

## Panettoni per stupire: le dolci idee regalo del Giusto Impasto

**Pubblicato:** Lunedì 7 Dicembre 2020



**Penettoni, torte, pasticcini e molto altro ancora.** Sono solo alcune delle idee regalo che mette in a disposizione la pasticceria di Castronno **Il giusto impasto**, che ha appena lanciato anche il [suo sito con la possibilità di ordinare i prodotti online](#). Il tutto con **spedizioni in tutta Italia a soli 5 euro** (eccetto isole e Calabria, che hanno un supplemento), tramite corriere GLS.

Il Giusto impasto mira all'eleganza di una presentazione semplice, alla dolcezza di famiglia e alla qualità artigianale pasticceria.

«La soddisfazione del palato è la nostra missione – spiegano **Daniele Frison e Raffaella Stippelli**, titolari della pasticceria -, mettere in pratica e dare forma ad esigenze dolciarie è per noi una sfida. **Daniele è maestro dei grandi lievitati**, pluripremiato in diversi concorsi: da Goloasi, che si è svolto a Bari, dove si è classificato al primo posto, fino al “Tenzione del panettone” di Parma, classificato come sesto per la categoria panettone al cioccolato creativo.

«Per questo Natale, non ci rimane che la voglia di stupire – proseguono -. Trasmettere il nostro entusiasmo a tutti coloro che intendono assaggiare i nostri panettoni». **Ecco alcuni panettoni:**

- **Il “Caramelia”**, vede l’aggiunta del cioccolato al latte al caramello salato, abbinato ai fichi fatti rinvenire nella grappa con spezie selezionate, all’impasto morbido e delicato che caratterizza, la base del nostro panettone.
- **Il “Cioccoloso”** unisce la bontà del cioccolato, alla dolcezza delle caramelle di frutti di bosco, che una volta infornate, si sciolgono trasformandosi in marmellata.
- **“Liquirizia, zafferano e limone”** è decisamente più particolare e solo per intenditori. Lo si riconosce subito dal profumo inebriante. Il consiglio è proprio quello di assaggiarlo ad occhi chiusi, magari lontano dal pasto di Natale per coglierne tutte le caratteristiche gustative.
- Per i più classici, mancano il tradizionalissimo **panettone con arancia semicandita cedro ed uvetta**, dall’impasto dorato per via delle uova a “pasta gialla”, che contribuiscono a rendere morbido il panettone .
- **La veneziana con arancia semicandita** e per ultimo, ma non meno apprezzato, il pandoro, amato da grandi e piccini.

di VareseNews Business – [marketing@varesenews.it](mailto:marketing@varesenews.it)