

Pasticceria MASCHERPA  
Via Edmondo De Amicis 7, Milano

## *"Il Regno del Tiramisù"*

A pochi passi dalle colonne di San Lorenzo, nasce questo piccolino gioiello che propone tiramisù per tutti i gusti: da quello classico a quello al *pistacchio salato*, *nocciola*, *nutella*, *cannella*, passando ai gusti fruttati come *fragola*, *frutti di bosco*, *mango* per concludere con l'immane *matcha* o il tiramisù *vegano*, tanto delizioso da non avere nulla da invidiare al classico.

🍰 I tiramisù sono venduti in **barattoli** di plastica, in tre formati: piccolo, medio, grande al prezzo rispettivamente di 4-6-8 €.

☺ Se amate il tiramisù non potete non passare per un assaggio! La crema al mascarpone della Signora **Giovanna Anoa** è a dir poco divina! Solo mascarpone, uova fresche! Per assaporarla al meglio consiglio caldamente di provare il tiramisù in versione «**scomposto**» ossia un vassoio dove vengono serviti separatamente la crema di mascarpone (spolverata con cacao o cannella), i savoiardi morbidi, e il **caffè**... un altro protagonista:

☕ Il **Brewed coffee** ovvero il caffè ad infusione, prodotto con un'innovativa (*e coreografica!*) macchina americana.

Vengono proposte due miscele di caffè (prodotte da due piccoli torrefattori artigianali italiani) che possono variare a seconda della stagione: blend e monorigine. E per chi ama azzardare, il *caffè aromatizzato* con cannella, frutti di bosco, zenzero o agrumi.

Anche i **savoiardi** vengono prodotti artigianalmente, avvalendosi di uno stampo fatto su misura, seguendo una ricetta studiata dalla signora Giovanna, leggermente variabile sia nella forma che nella consistenza, in base alle diverse proposte gastronomiche.

I savoiardi sono infatti disponibili anche nella versione *limone* e *pistacchio*, utilizzati per la preparazione degli originali "**STRIP**", soffici strisce di pasta-savoiardo ricoperte di crema al mascarpone e decorate con la favolosa crema al mascarpone nelle diverse varianti aromatiche.

E per finire... da non perdere le **MINI BOULE**, praline di cioccolato di piccole dimensioni farcite con la favolosa crema.

A coronare il tutto, i prezzi moderati e soprattutto il servizio cortese e accogliente.

🤔 Rimane solo un quesito: « **? Dove ha origine il nome Mascherpa ?** » Ebbene «*Mascherpa* altro non è che la versione dialettale della parola Mascarpone» come ci spiega la signora Giovanna.

Milano, 02/04/2018  
[www.xcarmen.com](http://www.xcarmen.com)

