

Pasticceria Aliberti; Dolce con "sospensioni", tre quanti i Re Magi



La Pasticceria Aliberti di Montoro annuncia la nascita del primo dolce made in Italy dedicato alla festa dell'Epifania: il Pan dei Re. Un grande lievitato a forma di corona arricchito da arancio candito, fichi secchi e cubetti di zenzero che ricorda i doni dei Re Magi a Gesù.

Nel Pan dei Re l'impasto del panettone tradizionale viene speziato con il Pisto Napoletano, che rilascia una nota di fondo delicata e molto particolare. Le "sospensioni" ovvero i canditi che galleggiano nell'impasto, sono tre come i Magi: cubetti di arancio candito per l'oro portato in dono da Re Melchiorre come omaggio riservato ai Re; fico secco o candito cubettato che ricorda l'Incenso donato da Re Gaspare come segno di divinazione ed, infine, cubetti di zenzero che ricordano la mirra portata in dono dal Re Baldassarre, per simboleggiare l'essere umano Gesù. Il tutto ricoperto da una glassa di superficie come quella del panettone, impreziosita da una granella di zucchero, mandorle affettate e zucchero a velo.

“L'idea del Pan dei Re – spiega **Marco Aliberti** – nasce nel 2018 dal desiderio dello Chef Stefano Laghi, Vicepresidente dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre** e del Panettone Italiano di cui faccio parte, di creare un grande lievitato dedicato ad ogni festività dell'anno. L'intenzione -continua il Pastry Chef- è quella di accrescere la cultura del lievito madre vivo e lasciare un segno tangibile del periodo che stiamo vivendo in Italia grazie al parco lievitisti del lievito madre più grande ed esperto del mondo intero . Vi invito dunque – conclude – a venire nella mia Pasticceria per assaporare il primo grande lievitato dedicato all'Epifania e rendere ancora più dolce l'arrivo dei Re Magi”.