



RO  
patisserie

ANTONINO  
MARESCA  
PASTICCERE

RO



ANTONINO  
MARESCA

PASTICCERE

**RO**



# 01

## **Pan di Toni** **Il Panettone Tradizionale**

Il panettone tradizionale nella sua versione classica, senza glassa, con l'utilizzo di scorzone di arancia Navel, cedro di diamante e uvetta marinata in liquore alla vaniglia; nato dall'errore di un aiutante cuoco, dal quale poi ne ha preso il nome.

**RO** *patisserie*



# 02



## Marathon

Impasto con gianduia, finocchi e limoni di Sorrento canditi.

Dall'unione di questi tre ingredienti nasce Marathon, il cui nome significa "Piana dei finocchi", ed è proprio la presenza, al suo interno, dei pezzetti di questo ortaggio che caratterizza il sapore di questo lievitato.

RO *pâtisserie*

# 03



## Eros

Impasto al caffè. Con amarene candite e caramello salato.

Connubio tra ingegno (caffè) e povertà (amarene) mitigato dalla presenza al suo interno di gocce di caramello salato che ne equilibra gusto e percezione.



# 04

## Idelle

Impasto con l'aggiunta di massa di cacao con gelatina al lampone e pezzi di cioccolato "come una volta". L'agrodolce del lampone che sposa la vena amara del cioccolato fondente esaltato da un tocco di fior di sale, così nasce Idelle, in onore al monte Ida culla degli dei e luogo di origine della pianta dei lamponi.

RO *pâtisserie*



## Tentazione

Mela annurca candita e al forno e gelatina di mirtilli. Dal sodalizio tra la mela annurca cotta al forno che dona morbidezza all'impasto e il mirtillo che regala freschezza e acidità, così nasce l'idea di Tentazione, il cui nome vuol fare riferimento al peccato originale dove appunto una mela ne è stata la protagonista.



## Viaggio al Sud

Albicocca Pellecchiella del Vesuvio, pasta di pistacchio, pepe del Madagascar, fior di sale. Entrambi gli ingredienti forse originari della Persia si uniscono per dare forma al Viaggio al Sud; caratterizzato da un impasto morbido e setoso, insaporito dal fior di sale e dalla presenza del pepe del Madagascar che dà al pistacchio ancora più "spinta".



# 07



## Fragranza

Farina integrale, frutti di bosco canditi, agrumi e latte cotto.

Il nome in omaggio alla presenza delle fragole di bosco simbolo nell'antichità di purezza e Fragranza.

RO *patisserie*



# 08

## Azteca

Cioccolato al latte, cioccolato fondente al 62% e l'altro "come una volta" al 70%.

Il "Cibo degli Dei" nella sua massima espressione, l'unione di tre cioccolati che hanno un denominatore comune, la pianta di cacao le cui origini si rifanno alle leggende dei Maya secondo le quali questa pianta nacque dal sacrificio di una Regina che diede la vita per proteggere lo scrigno del tesoro del suo Re.

RO *patisserie*



## Antiqua Senza Lattosio

Marron glacés, uvetta marinata nel Bas Armagnac e olio EVO.

Nell'antichità (Antiqua appunto) il castagno per via della sua altezza veniva considerato il collegamento tra cielo e terra, l'uvetta lasciata a marinare nel Bas Armagnac smorza il gusto dolciastro del marrone esaltandone al contempo i sapori.

# 10



## Piña Colada

Impasto al cocco, gelatina di ananas, lime.  
Panettone in onore al classico cocktail originario di Porto Rico; al taglio si percepisce il profumo del cocco mentre all'assaggio la dolcezza dell'ananas esce fuori dando l'idea di essere pied a l'eau su di una spiaggia caraibica.

RO *patisserie*



## Pandoro

Burro & Vaniglia.

L'altro classico dei lievitati, il cui nome deriva dalla parola veneta "Pan de Oro" perché veniva servito solo sulle tavole dei ricchi veneziani.

Unconditional *Love*



[roworldexperience.com](http://roworldexperience.com)

