

Latte art e nuovi croissants al Bar Marena di San Cipirello

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 03 Aprile 2025 08:03



Continua la professionalizzazione del personale del **Bar Marena 1970** di **San Cipirello (PA)**, ascoltando anche i suggerimenti di **Francesco Palumbo**, già consulente del locale grazie alla sua idea di "rostitceria d'autore", **Daniele Ragusa** ha voluto ulteriormente investire introducendo la latte art nel suo bar. Il nome che ha consentito l'introduzione di questa novità è quello di **Giuseppe Fiorini**, campione italiano 2016, un siracusano oggi dedito alle consulenze ed all'adeguamento del personale. Ovviamente il corso di **Fiorini** non ha riguardato solo la latte art, bensì anche la preparazione del caffè, in cui lo staff era si già formato, tuttavia studiando con docenti diversi si impara sempre di più.

La collaborazione con **Francesco Palumbo** ha anche introdotto, oltre ai cornetti al burro con impasto all'italiana, anche i croissants con impasto alla francese, per chi non lo sapesse, questi si differenziano per la ricchezza degli ingredienti, più pesante il primo in quanto con più burro e con uova, più leggero il secondo con meno burro e senza uova, pertanto in questo caso, il croissant risulta più neutro, meno caratterizzato rispetto al cornetto italiano, peculiarità che lo rende particolarmente ideale da accoppiare con farciture importanti senza sopravanzarle.

Lo scorso **16 Marzo 2025**, al **Bar Marena**, oltre a **Fiorini** e la latte art, sono stati quindi presentati i diversi nuovi prodotti con impasto croissant che dal prossimo **19 Marzo**, a rotazione, affiancheranno l'offerta già citata di cornetti all'italiana e di rostitceria d'autore alla Francesco Palumbo: Pain au chocolat bicolore al cacao, **Croissant integrale con yogurt greco miele e noci tostate**, **Croissant bicolore rosso con gel di lampone e chantilly al mascarpone e vaniglia bourbon**, **Girella con crema pasticciera uvetta e arancia semi candita**, **Croissant bicolore al cacao con crema alla gianduia**, ma anche la tradizionale **Iris con ricotta, gocce di cioccolato e cannella** alla quale verrà affiancato la versione all'antica con **bianco mangiare**, vediamoli insieme nel seguente video.

{youtube}Qt4keSYhESo{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bisemificio La Nuova](#) di Palermo



© 2025 WWW.GUCINARTUSI.IT - LIDIA CARACUSI PH

[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)

Latte art e nuovi croissants al Bar Marena di San Cipirello

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 03 Aprile 2025 08:03
