



La passione prende forma.

IL KIT PER LA CROSTATA PERFETTA.

E' forse il dolce italiano più antico, quello che la tradizione popolare fa risalire ad una leggenda addirittura dell'era pre-cristiana. Una sirena Partenope e un golfo, quello di Napoli. Ogni primavera Partenope risorgeva dalle acque e allietava le popolazioni del luogo con il suo canto. Gli abitanti, per ringraziarla, decisero di farle dono delle cose più preziose e incaricarono sette fanciulle di consegnare alla sirena i loro doni: la farina (forza e ricchezza), la ricotta (lavoro e frutto), le uova (rinnovamento della vita), il grano tenero bollito nel latte (a simbolo dei due regni), l'acqua di fiori d'arancio (il risveglio della natura), le spezie (rappresentanti i popoli lontani) e lo zucchero (simbolo della dolcezza del canto di Partenope).

Quella che oggi chiamiamo "Pastiera" è una tradizione che si è mantenuta nel tempo per festeggiare il ritorno della primavera.....

Per chi è legato alle tradizioni e per chi vuole invece portare una ventata di novità in cucina, per chi crede che la vera crostata sia quella fatta "con la ricetta della nonna" e per chi sa che esistono mille modi di preparare questo dolce delicato, **Guardini presenta una scatola regalo interamente dedicata alla realizzazione della Crostata.**

La scatola contiene 8 pezzi per realizzare e decorare con successo questo dolce così fragile e preservarne la delicata superficie preziosamente decorata.

La scatola "speciale crostata" contiene: 1 tappetino in silicone alimentare, 1 stampo crostata con fondo removibile in acciaio antiaderente, 1 rullo stendipasta in legno, 1 rotella tagliapasta, 1 pennello da cucina, 3 tagliapasta per decorare.

Il tappetino in silicone alimentare può essere usato come base per lavorare la pasta, ma anche per la cottura in forno, in quanto il silicone può passare direttamente dal freezer (-40°C) al forno (+260°C). Il tappetino infatti è realizzato in puro silicone alimentare, un materiale conforme alle più severe norme internazionali che regolano l'utilizzo dei materiali destinati al contatto con gli alimenti e può essere utilizzato nel forno, nel freezer e nel microonde.

Lo stampo crostata, grazie al suo speciale fondo smontabile, è l'ideale per cuocere e preservare la fragilità e la bellezza delle crostate, con la loro pasta frolla delicata e la loro superficie preziosamente decorata. Lo stampo per crostata è realizzato in acciaio Hi-Top con rivestimento antiaderente Teflon® Classic Dupont. La particolare conducibilità termica dell'acciaio utilizzato garantisce cotture in forno rapide e uniformi. Il rivestimento antiaderente Teflon® Classic Dupont, appositamente studiato per gli stampi da forno, assicura la facile sformatura del dolce e la totale pulizia dello stampo dopo l'uso.

Maggiori informazioni su www.guardini.com