Pubblireazionale

Golose Tentazioni per il “Giorno più bello”, a I Dolci della Regina di Garda

Una delle ultime idee più eleganti? Decorare con le stesse fioriture torta nuziale, bouquet della sposa, composizioni dei tavoli del ristorante gourmet Regio Patio (www.regiopatio.it) e delle stanze per gli ospiti dell’hotel Regina Adelaide (www.regina-adelaide.it), sempre di proprietà della famiglia Tedeschi.

Aperto da martedì a sabato 8.30-13.30 e 15.30-19.00, domenica e lunedì 8.30-13.30
tel. 045 7256249 - info@dolciedellaregina.it
www.dolcidellaregina.it

Compleanni, anniversari, cresime, battesimi si sa, vanno celebrati con un'ottima torta personalizzata. Ma quella più bella, quella che per sempre resterà impressa nella memoria di tutti e ritratta nelle migliori foto dei nostri album è senza dubbio quella nuziale. “Da 50 anni il susseguirsi di cerimonie presso il nostro hotel ci ha insegnato a liberare la fantasia insieme a voi. Ascoltiamo, interpretiamo i vostri gusti e proponiamo ciò che potrà incontrare la vostra sensibilità e stupirvi. Lo assaggiamo insieme, ideando così ogni volta qualcosa di unico. E’ un processo di ricerca e scoperta, che ci piace condividere con voi” afferma Annalisa Tedeschi, proprietaria e ideatrice della deliziosa boutique di pasticceria nel centro storico di Garda. “Farine di fresca macinatura, burro di centrifuga, lievito di pasta madre, uova e latte freschi, vaniglia di baccello, frutta di stagione; tutto parte da qui. Investiamo molto nella scelta di ingredienti e produttori: devono garantirci assoluta qualità e ben dialogare con la nostra sensibilità.” Ecco svelato il segreto della freschezza, leggerezza e fragranza di queste rinomate torte. Nessun surrogato, semilavorato o conservante; ogni creazione è rigorosamente artigianale in ogni sua fase di lavorazione. Ogni torta è per questo diversa dall’altra; a renderla unica è "la magia" che ogni volta si crea mescolando, impastando e lavorando solo materie prime fresche e naturali. E poi... c'è sempre l'ingrediente segreto: la mano e l’esperienza della chef di pasticceria Giovanna Tommasi!