

# ELLE GOURMET

DARK  
ADDITION

10  
RICETTE  
FONDENTI

RSVP

*Le tavole  
total look  
degli stilisti*

IL MENÙ  
DELLE FESTE

*100% veg*

HAPPY  
GREEN  
*Christmas*

GARDEN  
BISTROT

*Picnic effetto  
serra*



# DOLCE OPPOSIZIONE

Il re del Natale è sempre lui, il panettone, *ma attenzione* perché c'è un'armata di pandori e torte che lo sfidano a colpi di morbidi impasti e cremosi ripieni

di ANITA SCIACCA



- 1.** Morbido, il dolce Torte in festa nella versione Voglia di Yogurt e Cioccolato, Balocco (3,29 euro).
- 2.** Con ingredienti freschi, il Pandoro con crema al caramello salato, Loison (24,50 euro).
- 3.** Tradizionale, la Bisciola della Valtellina preparata artigianalmente, il Viaggiator Goloso (9,99 euro).
- 4.** Tenero cuore, il Dolce Cremino con pasta al cacao e cuore di crema alla nocciola, Bauli (8,20 euro).
- 5.** A mattonella, la torta con stampo rettangolare Inglimotto con impasto simile al panettone, Angelo Inglima.
- 6.** Storico, il Pandoro di Verona in veste classica della linea 1921, Paluani (13,90 euro).
- 7.** Sofisticato, il Dolce con farina di carrube, olio extravergine d'oliva e cubetti d'arancia di Sicilia, Pasticceria Di Stefano (da 22 euro).
- 8.** Vegano, il dolce di Natale MilanoVeg con 72 ore di lievitazione, Vergani (14,90 euro).
- 9.** Golosa, la torta Tartufone Tiramisù con doppia crema al caffè e mascarpone, Motta (3,40 euro).
- 10.** Stellare, il Cuor di pandoro con impasto extra soffice, Borsari (13,10 euro).