Due novità pasquali firmate Dall'Ava Bakery

colombe-f335087a

Arrivano due nuove referenze tra i lievitati del marchio “Maria Vittoria” della Dall’Ava Bakery. Questo anno, più che mai, il significato delle colombe evoca la speranza, come mai prima. Sono le colombe alle clementine candite e glassa al cioccolato bianco e quelle alle albicocche candite e glassa con le mandorline. Le due novità vanno quindi ad aggiungersi alle due colombe tradizionali alle arance candite e glassa alle mandorle di Noto e quelle alle amarene candite e alla glassa alle nocciole del Piemonte.

Sono quattro, dunque, le referenze disponibili quest’anno - sfornate dal forno di Ponte San Quirino, frazione di San Pietro al natisone (Udine) - frutto della creatività del pasticciere Sergio Pontoni che utilizza il lievito madre, conservato in acqua e con tre rinfreschi prima dell’uso, abbinando la farina macinata a pietra del Molino Quaglia, il top che c’è sul mercato. Per quel che riguarda uno degli ingredienti che più caratterizzano il lievitato, vale a dire i canditi, sia le clementine, che arrivano dalla Calabria, che le albicocche, sono preparate appositamente dal maestro Morandin di Sain-Vincent, in Valle d’Aosta, che attua procedimenti di lavorazione che mantengono invariate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Ma come nasce una colomba “Maria Vittoria” della Dall’Ava Bakery? Sono cinque gli impasti, si comincia “rinfrescando” il lievito madre nel corso della mattinata, e poi, pian piano, agli impasti si aggiungono gli ingredienti. Nell’ultimo passaggio vengono aggiunti i canditi, il burro belga e le uova fresche per arrivare, infine, al prodotto finito. Non viene utilizzato nessun aroma artificiale. Infine, anche l’occhio vuole la sua parte: per quel che riguarda le confezioni: il fiocco di raso abbellisce ogni confezione. Per chi volesse regalarle è a disposizione una confezione rigida nella classica livrea bianca e nera.