

PRIMAVERA · SPRING · PRINTEMPS

· 2022 ·

Comunicato stampa Pasqua n. 3-2022

## Colomba al caramello salato: una ricetta di successo firmata Loison

*Ogni elemento di questa Colomba concorre ad accentuare la propria bontà: dall'impasto arricchito da **gocce di cioccolato al latte e farcito con crema di caramello salato**, alla copertura con **glassa di cioccolato bianco al caramello e Nocchie Piemonte Igp**, operazione che viene fatta **rigorosamente a mano**.*

### L'ISPIRAZIONE TRA CAMEL AU BEURRE SALÉ, TOFFEE E DULCE DE LECHE

In Francia la ricetta del *caramel au beurre salé* è stato un colpo di genio del Maître Chocolatier e Caramélier Henri Le Roux, di Quiberon in Bretagna, quando nel 1977 ebbe l'azzeccatissima idea di aggiungere burro salato di Normandia e panna allo zucchero caramellato; nel mondo anglosassone sono tutti pazzi per il *Toffee*, il cui nome deriva dalla alterazione di "taffy", la tipica caramella gommosa per bambini; tra Spagna Portogallo e soprattutto in America del Sud spopola il *Dulce de Leche*, nato per caso da una pentola piena di latte zuccherato lasciato incautamente sul fornello.

Denominatori comuni sono sempre e comunque 3 ingredienti: **zucchero, burro e panna**.

### CAMELLO SALATO: UNA RICETTA MADE IN LOISON

Il caramello salato che farcisce la Colomba Loison è realizzata su ricettazione di Dario Loison, in cui è stata fortemente ricercata la **stabilità e l'equilibrio tra dolce e salato**, quest'ultimo gusto garantito dal **sale marino integrale di Cervia**.

E' un gusto che perpetua il grande successo invernale del caramello salato iniziato nel **2018 con il Panettone Nerosale**, seguito nel **2019 con il Pandoro al Caramello salato**.

Ogni elemento di questa Colomba concorre ad accentuare la sua piacevolezza: dalla copertura di cioccolato bianco al caramello e **Nocchie Piemonte Igp** all'impasto arricchito da gocce di cioccolato al latte e crema di caramello al burro salato.

**La copertura al cioccolato bianco è realizzata a mano e avviene dopo la cottura al forno.**

La colomba al Caramello salato fa parte delle collezioni **Genesi (1kg)** e **Latta (750g)**, linea TOP, e interpreta il cosiddetto "**Made in Loison**" utilizzando i migliori ingredienti base: latte e burro di montagna lavorati freschi, uova di allevamenti sicuri, mandorle e zucchero italiani di prima scelta, sale marino integrale di Cervia oltre alla **Vaniglia Mananara del Madagascar (presidio Slow Food)**.

*Impara a fare i dolci con spensieratezza e a offrirli con sentimento, ma evita di mangiarli. Dello zucchero, come delle carezze, è facile diventare schiavi una volta che ci si è preso gusto.  
(Isabel Allende)*

#### Press Info:

[press@loison.com](mailto:press@loison.com)

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Dario Loison +39 348 4106615

[loison.com](http://loison.com) – [press.loison.com](mailto:press.loison.com)