

VareseNews

Natale al “Giusto Impasto”, panettoni per i tutti i gusti per i 10 anni di attività

Pubblicato: Giovedì 1 Dicembre 2022



La pasticceria **Il giusto impasto** festeggia il decimo Natale realizzando panettoni artigianali di altissima qualità. Vi sono panettoni per tutti i gusti, da quello tradizionale ai gusti più ricercati e delicati. Inoltre, da quest'anno più si acquista e meno si spende. **Per le ordinazioni basta recarsi in negozio o telefonare al numero 0332895162** oppure mandare una mail a info@ilgiustoimpasto.it. Account Instagram @il_giusto_impasto. Prenotazioni aperte dal 1° dicembre 2022.

Quindi, anche per quest'anno, la pasticceria di Castronno in via Lombardia 52 (VA) non smette di stupirci con un Panettone stravagante ed insolito dal gusto **caramello salato e cioccolato al latte**. In questo dolce di Natale l'incontro tra il dolce e il salato crea un gusto del tutto originale che stravolge totalmente l'idea del classico panettone, mantenendo comunque la morbidezza, l'umidità, la fragranza dell'impasto tradizionale.



Segue il tanto amato **panettone al pistacchio** caratterizzato da una crema spalmabile al pistacchio realizzata appositamente per accompagnare il dolce di Natale per una degustazione del tutto golosa e originale.



Non può di certo mancare il **panettone al cioccolato**. Contraddistingue l'impasto di questo panettone l'aggiunta di massa di cacao 100% Santo Domingo e impreziosito con perle al cioccolato fondente 48%. Una vera libidine per il palato, un panettone assolutamente da assaggiare.



Non per ultima la **veneziana all'albicocca**. Priva di qualsivoglia candito, per gli amanti degli impasti morbidi “come le nuvole”. L'albicocca è presente sotto forma di marmellata, che si “scioglie in bocca”.



In fine il top di gamma: **il panettone classico**. Realizzato dal nostro laboratorio di pasticceria, caratterizzato dall'artigianalità, dove a farla da padrona sono la freschezza e la cura del lievito madre vivo e le ore di lievitazione, che fanno del nostro un dolce di Natale morbido, ben alveolato, con una crosta definita e fragrante. Il cedro e l'arancia che si trovano all'interno sono semicanditi, ovvero senza solfiti, senza conservanti e totalmente naturali. L'uvetta è di origine australiana e viene fatta rinvenire in acqua tiepida. Questo per garantire al consumatore finale una degustazione migliore e consapevole ed una alta digeribilità del panettone.



di [A cura della pasticceria “Il Giusto impasto”](#)

