



LES PANETTONES DE FELICINA,
ENTRE TRADITION ET HAUTE-COUTURE

— — — —

felicina.fr

Felicina, épicerie fine en ligne spécialisée dans les produits italiens d'exception, célèbre Noël. Pour ce faire, elle met en lumière la plus iconique des douceurs transalpines pour les fêtes de fin d'année : le Panettone. Traditionnelle brioche garnie de raisins secs et de fruits confits, le Panettone est une spécialité des régions de la Lombardie et du Piémont. Reconnaisable entre mille par sa forme imposante et généreuse ainsi que sa texture moelleuse à souhait, le Panettone trône majestueusement sur toutes les tablées italiennes lors de festivités de Noël. Si une multitude de déclinaisons existe à travers la botte, Felicina a soigneusement sélectionné deux producteurs artisanaux de cet emblème de la gastronomie italienne. Entre Panettoni traditionnels réalisés par Virginia et créations haute-couture signées par les Maisons Fiasconaro et Dolce & Gabbana, Felicina nous fait voyager au cœur d'un Noël à l'italienne.



LES PANETTONES VIRGINIA

.....

Maison historique depuis 1860, Virginia fait rayonner la pâtisserie italienne à travers ses créations. Initialement maître dans l'art de la confection des Amaretti, Virginia propose aujourd'hui bon nombre de gourmandises de la botte. Parmi ces dernières, on retrouve l'incontournable Panettone sous sa forme originelle ou bien décliné en créations inédites.



PANETTONE TRADITIONNEL

Grand classique de Noël, le Panettone traditionnel de Virginia est réalisé à partir d'ingrédients simples. Eau, farine, beurre, oeufs, fruits confits, écorces d'orange et de cèdre ainsi que raisins secs, composent cette brioche aussi moelleuse que savoureuse. Elle est ensuite recouverte d'un glaçage au sucre, lui-même parsemé de noisettes du Piémont et d'amandes. Une merveille au savoir-faire unique, qui nécessite plusieurs jours de préparation dont 40h de fermentation de la pâte.

PANETTONE AL LIMONE



Avec cette création originale, Virginia propose une version citronnée du traditionnel Panettone. À l'intérieur de la pâte à brioche se trouve une crème au Limoncello, célèbre liqueur au citron italienne. Un sirop au citron vient rehausser la vivacité de cette brioche, tout en lui apportant une note sucrée.





PANETTONE PERA E CIOCCOLATO



Le Panettone originel se voit agrémenté de pépites de chocolat et de morceaux de poire. Un véritable équilibre se crée alors entre la gourmandise du chocolat et la fraîcheur de la poire. Cette réinterprétation peut se déguster légèrement tiède pour rendre les pépites fondantes.



LES PANETTONES FIASCONARO X DOLCE & GABBANA

Maître confiseur depuis 1953, Fiasconaro associe son savoir-faire artisanal à la créativité sans limite de la Maison Dolce & Gabbana. Ensemble, ils imaginent des Panettones inspirés des saveurs siciliennes, nichés dans des écrins hauts en couleurs. Les traditionnelles boîtes en fer blanc sont ornées de sublimes dessins aux couleurs rayonnantes et inspirantes, qui donnent l'impression d'être peints à la main.



PANETTONE NOISETTES SICILIENNES ET PÂTE À TARTINER



Ultime délice, ce Panettone aux noisettes siciliennes s'accompagne d'une onctueuse pâte à tartiner réalisée à partir de la sève des écorces des frênes qui surplombent la mer de Cefalù. Un glaçage subtilement sucré et parsemé par de croustillants morceaux de noisettes recouvre le Panettone.



PANETTONE MARRONS GLACÉS ET GIANDUJA



Au cœur d'une pâte au levain naturel se nichent de gourmands éclats de marrons glacés et de gianduia. Le Panettone est ensuite recouvert d'une crème de marrons et d'un glaçage au chocolat qui apportent douceur et rondeur en bouche.



PANETTONE AMANDES DE SICILE



Avec sa pâte levée naturellement et finie au miel de Sicile, ce Panettone associe pâte d'orange, raisins secs aromatisés au vin liquoreux et amandes siciliennes. Ces dernières sont également saupoudrées sur un glaçage, accompagnées par quelques grains de sucre.



INFORMATIONS PRATIQUES



Tous les délices de l'Italie à retrouver sur
<https://felicina.fr/>

PANETTONES VIRGINIA

Panettone traditionnel – 24,90 euros

Panettone al limone – 29,90 euros

Panettone pera e cioccolato – 24,90 euros

PANETTONES FIASCONARO

x DOLCE & GABBANA

Panettone noisettes siciliennes
et pâte à tartiner – 69 euros

Panettone marrons glacés
et gianduja – 59 euros

Panettone amandes de Sicile – 55 euros

À PROPOS DE FELICINA

Créée en avril 2022, Felicina est une épicerie fine en ligne spécialisée dans les produits italiens. Felicina partage son amour de la gastronomie transalpine en sourcant soigneusement de véritables pépites à travers la botte. Sélectionnés auprès de producteurs artisanaux et locaux ou directement créés par Felicina, les produits proposés par l'épicerie fine en ligne sont aussi pointus que savoureux. Aujourd'hui, Felicina travaille avec plus de trente producteurs pour que la qualité soit toujours au service du goût.



