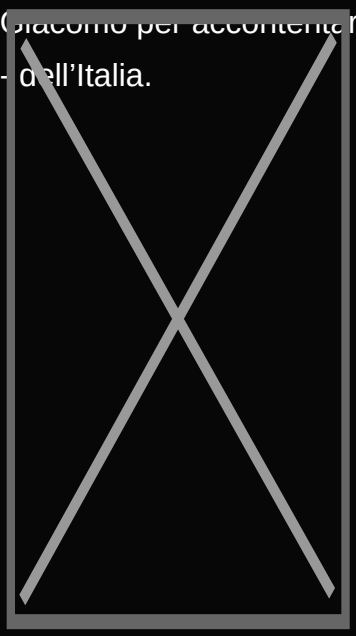
Il Natale 2018 di Giacomo Milano

panettone-classico-giacomo-94b4f88f

Il Natale meneghino ha la firma di Giacomo Milano, da sessant’anni interprete della grande tradizione culinaria italiana, che per il periodo natalizio riserva un’attenzione speciale, per rendere davvero unico ogni momento di festa. Con questo spirito il Laboratorio di Giacomo sforna quotidianamente i grandi lievitati del Natale: Panettone classico e Gianduja, Veneziana e Pandoro preparati seguendo le ricette tradizionali, senza aggiunta di conservanti, con materie prime di altissima qualità. Profumati e fragranti, i panettoni arrivano nelle inconfondibili confezioni con il profilo dorato di Giacomo Bulleri sulle tavole dei milanesi, dandogli un tocco di classica eleganza. Per il Natale 2018 anche tante proposte dolci, dalle torte più classiche come il Tronchetto e la Cassata ai simpatici cake pops ricoperti di cioccolato,e un’ampia selezione di idee regalo, vere chicche del gusto scelte con cura da Giacomo per accontentare chi è alla ricerca di un dono unico, che racchiuda tutto il meglio – e il buono - dell’Italia.



I Lievitati di Giacomo Milano

Panettone Classico – È il simbolo per eccellenza del Natale meneghino, che Giacomo Milano interpreta seguendo la ricetta tradizionale e prestando grande attenzione a tutte le fasi di lavorazione,

dalla scelta delle materie prime alla cottura finale. Per i suoi canditi, selezionati da un’azienda siciliana specializzata, solo agrumi di Sicilia: arance e cedri estremamente morbidi e saporiti grazie all’alta quantità di polpa presente in ciascun candito. L’uvetta è della varietà Australia dal chicco grosso, molto cristallino e dolce. La lunga lievitazione - oltre 20 ore – insieme a un sapiente e contenuto utilizzo del lievito conferisce al prodotto finito morbidezza e sofficità. Il risultato è un panettone alto, dall’alveolatura uniforme e dal sapore morbido, nonché facilmente digeribile.

Panettone Gianduja - Tutta la morbidezza e la fragranza del panettone impreziosita dal puro Gianduja piemontese, dolcissimi cubotti tagliati al coltello a mano nel laboratorio di Giacomo e aggiunti all’impasto tradizionale prima della cottura, senza aggiunta di uvetta e canditi. Ogni fetta di panettone, caratterizzata dalle golose striature di Gianduja, è così un piccolo scrigno di dolcezza.

Veneziana - Una ricca glassa croccante è la caratteristica distintiva della Veneziana di Giacomo Milano: un’abbondate cascata di pregiate mandorle fresche pelate con granella e zucchero a velo ricopre il panettone tradizionale, creando un piacevole contrasto tra la sofficità dell’impasto e la croccantezza dell’esterno



Pandoro - È la novità del Natale 2018 di Giacomo che lo propone per la prima volta alla sua clientela seguendo la tradizionale ricetta di Verona, esclusivamente nel formato da 1 kg che consente di avere un prodotto perfettamente lievitato e dalla cottura uniforme, morbido e caratterizzato al palato da piacevole untuosità.

Panettone decorato –Anche quest’anno il panettone decorato di Giacomo porta sulla tavola delle feste un tocco di colore e tutta l’atmosfera natalizia con le ricche decorazioni di zucchero, glassa e ghiaccia reale. Disponibile nei formati da 1kg, 3kg e 5 kg.

Le dolcezze di Giacomo per Natale 2018

Tronchetto di Natale - È il dolce per eccellenza del pranzo di Natale che Giacomo Milano propone farcito con una ricca ganache al cioccolato e arancia candita o con una crema di pistacchio.

Biscotti di Natale – Speziati e croccanti, i biscotti natalizi di Giacomo hanno le tipiche forme natalizie: omino di neve, stelle, alberello, candy cane. L’impasto è profumato di cannella e zenzero e sono decorati con ghiaccia reale e zuccherini.

Scorzette di arancia e cioccolato - Piccole dolcezze immancabili nei giorni di festa, le scorzette di Giacomo hanno un morbido cuore di arancia candita rivestito di cioccolato fondente 58% dalle note profumate e fruttate, che si sposano perfettamente con l’acidità degli agrumi.