71a

Le colombe sono da sempre uno dei cavalli di battaglia di Martesana; da ormai 50 anni a Milano la versione tradizionale è un cult grazie all'altissima qualità delle materie prime selezionate e alla cura estrema dal maestro pasticcere Enzo Santoro e del suo staff. Per realizzare una colomba Martesana, sono necessarie almeno 48 ore di lavoro, dalla realizzazione dell'impasto alla lievitazione, dalla cottura alla fase di riposo.

Cosa contraddistingue una colomba Martesana? Il profumo. Ogni volta che viene tagliata una colomba fuoriesce un bouquet aromatico senza paragoni dove si distinguono gli agrumi pungenti e freschi, la voluttà del burro, la generosità delle uova, la delicatezza del lievito madre all'origine di ciascuna colomba. Ogni colomba Martesana è al centro di cure e di attenzioni speciali, parola di Enzo Santoro.

Colomba Tradizionale: l'altissima qualità delle sue materie prime e l'inconfondibile leggerezza dell'impasto conferiscono un gusto intenso e delicato alla colomba. I canditi all'arancia, scrupolosamente prodotti partendo dagli agrumi più buoni, non invadono il palato ma accompagnano la freschezza dell'impasto, arricchendo di una delicata nota acidula questa straordinaria creazione. In superficie, la granella zucchero e le mandorle chiudono la colomba regalandole croccantezza e gusto. Le mandorle sono un altro elemento fondamentale: Martesana seleziona scrupolosamente solo la frutta secca migliore, per trovare le mandorle giuste che possano dare un tocco in più per il sapore e la consistenza della colomba.

Colomba de l'Enzo: è la grande novità di quest'anno in casa Martesana. Creata da Enzo Santoro, questo dolce mette insieme la fragranza della colomba con dolcezza della torta Sacher. All'interno dell'impasto della colomba, Martesana ha inserito albicocche semicandite e confettura di albicocche, mentre al sopra una copertura in cioccolato extrafondente belga termina il tutto. Le albicocche, la confettura, i sapori dell'impasto e il cioccolato sono perfettamente bilanciati in un dolce eccezionale,

che conquista già al primo morso.

Colomba Arancia e Cioccolato: al pasticcere non far sapere quanto è buona la Colomba Arancia e Cioccolato. Si potrebbe riassumere così, rivisitando un famoso detto popolare, tutto quello che c'è da sapere su questa colomba. Dentro all'impasto pezzi di cioccolato scelti e i migliori canditi all'arancia, al di sopra una golosa copertura al cioccolato extrafondente belga.



Le uova di Martesana

Non c'è Pasqua senza uova di cioccolato. Martesana realizza le proprie uova partendo esclusivamente dal miglior cioccolato e le realizza prestando particolare cura alla loro perfezione estetica. Ci sono tante varianti, alcune diventate ormai un cult come le uova al cioccolato e nocciole e quelle decorate. Le uova nocciolate contengono nel cioccolato, al latte o fondente, nocciole intere dona loro un aspetto irregolare; alle uova decorate viene dedicato molto tempo e attenzioni studiando per ognuna un tema pasquale o più stravagante: pesci colorati, personaggi con cestini pasquali, soggetti floreali e simpatici animali. Più che semplice decorazione, per le uova di Martesana si può parlare di Egg Design. Oltre alla versione classica dell'uovo al cioccolato al latte, fondente e bianco; ci sono anche delle uova realizzate con riso soffiato e nocciole su una base di cioccolato al latte.