

Pasticceria L'ECLAIR DE GENIE Corso di Porta Ticinese 76, Milano

"Il cibo degli Dei... piacere degli occhi e del palato"

Sono sbarcati anche a Milano i sublimi **ÉCLAIR**, i bigné alla francese dalla forma allungata, ripieni di golosa crema e glassati, che si distinguono dal classico bigné, oltre che nella forma, nell'impasto (*pâte à choux*) dalla consistenza morbida e corposa al contempo.

Provo per la prima volta queste prelibatezze, presso la boutique **L'Éclair de Génie** di Corso Garibaldi (aperta da poco a Milano accanto a quella di Corso di porta Ticinese) attratta dalla splendida vetrina, una vera e propria 'gioielleria d el gusto': i bellissimi dolcetti sfilano uno accanto all'altro in un'alternarsi di glasse colorate, gelatine, decorazioni, fogli d'oro e cioccolato, meringhe e croccanti che... è quasi un peccato mangiarli.

Il merito di tanta bontà e beltà va alla fantasia del pasticcere francese *Christophe Adam*.

In boutique le sue creazioni variano frequentemente e le diverse farciture sono talmente tante da essere addirittura numerate!

Tra i tanti impossibile non provare:

- * **Caramello, mascarpone e burro salato**: magistrale fusione di sapori.
- * **Cioccolato Gran Cru** con crema di cioccolato fondente Guanaja (Valrhona) 80%
- * **Cioccolato e Pistacchio** con deliziosa crema di cioccolato Ariaga (nero 59% e latte 38%) e pistacchi caramellati.
- * **Crema al Limone Yuzu** con crema al limone, glassa alla Yuzu, meringa svizzera e crumble.

Non sono da meno:

- * **Caffè**
- * **Pragoline di bosco**
- * **Passion fruit e lamponi**
- * **Lampone e Pistacchio**
- * **Tonka**, glassa alla vaniglia, cocco grattugiato, noccioline e pinoli tostati

Le farciture sono moltissimi, più di 200! E l'assortimento in boutique varia frequentemente tra gusti unici, stagionali e limited edition.

Ma veniamo all'irresistibile novità dell'estate, l'evoluzione dell'éclair...

Il **CHOUGLACÈ**, l'éclair con gelato! Un morbido bigné di pasta choux a forma di biscotto tondo, ripieno di ottimo gelato artigianale arricchito con frutta secca, topping, cioccolato e 'marchiato' da un delizioso frollino.

Disponibile in ben sei varianti che vanno dai gusti delicati della frutta fresca come **Sorbetto Passion fruit, lamponi, croccanti** e **Sorbetto al limone Yuzu, crumble e meringhe**; a quelli più corposi e decisi delle creme come gli eccezionali **Gelato al caramello e fiori di sale** con **arachidi caramellate**; il **Gelato al pistacchio** con **gocce di cioccolato e scaglie di pistacchio fresco** e ancora il **Gelato alla vaniglia e noci pecan** e il **Gelato al cioccolato, brownie e macadamia**

I prezzi degli éclair vanno dai 4,50 € ai 6,00 € circa, mentre il Chouglacè viene proposto a 5,00 €

Preparati e cortesi commessi vi delizieranno e ingoloseranno con dettagliate descrizioni, racconti e ... piccole degustazioni. Impossibile resistere.

Milano, 21/08/2016
www.xcarmen.com

