Due mondi che si (r)incontrano: la Colomba alla Birra Antoniana

colomba-conf-658fbbe4

Quello tra pasticceria e birra speciale è un legame che abbiamo già scoperto essere molto proficuo, grazie all'esperienza prima con il Panettone e poi con i cioccolatini alla birra. Oggi questa "joint venture" dà vita ad una nuova prelibatezza: la Colomba alla Birra Antoniana.

Quarantotto ore a mollo nella Birra Antoniana Eremitani… Non è un nuovo concetto di SPA e nemmeno un sogno, ma semplicemente il segreto che rende unica la nuova Colomba alla Birra Antoniana. Una tecnica, quella dell'uvetta imbevuta nella Strong Ale di Birra Antoniana, che ha già dato ottimi risultati con il panettone e che si dimostra particolarmente efficace anche con la tipica colomba pasquale.

Dolce tipico della cultura gastronomica italiana, la colomba è riconosciuta tra i P.A.T. (prodotti agroalimentari tradizionali italiani) e beneficia, nella versione proposta da Birra Antoniana, di una ricetta artigianale che la rende morbida e fragrante. Una preparazione eccellente che diventa unica grazie alla sapiente intuizione dell'uvetta imbevuta nella birra, che sprigiona gli intensi aromi della Eremitani.

colomba_pasqualeMalto, caramello e una piacevole nota di mandorla sono i toni che accomunano la Strong Ale padovana e la Colomba alla Birra Antoniana: sapori e aromi che permeano tutto l'impasto del dolce, che risulta profumato e particolarmente saporito, eppur soffice e leggero. Se il carattere della colomba è quello, morbido e deciso, della Eremitani, l'immagine (e l'immaginazione) riporta invece alla Portello: è il giallo dell'etichetta della Golden Ale a dominare la confezione della colomba. Un abbinamento implicito che gioca sui sentori speziati e floreali della Portello, che richiamano l'esplosione dei profumi della primavera.

Un chilogrammo di arte pasticciera, senza canditi, che non può mancare dalla tavola di Pasqua.

http://www.birrificioantoniano.it