KoSìdolce: la rivoluzione della pasticceria che piace pure ai vegani

kosidolce10-e26179b1

Succede che Simone, chef presso un ristorante stellato in Svizzera, impari lì le basi della pasticceria e da quel momento non la abbandoni più. Succede che Simone si innamori di Katiuscia, Pasticcera quasi per caso, e che da quel momento non la abbandoni più. Dal loro forte legame, dal desiderio di realizzare un progetto di vita condiviso, è nata la Pasticceria KoSìdolce inaugurata nel maggio scorso in Via Moniego Centro 47/F a Noale (VE). Denominatore comune delle infinite prelibatezze che qui si possono degustare è la passione, miscelata con una giusta dose di creatività e attenzione: gli stessi ingredienti che non possono mancare in un rapporto a due e che hanno portato Katiuscia e Simone a voler fondere le loro iniziali nel nome stesso della Pasticceria.

Simone&KatiusciaUna scelta che sta ripagando la giovane coppia, a giudicare dalla crescente clientela degli ultimi mesi. Anche le proposte che inizialmente parevano un po' "azzardate" stanno ora regalando grandi soddisfazioni: dalle mignon per vegani, ai caratteristici KroiSsant al pistacchio o al lampone, alle rivoluzionarie crostate ispirate dal Maestro Gianluca Fusto e alle splendide realizzazioni di cake design, Simone e Katiuscia stanno a poco a poco introducendo nuove ricette e tendenze che arricchiscono la pasticceria classica.

«Puntiamo tanto sulla genuinità del prodotto, quanto sul potere di un sorriso. Ci piace sperimentare in laboratorio, approfondire la conoscenza delle materie prime e condividerla poi con il cliente, spiegandogli come è fatto il nostro prodotto», dichiara **Simone**. *«Ho creato una ricetta di brioche a lievitazione naturale particolarmente apprezzata, che garantisce la freschezza e l'alta digeribilità del prodotto grazie agli ingredienti selezionati. Riceviamo complimenti anche per il caffè che serviamo ad esempio in abbinamento a una mignon o krapfen: la miscela Caffè Superiore di Torrefazione Dubbini è amabile e può essere degustata anche senza zucchero. Inoltre curiamo la qualità del servizio: che sia per servire un dolce o un caffè o entrambi, crediamo che il prodotto vada presentato con precisione e raffinatezza, anche quando il locale è pieno»*.

www.kosidolce.it