

Una nuova torta Donizetti in onore al grande maestro

Si avvicina la Donizetti night e per l'occasione lo chef Vittorio Fusari dello storico Balzer ha sfornato un'ottima rivisitazione della torta dedicata al compositore bergamasco.

Gli ingredienti sono stati migliorati e amalgamati in modo da creare un dolce più soffice e amabile al palato.

Se la torta Donizetti tendeva ad essere asciutta e asciugare la bocca, la nuova versione – disponibile da venerdì al Balzer – garantisce una maggiore morbidezza.

Merito di Vittorio Fusari e degli ingredienti selezionati con metà farina integrale macinata a pietra, lo yogurt di bufala per abbattere il colesterolo, uova biologiche, lievito madre, vaniglia del Madagascar, ananas candito in casa e una spolverata di zucchero a velo speziato con cardamomo, chiodo cannella e anice.

La nuova versione della torta Donizetti si propone come un cadeau disponibile tutto l'anno, in affiancamento ai dolci tipici (panettone e colomba) prodotti nei periodi di festa.

