

IL KNOW – HOW DI PAVONI ITALIA INCONTRA IL SAVOIR FAIRE DI CEDRIC GROLET

L'ARTE DELLA PASTICCERIA E LA PASTICCERIA COME ARTE

Cédric Grolet, eletto “The World’s Best Pastry Chef 2018” durante la cerimonia dei World’s 50 Best Restaurants 2018 a Bilbao e premiato nel 2017 come Miglior Pasticcere da ristorazione da Les Grandes Tables du Monde a New York, realizza i suoi dessert tratteggiandoli con la minuzia di un artista e una stupefacente attenzione ai particolari, alla naturalezza e al realismo. I suoi prodotti sono incredibilmente “veri”, oltre che assolutamente ottimi ed emozionanti della degustazione. Assaggiare un dolce di Cédric è, per unanime definizione, un’esperienza sensoriale a tutto tondo.

Le sue creazioni nascono dallo stupore entusiasta con cui il Pasticcere osserva e vive la natura, i colori, i sapori, gli accostamenti di gusto, arditi e inusitati, sempre comunque accattivanti e pieni di suggestione intensa.

Pavoni Italia, da sempre alla ricerca dell’assoluta eccellenza, della qualità, dell’innovazione vera che affascina e colpisce senza prescindere dalla solidità della tradizione, ha trovato in Cédric un interprete attento e completo dei propri valori.

“Con l’azienda Pavoni Italia l’intesa è stata immediata e sono felice di poter presentare al mondo il nostro progetto, frutto di un intenso lavoro di squadra. L’Azienda ha saputo trasformare le mie idee, i miei schizzi in prodotti unici che permetteranno ai Pasticceri di tutto il mondo di avere dei risultati semplicemente perfetti. Ogni stampo in silicone è stato studiato con delle piccole varianti, piccoli dettagli che sapranno donare al prodotto finito un tratto del tutto originale, autentico e reale.

Mi riferisco a tre tipologie di stampi in silicone: dalla tortiera, allo stampo per monoporzioni, fino ad arrivare allo stampo per arricchire mini-tart; il tutto incentrato sulle mie creazioni iconiche: il limone, la nocciola e il marrone.

*Sono contento della qualità della collaborazione con Pavoni, basata su una totale empatia, e molto fiero di presentarvi i primi esemplari della mia linea: **Cedric Grolet for Pavoni Italia**”*

Attraverso l’utilizzo di questi prodotti è possibile realizzare creazioni ricche di dettagli minuziosi che replicano totalmente, anche nelle imperfezioni, i prodotti della natura con le sue meravigliose caratteristiche, ampliando la percezione di artigianalità che rende unico ogni prodotto.

L’obiettivo principale dell’Azienda è proporre prodotti professionali di alta qualità e rendere disponibili forme e idee innovative, frutto dell’incontro tra la maestria dei migliori Pasticceri e la capacità di customizzazione e produzione di Pavoni Italia, maturata in 40 anni di attività.

“Dalla ricerca, allo sviluppo, fino alla produzione e distribuzione, Pavoni Italia ha l’obiettivo di realizzare prodotti belli, ben fatti e studiati per specifiche esigenze, anche attraverso l’appassionata responsabilità dei suoi collaboratori. Chi sceglie i prodotti Pavoni si può considerare partner di Pavoni stessa nella ricerca della qualità, dell’eccellenza e del successo. L’interpretazione personale e la possibilità di un tocco artigianale sono un ulteriore valore che si aggiunge all’alto contenuto tecnico della stampistica.” Questo il commento entusiasta di Corinna Raineri Pavoni, Presidente di Pavoni Italia.

L’esordio della linea **Cedric Grolet for Pavoni** propone, per ognuno dei 3 soggetti - il limone, la nocciola e il marrone - un kit di stampi in silicone in grado di realizzare diversi tipi di creazioni:

- stampo in silicone da 20 impronte per la creazione di mono-tart;
- stampo doppio in silicone da 8 impronte per la realizzazione di monoporzioni 3D capaci di riprodurre ogni soggetto nella sua interezza;
- stampo in silicone per torte.

Didascalie immagini:

- Immagine 1_Stampo in silicone per mono-tart soggetto marrone, limone e nocciola
- Immagine 2_Stampo in silicone per monoporzioni 3D soggetto nocciola
- Immagine 3_Stampo in silicone per torta soggetto limone