

RECENSIONE 2009

“Guida Critica Golosa al Piemonte”

Il tempo passa ma la passione resta.

Sono 25 anni che ogni giorno nel nostro laboratorio viene rinnovato e rinfrescato il “LIEVITO MADRE”, sempre lo stesso, sempre la medesima cura e dedizione.

Lo usiamo per il pane Tipico Biellese il famoso Pan Barbarà, con farina di segale; lo usiamo per preparare i Micconi con farina di grano duro al 100%; lo usiamo per il pane al mais con le noci (spalmato di gorgonzola è una vera squisitezza).

I grandi lievitati come Panettone e Colombe li prepariamo realizzando 5 impasti e 36 ore di lievitazione naturale e poi abbiamo le nostre specialità, o meglio i prodotti di nostra invenzione come il DolceBrama (pasta lievitata con Lievito Madre che contiene al suo interno le albicocche ed il vino Bramaterra), i Panfruttini di diversi gusti come mela e uvetta, pera e cioccolato, marroni, fichi e noci, arancio candito, al caffè e cioccolato.

La Polenta Imprigionata un frollino montato che contiene farina di mais, imprigionati nella granella di zucchero, poi sfoglie, crostate, salatini, grissini stirati a mano e tanti frollini.

La novità è il “Dolce del Torrione” con le mele, le noci ed il Ratafià di Andorno.