Mignon e biscotti "Amici": la fresca estate di Pasticceria Martesana

biscottiestivi-c89bbf67

Con il caldo aumenta la voglia di freschezza senza però voler rinunciare al gusto. **Pasticceria Martesana** fa felici i suoi clienti e soddisfa i palati anche dei più golosi declinando le sue **mignon** in nuove versioni.



Elisir: la più recente declinazione delle storiche mignon ha portato la giovane Marcella Moutte a vincere il World Pastry Star lo scorso maggio e racchiude nei molteplici strati i sapori dell’estate. Un bacio di dama alle mandorle amare è la base sopra cui si alternano strati di mousse al miele amaro di corbezzolo e yogurt, gelatina alla pesca e arrotolato bianco bagnato alla pesca.
Biancomangiare: mignon che vuole celebrare la freschezza del limone; è elaborata con strati di biancomangiare alle mandorle - una rivisitazione del tipico dolce siciliano - alternati con una freschissima crema al limone. A chiudere in bellezza una copertura di composta di mele caramellate e bacio al limone.

Poseidon: mignon che ripropone la creazione personale di Alessandro Comaschi e vincitrice al Sigep di Rimini 2018 dei premi come “Miglior entremets al cioccolato” e “Migliore ricetta tecnica”, la Poseidon è un trionfo di cioccolato. Sablé e cremoso al manjari, pan di spagna e bignè alla massa di cacao, bagna al cioccolato manjari del Madagascar, namelaka alla mandorla e namelaka mango e passion fruit, mousse manjari e guanaja della Francia e glassa fondente sono gli ingredienti di questa golosissima mignon, raffinata e potente.

I biscotti “Amici”: la tradizione che abbraccia la leggerezza – Per gli amanti delle cose gustose ma semplici Martesana propone i biscotti della linea “Amici”, leggeri perché privi di burro. I primi biscotti di questa nuova linea che nasce pensando alla tradizione di Martesana Milano, ognuno con una sua storia, sono un omaggio ai clienti della pasticceria divenuti amici negli anni. “Ho voluto inserire in questi biscotti ricordi e gioie che non dimenticherò mai e mi piace pensare che, attraverso il semplice gesto di condividere un biscotto, possiamo essere con voi in ogni momento di amicizia e felicità” commenta **Enzo Santoro**. Sono i biscotti tipici della colazione, da portare in vacanza per ritrovare dappertutto il gusto di casa.

Al momento disponibili in quattro varianti:
Sprint: biscotto con pregiato caffè arabica, polvere di cannella e olii vegetali pregiati;
CioccoWow: biscotto fragrante al cioccolato fondente 55%, con olio di girasole alto oleico;
Nocciolenergy: biscotto alle nocciole tostate e olio di girasole alto oleico;
Lemonorange: biscotto profumato con olii essenziali di agrumi e olii vegetali pregiati.

Da oltre cinquant’anni Martesana è sinonimo di **alta pasticceria meneghina**. Martesana Milano è una pasticceria artigianale fondata nel 1966 che oggi come allora segue pochi ma fondamentali principi. Vincenzo Santoro, maestro AMPI e titolare della pasticceria, insieme ai figli Valeria, Manuela e Gabriele gestiscono Pasticceria Martesana confermandola di anno in anno come uno dei punti di riferimento della città grazie all’altissimo livello di dolci, mignon, lievitati, torte, torte monumentali e della cura e l’attenzione verso il cliente. Non solo pasticceria: da Martesana, che attualmente vanta tre negozi rispettivamente in via Cagliero 14, via Paolo Sarpi 62 e in Piazza Sant’Agostino 7 la cucina propone anche una vasta gamma di Sandwich, Panini, Pizzette, Toast e Brioches da gustare in tranquillità all’interno del locale o da portare via.