

PANETTONE ARTIGIANALE: FARINA, NATALE, UOVA E FELICITÀ



Dove trovare un ottimo panettone artigianale a Firenze? E il pandoro *hand made* da inzuccherare? E i torroni, il panforte e i ricciarelli a cui non puoi dire di no? Naturalmente al Forno Garbo, dove ingredienti di prima qualità vengono impastati con la magia del Natale e un pizzico di felicità

1 / 4 Alla scoperta del nuovo Forno Garbo e delle sue leccornie natalizie

Panettone artigianale a Firenze: il genuino gusto del Natale

Siamo nel cuore morbido del Natale, dove nascono i dolci che fanno parte della nostra tradizione familiare, quelli che di anno in anno si impreziosiscono di nuovi profumi e aromi, ma non dimenticano le basi di una pasticceria *in cui si deve, innanzitutto, credere.*



"Il panettone artigianale rispecchia te stesso", esordisce Carlo, mentre ci guida alla scoperta del nuovo Forno Garbo, un locale funzionale e insieme accogliente, curato nei dettagli per coccolare il cliente anche in pausa pranzo. Prima di sederci e degustare i piatti della gastronomia - che già conosciamo nella versione praticissima del *take away* - gli abbiamo chiesto di svelarci i segreti di impasti che non si curano delle mode del momento e lievitano insieme ai nostri desideri. Così lo seguiamo nel laboratorio.

Tra i regali più gettonati negli ultimi anni, i dolci delle Feste rappresentano: *"un banco di prova importante per ogni pasticciere legato al prodotto: non sono difficili da preparare - ci spiega - ma trattandosi di gran lievitati, in tutti i sensi, vanno curati molto. La base è la pasta madre, che per pandoro e panettone artigianale inauguro ogni volta di questi tempi proprio perché sono i prodotti a cui forse tengo di più. Le farine sono quelle scelte, capaci di mantenere la lievitazione, poi burro, zucchero e uova."*

Vuoi scoprire il mitico panettone artigianale del Forno Garbo? Vai a pagina 2