

Saccottino ai lamponi con il sublime cioccolato di Valrhona, il nuovo sapore per le colazioni di Føрма Bakery

27 Settembre 2023



L'AQUILA – Il cioccolato di eccezione Valrhona entra come ingrediente principe della nuova proposta dei prodotti da colazione di stampo francese di Føрма Bakery, panificio e pasticceria dell'Aquila dello chef **Simone Ciuffetelli**.

Fondata da **Albéric Guironnet** nel 1922 a Lione, l'azienda Valrhona è oggi tra i massimi produttori di cioccolato gastronomico nel mondo, vantando scuole di alta pasticceria in diversi Paesi come l'École du Grand Chocolat, l'École Valrhona Brooklyn, e l'Écoles Valrhona in Francia e in Giappone, oltre ad aver ottenuto la certificazione B Corporation per l'impegno sociale e ambientale dimostrato.

E dunque, un prodotto chiamato pain au framboises o saccottino ai lamponi, se si preferisce la versione italiana, che ricorda una forma di conchiglia e dal sapore d'oltralpe che, al pari dei

croissant del menù, non contiene uova per una resa più croccante e sfogliata, differentemente dal cornetto all'italiana, e nel quale vengono aggiunti farina di tipo 1 macinata a pietra 100% italiana, lievito madre e burro francese. Ma l'esplosione di gusto è data, appunto, dal cioccolato monorigine ai lamponi 100% naturale, senza coloranti né additivi alimentari, contraddistinto da una spiccata acidità come quella della frutta fresca, e dalla crema pasticcera per raggiungere il giusto grado di umidità della sfoglia.

“Abbiamo voluto creare questo nuovo prodotto con una forma diversa, per dare un'alternativa al saccottino al cioccolato che è sempre molto richiesto da noi”, dice Simone Ciuffetelli a *Virtù Quotidiane*.

Il panificio sostenibile di via Fortebraccio sfornerà, quindi, da questa settimana per tutti i giorni dalle 8,00 in poi il pain au framboises, oltre a far trovare ai propri clienti croissant vuoti da farcire al momento con miele di acacia aquilano oppure con crema pasticcera, cinnamon rolls con pistacchio siciliano, arancia e cannella, e pain au chocolat per gli amanti del classico bauletto al cioccolato.

Inoltre, vista la grande richiesta dello scorso anno, Førma Bakery si sta attivando per la produzione dei panettoni artigianali, nelle varietà classico e al doppio cioccolato, sia nell'impasto che in sospensione, affidandosi quest'anno al monorigine di Santo Domingo della stessa azienda Valrhona, con l'apertura delle prenotazioni sin dal 1 ottobre, chiamando al 3316880236 o acquistandoli dallo shop online del panificio.

LE FOTO













pubbliredazionale

www.virtuquotidiane.it Saccottino ai lamponi con il sublime cioccolato di Valrhona, il nuovo sapore per le colazioni di Føрма Bakery