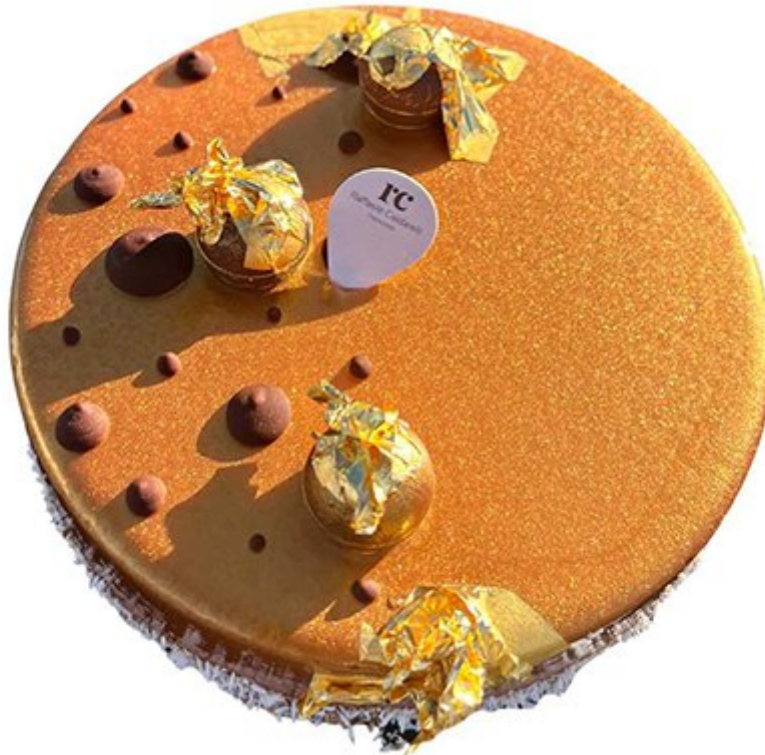


Il famoso dolce Cocco di Mamma festeggia i suoi dieci anni e nasce la versione Gold

Data: 1 settembre 2023 | Autore: Nicola Cundò



Lo slogan che accompagna da dieci anni il dolce più famoso di Raffaele Caldarelli è “Perché in fondo siamo tutti un po' Cocco di Mamma”, in cui il pasticciere campano esprime tutta la filosofia in cui si racchiude la bontà di gusto del prodotto che gli sta più a cuore: un’esplosione di passione per il palato fatta di Pan di Spagna al cioccolato pralinato, mousse leggera al cocco, crema spalmabile di nocciole, glassa al cioccolato bianco e scaglie di cocco.

Quest’anno ricade il decimo anniversario dalla sua creazione e il pastry chef nato alle pendici del Vesuvio ha voluto ringraziare le centinaia di migliaia di persone che ne hanno degustato la piacevolezza realizzando una Special Edition in versione Gold del Cocco di Mamma.

La produzione limitata di 23 pezzi (numero significativo per il pasticciere) di questo dolce così particolare prevede la presenza aggiuntiva di foglie d’oro, che renderanno ancora più speciale e singolare il gusto dell’iconico dolce di Raffaele Caldarelli.

Le speciali torte verranno poste in vendita solo nella giornata di giovedì 17 gennaio, data di compleanno del dolce che ha spopolato in tutta Italia per il suo sapore sofficientemente unico.

Grande il successo di gusto e tantissimi gli apprezzamenti tecnici giunti da ogni parte della

Campania in occasione della presentazione del dolce al cocco, frutto di un continuo lavoro di sperimentazione e applicazione della materia, proprio con lo stesso entusiasmo del primo giorno, perché, come ama ricordare in ogni momento l'artigiano pasticcere, "la qualità, l'amore e la passione si ritrovano sempre nell'origine".

Classe 1994, affascinato dall'arte dolciaria sin da bambino, Raffaele Caldarelli ha iniziato a dar forma alla propria creatività nell'azienda di famiglia, dove è nata la sua passione per l'arte della pasticceria e lo stimolo verso una continua ricerca di sapori e nuovi accostamenti, che hanno spinto il giovane pasticcere ad affermarsi nel settore dolciario di qualità.

La produzione del talentuoso pastry chef è realizzata esclusivamente con prodotti di prima scelta, soprattutto per divulgare con appropriatezza e successo la tradizione e l'innovazione della pasticceria campana.

Le capacità tecniche e gli spunti creativi di Raffaele Caldarelli, uniti allo studio costante e all'instancabile dedizione al lavoro, sono gli elementi fondamentali della sua crescita professionale, tanto da riuscire ad ottenere importanti riconoscimenti e a conquistare la stima di vari personaggi del mondo dello spettacolo.

Abile nel coniugare tradizione e innovazione, Caldarelli è un artista della pasticceria artigianale in continua evoluzione, capace di realizzare opere dolciarie attraenti per gli occhi e il palato.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/il-famoso-dolce-cocco-di-mamma-festeggia-i-suoi-dieci-anni-e-nasce-la-versione-gold/131970>