



Il nostro sito non utilizza cookies per la profilazione dei visitatori ma è possibile che ciò sia effettuato da plugin in applicazioni di terze parti necessario al loro funzionamento. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera [Sito Garante privacy](#)

Accetto

Redazione Store Abbonamenti Newsletter Privacy



HOME CITY TREND CARTELLONE EVENTI IN TOSCANA WINE NEWS INTERVIEW ENGLISH TEXT LIBRI

COSA FARE

Maggio è un bel Viaggio

Home > City Trend > Gourmet News > Gabriele Vannucci per le Feste: tutto sul Panettone Artigianale

Gabriele Vannucci per le Feste: tutto sul Panettone Artigianale

Protagonista indiscusso sulle tavole natalizie, il Panettone è il dolce immancabile da gustare in compagnia di amici e parenti durante le festività.

- DATA 07/11/2023



Alto, basso, glassato, farcito, classico o innovativo, chi-più-ne-ha-più-ne-metta, sono ormai molte le proposte tra cui scegliere.

SHOP ONLINE SIGARNET! Sconti, Omaggi & Promozioni per concerti, teatri, eventi, ristoranti, wellness

OUR BURGERS ARE SO FAMOUS... THEY HAVE THEIR OWN CHAUFFEURS ORDER NOW! Hard Rock Coca-Cola

a new way for wine tasting THE WINE LOVERS COMMUNITY www.godsavethewine.com

GROTTA GIUSTI INGRESSO PISCINA TERMALE E GROTTA TERMALE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279



Ma come riconoscere e apprezzare un Panettone Artigianale? Lo abbiamo chiesto a **Gabriele Vannucci, Pastry Chef & Gelatiere**, Maestro AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani - oramai da qualche anno propone agli affezionati clienti le sue dolci creazioni natalizie nel suo negozio a Firenze, la gelateria artigianale GELATO, Gabriele Vannucci. Fondamentale secondo il Maestro Vannucci è guardare sempre l'etichetta e controllare gli ingredienti: *"l'etichetta deve essere pulita, ovvero non devono essere presenti emulsionanti e conservanti. La scadenza di un prodotto artigianale è breve"*. Vannucci cura ogni dettaglio dei suoi Panettoni, **tutti realizzati rigorosamente con lievito madre e 36 ore di lievitazione**: *"un prodotto artigianale può avere costi apparentemente elevati, me ne rendo conto, ma oltre il costo delle materie prime che se di qualità naturalmente hanno un prezzo importante, ci sono studio e dedizione, tanta fatica e moltissime ore di lavoro per rendere perfetto ogni singolo dolce"*.

Lui propone **tre diverse versioni**: classico, caffè cioccolato e al Negroni, *"accanto ai gusti più classici ho voluto creare qualcosa di unico e divertente e dedicarlo alla città di Firenze. Quest'anno poi per tutti coloro che decidono di acquistare i miei prodotti pre-ordinandoli - sul sito o direttamente in negozio - già in novembre uno sconto speciale del 10%"*.

Ecco infine qualche suggerimento: *"Avete sempre cura di riporlo nel sacchetto di cellophane per mantenerne la fragranza. Subito prima di mangiarlo potete mettere il vostro panettone - ancora nel sacchetto - in forno statico, a 40° per 10 minuti, e far sprigionare al massimo tutti gli aromi. E mi raccomando, non abbinatelo con lo spumante brut! Serve un vino o un liquore dolce, io consiglio il mio Vermouth Vannucci, creato appositamente per accompagnare i miei lieviti"*.



ELENCO PRODOTTI NATALE 2023

- Panettone Classico "Mamma Mia"

L'immane lievitato natalizio da portare sulle vostre tavole per le festività. Panettone tradizionale alto con glassa alla mandorla, prodotto con solo lievito madre vivo, 36 ore di lievitazione per un lievitato completamente privo di emulsionanti e conservanti. Avvolgente, dal sapore deciso e dall'intenso profumo di agrumi, con uvetta, arancia e cedro canditi.

1 kg, euro 40,00

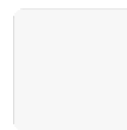
Ingredienti: Farina panettone Molino Dallagiovanna, lievito madre, zucchero Italia Zuccheri, burro Fattorie Fiandino, tuorlo d'uovo cat.A Eurovo, miele d'acacia Agrimontana, vaniglia Bourbon Agrimontana, scorza d'arancio candito Agrimontana, cedro diamante candito Agrimontana, uvetta 6 corone Australia,



NEWSLETTER

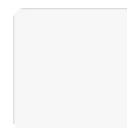
Aggiornamenti settimanali
eventi in città e non solo...

CARTELLONE CULTURA



OGGI a FIRENZE e in TOSCANA

La nostra agenda quotidiana: i principali spettacoli, eventi, curiosità...



La settimana dello Spettacolo a Firenze e in Toscana

Il meglio di musica, danza, teatro e oltre...



Maratona in Compagnia: Il Festival dei Popoli

Da sabato 4 a domenica 12 novembre il meglio del cinema documentario internazionale e grandi ospiti.



Leggere per non dimenticare

Il ciclo di incontri a cura di Anna Benedetti alla



sale.

- **Panettone Caffè & Cioccolato**

Panettone caffè, cioccolato bianco e cioccolato al latte. Solo lievito madre vivo per 36 ore di lievitazione, glassa alla mandorla. Il caffè selezionato dal Maestro Vannucci è il 100% arabica LAB 100 Miscela Specialty della torrefazione fiorentina Mokaflor. La lavorazione prevede l'estrazione a freddo del caffè con metodo coldbrew, per mantenere tutti i profumi più autentici del prodotto e regalare all'assaggio un gusto autentico e delicato, che si sposa in perfetta armonia alle dolci note dei cioccolati. La tua carica di soffice piacere.

1 kg, euro 40,00

Ingredienti: Farina panettone Molino Dallagiovanna, lievito madre, zucchero Italia Zuccheri, burro Fattorie Fiandino, tuorlo d'uovo cat.A Eurovo, miele d'acacia Agrimontana, vaniglia Bourbon Agrimontana, caffè 100% arabica LAB 100 Miscela Specialty Mokaflor estratto a freddo, cioccolato Bianco Domori, cioccolato al latte 38% Domori, sale.

- **Panettone al Negroni**

L'omaggio del Maestro Vannucci alla città di Firenze, sede da un anno della sua gelateria artigianale GELATO, Gabriele Vannucci. Solo lievito madre vivo per 36 ore di lievitazione. Il Panettone al Negroni con la sua particolare e caratteristica nuance rosata data dal burro al Campari, viene realizzato con il Vermouth Vannucci - il vino aromatizzato nato dalla sinergia tra il Maestro Vannucci e Fermenthinks, la prima micro-distilleria sul territorio di Firenze - che lo scorso luglio ha ottenuto la prestigiosa medaglia di bronzo agli International Spirits Challenge di Londra. All'interno del Panettone sono presenti gelatine al negroni e scorze d'arancio candito. Il Panettone che non ti aspetti, il regalo perfetto per stupire i tuoi cari

1 kg, euro 40,00

Ingredienti: Farina panettone Molino Dallagiovanna, lievito madre, zucchero Italia Zuccheri, burro Fattorie Fiandino, tuorlo d'uovo cat.A Eurovo, miele d'acacia Agrimontana, polvere di Campari, gelatine di Negroni (Vermouth Vannucci, Bitter [Bottega](#), Gin Beefeater), scorza di arancia candita Agrimontana, sale.

- **Biscotti**

Scozzese

Biscotto artigianale fatto a mano con una selezione accurata di materie prime per la caratterizzazione del prodotto finito, dal burro della Normandia al sale di Cervia. Conosciuto anche come Shortbread, lo Scozzese Gabriele Vannucci è il biscotto al burro famoso per la sua irresistibile friabilità, perfetto in ogni momento della giornata, semplice e inconfondibile.

300 gr, 12 euro

Diamantino

Caffè e cacao per un gustoso risveglio. Da provare a colazione, inzuppato o secco per affrontare la giornata con la giusta dose di dolcezza ed energia.

300 gr, 12 euro

Cookie

La ricetta del classico biscotto americano, la coccola friabile in versione mignon da concedersi in ogni momento della giornata.

300 gr, 12 euro

Frollino

Con il gusto puro di Cacao Monorigine Ecuador, contraddistinto per la sua intensità, persistenza e avvolgenza, unito alle nocciole IGP Piemonte sinonimo di qualità assoluta. L'aromaticità del Cacao e la rotondità della nocciola lasceranno al tuo palato un gusto intenso e stimolante.

300 gr, 12 euro

Biblioteca delle
Oblate. A
Novembre...



VIDEO & INTERVISTE



Lo SHOCK di FIRENZE: La Vera Pandemia di una Città e 4 "vaccini" + 1 per affrontarla

In libreria, nelle edicole e sui siti online. Analisi e proposte controcorrente di Franco Camarlinghi (la "profezia" dell'86), Marcello Mancini, Stefano Fabbri, Massimo T. Mazza, Leonardo Tozzi



VIDEO: 40 anni di Firenze Spettacolo

Il videomaker milanese Oscar Covini ci ha chiesto, in occasione dei nostri primi 40 anni di storia, di raccontare il nostro cammino.



Mezzogiorno di Fuoco: Teatri Chiusi, ora Basta!

Le video interviste di Firenze Spettacolo con i protagonisti del



- Crema di nocciole

Tutta la rotonda e gentile bontà della Nocciola piemontese incontra il cioccolato monorigine Ecuador per fondersi in un unico irresistibile piacere spalmabile.

200 gr, 9 euro

GELATO, Gabriele Vannucci - Via Antonio Scialoja 27rosso Firenze - 055 5326336 - da lun a sab 14-20 - gabrielevannucci.it - per info: gv@gabrielevannucci.it - PhMicheleTamasco

TAGS: GABRIELE VANNUCCI PASTRY CHEF PANETTONE ARTIGIANALE

GELATO GABRIELE VANNUCCI

ARTICOLI COLLEGATI

mondo dello spettacolo, della ristorazione, del vino, degli eventi, del turismo, della moda.



Mezzogiorno di Fuoco - I Giovani e la Pandemia: vittime o colpevoli?

Ne parliamo con: MARIA ANTONIETTA GULINO, LORENZO SOMIGLI, DAVIDE CAMPAGNOLO e GIULIO MUGNAI.



Mezzogiorno di Fuoco | FORZA TEATRO!

Intervista con Franco d'Ippolito (Teatro Metastasio) e Gianluca Balestra (Cantiere Florida).

BOLOGNA
SPETTACOLO



© 2020 Firenze Spettacolo

MENU

Home

Store

Redazione

Abbonamenti

Newsletter

Privacy

Firenze Spettacolo

Nuova Editoriale Florence Press srl. Piazza Spirito 19 - 50125 Firenze

Tel. 055 212911 - Fax 055 2776309

Iscritta Registro Ditte del Tribunale di Firenze n. 61351 - CCIAA n. 0443616 | Cap. Soc.

10.329,14 - Cod. fisc./P. IVA 04366030486

NEWSLETTER

✉ Aggiornamenti settimanali, eventi in città

email

ISCRIVITI