I cornetti Mignon al Burro di Forno d’Asolo

fda-419e3d20

Nell'offerta Forno d’Asolo c'è sempre spazio per le novità. Ultimi nati tra le specialità da forno, i Cornetti Italiani Mignon al Burro sono realizzati con ingredienti selezionati come farina di frumento e di soia, lievito madre, burro al 100%, latte, uova, aromi naturali di vaniglia e olii essenziali all’arancia e limone. L'impasto è privo di grassi idrogenati, come garantito per tutte le proposte Forno d’Asolo e dà vita ad un prodotto “briosciato”, vale a dire caratterizzato da una morbidezza che si mantiene nel tempo. Questa ricetta di pasticceria proviene dalla tradizione italiana e distingue i Cornetti Mignon dal classico croissant francese che, preparato senza latte, senza uova e con lievito di birra, è un prodotto sfogliato che tende e a sbriciolarsi e ad asciugarsi nel tempo.

fornodasolo-cornetti-ristorazione-15-1La semplice cottura in forno, per 25 minuti a 165 gradi e il piccolo formato da 35 grammi rendono i Cornetti Italiani Mignon al Burro perfetti per la prima colazione in caffetteria e in hotel. I mini cornetti sono ideali per chi desidera assaporare diverse farciture e per chi preferisce una colazione gustosa ma leggera. Tre ripieni e altrettante decorazioni distinguono le novità e orientano la scelta della clientela tra la farcitura all’Albicocca, accompagnata da granella di zucchero e glassatura a base di latte, il cuore alla Crema pasticcera con codette di zucchero e glassa in superficie e la golosa farcitura Ciocream, una ricetta originale dei pasticceri Forno d'Asolo a base di cacao, nocciole e mandorle, arricchita dalla guarnizione con pepite di cioccolato.

Gli inediti cornetti e gli alternativi ripieni rendono ancora più varia la colazione e il servizio al bar, in hotel, nella caffetteria o nel locale multi-offerta. Ciò che resta immutato è il cuore dell’azienda, che fonda le radici nell’artigianalità del piccolo e antico forno di Maser, tra le colline della provincia di Treviso e che dal 1985 si basa sull’utilizzo del lievito madre per rendere i prodotti più digeribili, buoni e genuini.

L'azienda
Forno d'Asolo realizza prodotti da forno dolci e salati, mantenendo i sapori autentici della tradizione e interpretando al meglio le eccellenze regionali del territorio italiano. La storia dell'azienda ha origine in un piccolo mulino a Maser, nella provincia di Treviso, dove cinque generazioni fa nasceva la bottega

della famiglia Gallina. Nel 1985 i fratelli Fabio e Paolo Gallina decidono di realizzare la loro idea rivoluzionaria: portare in tutta Italia la freschezza e la fragranza dei prodotti realizzati quotidianamente nel forno di famiglia. Da marzo 2014 il Fondo 21 Investimenti, fondato da Alessandro Benetton, entra in Forno d'Asolo per sostenere l'azienda nella realizzazione di un ambizioso progetto industriale volto alla crescita in Italia e all'estero e alla valorizzazione del marchio quale eccellenza nei prodotti da forno "made in Italy". La cura artigianale della lavorazione, il servizio puntuale e un assortimento di oltre 800 referenze sono i punti di forza del brand, ai quali si aggiungono l'attenzione nella scelta delle materie prime, il rigoroso rispetto dei tempi di lievitazione, l'utilizzo delle più aggiornate tecnologie produttive, l'attento servizio di consulenza al cliente, oggi possibile anche grazie al progetto Academy Forno d'Asolo.