

dolciarte

pasticceria d'avanguardia

il dolce catalogo





## Chi siamo

Nel cuore del centro storico di Avellino, nel 2008 nasce **dolciarte** pasticceria d'avanguardia.

Carmen Vecchione, grazie alla sua determinazione, al suo talento, ma soprattutto alla sua forte passione per la pasticceria, mette su un piccolo ma moderno laboratorio in cui con il suo staff crea e sperimenta prodotti dolciari di altissima qualità. In breve tempo **dolciarte** fa emergere il suo carattere di innovatività ed originalità ritagliandosi il suo spazio, ricevendo sempre più apprezzamenti dai suoi clienti e ottenendo riconoscimenti anche da esperti del settore.

**Dolciarte** si propone da subito come pasticceria non tradizionale, le sue creazioni hanno come costante il carattere di

innovazione e originalità sia nelle tecniche di preparazione che nella estetica della presentazione.

La filosofia di fondo, che sta alla base di qualsiasi lavorazione, è l'attenzione costante al particolare e alla ricerca meticolosa di materie prime di alta qualità che siano sempre espressione massima del territorio nazionale. Sono banditi, quindi, qualsiasi tipo di surrogato o semilavorato, lo stesso vale per i conservanti e i grassi idrogenati. Pur cercando di far conoscere i propri prodotti anche fuori dal mercato locale, non si cede mai alla tentazione di industrializzare il processo produttivo, si cerca costantemente di valorizzare il carattere di artigianalità del prodotto sobbarcandosi costi maggiori e lavori più faticosi.





## L'arte bianca

La lavorazione di tutti i nostri prodotti avviene a lievitazione naturale con l'utilizzo di lievito naturale da madre bianca senza alcuna aggiunta di lievito di birra.

La lievitazione da madre bianca è molto complessa e delicata. Richiede decine di ore di lavorazione e di cure.

I risultati di questa lenta e accurata lavorazione vengono espressi in termini di:

leggerezza, delicatezza, esaltazione del profumo, del gusto e resa del prodotto più digeribile e assimilabile.

**Una vera e propria arte rara.**







## 6° posto

Panettone classico.  
I migliori 10 panettoni tradizionali.  
Alto milano o basso,  
piemontese, con uvetta  
e canditi o senza,  
con glassa e non.  
**Capolavori dell'arte bianca**  
fatti con ingredienti  
di qualità da pasticceri puristi  
e piccole aziende che  
lavorano per bene.



Una new entry nell'ambito della panettonistica d'autore quella di Carmen Vecchione, che appena lo scorso anno ha preso il largo nella produzione del dolce natalizio. Il suo 6° posto è merito di passione e tenacia, della selezione degli ingredienti e di un grande lievitaista, Rolando Morandin, che l'ha instradata e le ha fornito anche il lievito madre. Basso coronato da una ghiaccia chiara a base di mandorle, nocciole e zucchero in granella, ha un impasto compatto di un colore giallo credibile, con un'occhiatura giusta più qualche cavità e con uvetta e canditi distribuiti in modo non regolare. Al naso aromi leggermente sopra le righe (di vaniglia e agrumi). Al palato sensazione dolce importante (forse dovuta all'alta concentrazione di canditi e uvetta), una punta di acido e di salato. Lascia in bocca un leggero sentore di amidi (della ghiaccia) e di burro.  
Ritorni di vaniglia.  
Struttura non del tutto solubile in bocca.  
Buona la mandorla

(Gambero Rosso Magazine - dicembre 2011)







## I biscotti

### C'erano una volta... i biscotti.

Grazie alla scelta delle materie prime si riscopre il sapore del biscotto.  
Farine macinate a pietra, ottimo burro, olio, vino, nocciole e tante spezie.  
Quando si inizia è difficile smettere.  
Dai semplici frollini ai biscotti farciti,  
dai tozzetti di vari gusti, ai classici krumiri.





## Il cioccolato

Un viaggio suggestivo nel gusto.

Spiegare come nascono i nostri prodotti al cioccolato:

con la selezione dei cioccolati;

con gli ingredienti del passato legati alla territorialità

che rendono i nostri prodotti "artigianali" e unici.

Il cioccolato in tutte le sue forme.

Tavolette, praline, drugges, pepite croccanti, frutta al cioccolato, creme.

Unico filo conduttore:

**passione per il cioccolato.**





## La pasticceria fresca

Studiati e bilanciati per rendere semplicemente buono un piccolo boccone.

Siamo sempre alla ricerca di accostamenti nuovi tra gusti e sapori, curandone l'estetica con forme e colori che rendono la nostra pasticceria fresca unica nel suo genere.













## Panettoni da 1 kg.

- Panettone classico
- Panettone arancia, cioccolato e cannella
- Panettone castagne e cioccolato
- Panettone pere e cioccolato
- Panettone solo uvetta
- Panettone integrale noci e fichi

**Euro: 25,00**

## Tavolette di Cioccolato

Tavolette da 100 gr.

- latte e sale alla vaniglia
- latte e sale alla liquirizia Amarelli
- latte e granella di nocciole
- latte e perle di cioccolato croccanti
- latte al caramello
- latte all'arancia
- latte e fragola essiccata
- fondente puro Brasile 62%
- fondente puro Ghana 68 %
- fondente puro Madagascar 64%
- fondente pistacchi 62%
- fondente nocciola 62%
- fondente alla menta 62%
- fondente speziato 62%
- fondente fava di cacao 62%

**Euro: 4,00**

## Frutta al cioccolato

Sacchetto da 150 gr.

- nocciole
- mandorle

**Euro: 4,50**

## Scorzette

Scatola da 120 gr.

- Scorzette a d'arancia
- Scorzette di limone
- Scorzette di zenzero
- Albicocche
- Fichi del Cilento

**Euro: 6,00**

Scatole praline da 9 pz

**Euro: 10,00**

Scatola praline da 12 pz

**Euro: 12,00**

Scatola praline da 20 pz

**Euro: 17,00**



## Pepite croccanti

Scatola da 170 gr.

Pepite fondente 62% alle nocciole

Pepite fondente 62% alle mandorle

Pepite fondenti 62% ai pistacchi

Pepite latte alle nocciole

Pepite latte alle mandorle

Pepite latte ai pistacchi

**Euro: 8,50**

## Pepite semplici

Scatola da 150 gr.

(fragola e lampone essiccati,  
mandorle, pistacchi, zenzero)

Fondenti e latte

**Euro: 8,50**

## Crema spalmabile alla nocciola

Barattolo 200 gr.

**Euro: 9,00**

## Biscotti

Sacchetti da 250 gr. - Scatole da 400 e 230 gr.

### • Tozzetti:

- nocciola e cioccolato

- arancia, cioccolato e cannella

- noci e nocino

- limone e limoncello

- liquirizia

Sacchetto 250 gr. **Euro: 5,00**

Scatola 400 gr. **Euro: 12,50**

Scatola 230 gr. **Euro: 7,50**

### • Torcetti al burro

Sacchetto 200 gr. **Euro: 6,00**

### • Tronchetti:

- all'arancia

- ai fichi

Sacchetto 150 gr. **Euro: 4,50**

### • Biscotti Germe di grano

Sacchetto 150 gr. **Euro: 4,50**

### • Biscotti del lagaccio

Sacchetto 100 gr. **Euro: 4,00**

### • Krumiri

Scatola 300 gr. **Euro: 10,00**

### • Canestrelli

Scatola 280 gr. **Euro: 9,00**

## Snack salati

Sacchetti da 100 gr.

Cantuccini gorgonzola e noci

Cantuccini pecorino e mandorle

Tegolino al sesamo nero

**Euro: 3,50**



## Natale dolciarte

### Confezioni natale

- panettone integrale, noci e fichi (uvetta) + tozzetti nocino + nocino
- panettone arancia, cioccolato e cannella + tozzetti cannella + grappa
- panettone castagne e cioccolato + fichi al cioccolato + albicocche al cioccolato + grappa
- panettone classico + scorzette arancia + scorzette limone + grappa
- panettone bianco + crema spalmabile
- panettone classico + prosecco + Ratafià

### Confezione cioccolato

Confezione biscotti + prosecco

## Alberi di Natale di cioccolato

Albero di Natale di cioccolato grande

**Euro: 28,00 / 30,00**

Albero di Natale di cioccolato piccolo

**Euro: 18,00 / 20,00**









seguici su facebook  
Dolciarte di Carmen Vecchione

dolciart<sup>e</sup>  
pasticceria d'avanguardia

di Carmen Vecchione sas - Via Trinità 52 • 83100 Avellino . Tel. 0825 34719 • [www.dolciarte.it](http://www.dolciarte.it)