



IL PANETTONE DI IGINIO MASSARI ALTA PASTICCERIA.

Il Panettone di Iginio Massari Alta Pasticceria prevede una complessa lavorazione che richiede quattro lievitazioni a tempo e temperatura controllati, le quali ne accrescono notevolmente la morbidezza, e due impasti, per un totale di 62 ore.

All'interno, la perfetta alveolatura racchiude preziosi cubetti di arancia candita calabrese e uvetta Sei Corone, che accompagnano e arricchiscono i sentori aromatici del burro e della vaniglia. Una squisita glassa all'amaretto, realizzata con mandorle e nocciole in polvere e resa ancora più golosa da un tocco di cacao, ne ricopre la sommità, intrappolando mandorle grezze e granella di zucchero.

Un ricchissimo bouquet aromatico e un bilanciamento perfetto di gusti, sapori e consistenze, per un panettone straordinario in armonia tra tradizione e innovazione.