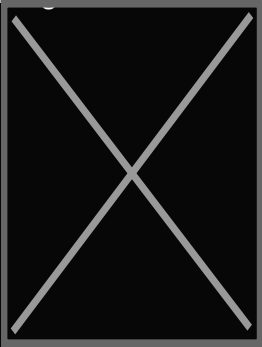


Il cornetto perfetto: i 5 consigli di Erika Biancucci

cornetto-26f4199e

Erika Biancucci, Responsabile del Progetto Pasticceria di Love IT, (Food Experience Store dedicato al Made in Italy) ci svela suggerimenti e dettami per un cornetto gustoso e di qualità.

- 1. L'impasto:** I fori dell'alveolatura devono essere di dimensioni medie.
- 2. In etichetta:** Pochi ingredienti. Se poi sono assenti i conservanti e i componenti di origine animale (come la proteasi) ancora meglio.
- 3. I colori giusti:** Nocciola all'esterno, giallo paglierino dentro. Se poi ci sono puntini scuri, ancora meglio, vuol dire che sono state usate autentiche bacche di vaniglia



- 4. L'aroma giusto:** Quello caratterizzato da sentori di burro caramellato, vaniglia e

farina di grano. Una nota acida? Nessuna paura: vuol dire che la lievitazione è stata corretta.

- 5. Sfatiamo il mito della leggerezza del cornetto integrale:** è più ricco di fibre, questo sì, ma la cosa non lo rende certo più leggero. Anzi.

[Dolce risveglio: cosa mangiano gli italiani a colazione](#)

[Cereali a colazione? Ci pensa Pop Cereal Café](#)