

DA LINCOSTA: FEDERICO MARRONE SORPRENDE ANCORA, ECCO LE MONOPORZIONI NEL PETIT GATEAU

22 Gennaio 2021



L'AQUILA - Dopo le sorprendenti torte, **Federico Marrone** stupisce ancora con l'ultima novità: i dolci al cucchiaino monoporzione.

Il giovanissimo pasticciere della Locanda aquilana Da Lincosta, che dopo esperienze di prestigio in Italia e all'estero, complice la pandemia è tornato nella cucina dell'attività di famiglia, ha perfezionato una proposta per i palati più golosi e raffinati.

Un piccolo assortimento che, ispirato alla tradizione dolciaria francese da cui Federico ha appreso le basi del mestiere costantemente e sapientemente reinterpretate, sarà proposto in un cofanetto chiamato Petit gâteau, che richiama proprio i celebri dolci d'oltralpe.

Un dolcetto Cioccolato e spezie, con fava tonka, anice, cardamomo e chiodi di garofano, un

Tourbillon esotico con mango, frutto della passione e vaniglia con croccante alle mandorle, la Tartelletta mou con caramello e cioccolato al latte e il Paris Brest, tipico francese a base di bignè con crema alla nocciola.

L'alta pasticceria di Federico Marrone si va ormai affermando in città ma non solo, conquistando il favore di pubblico e critica: dalla produzione di torte al panettone, passando per il Tronchetto, originario della tradizione francese ma oramai molto diffuso anche in Italia, che ha proposto in una versione moderna senza travisare la tradizione.

Anche in questo caso, il Petit gâteau sarà possibile acquistarlo attraverso il sito dalincosta.it. È possibile prenotarlo al numero 339-1700692 e sarà disponibile da lunedì prossimo, 25 gennaio.

Acquistarlo significa anche sostenere le produzioni e le attività locali, da privilegiare rispetto ai grandi gruppi o alle piattaforme online.

