**HOME**

Non c’è miglior posto per passare un dolce momento, che sia a colazione che nel bel mezzo del pomeriggio, se non nella “Pasticceria Padovana”, il luogo perfetto per soddisfare le esigenze del vostro palato e vivere un’esperienza unica. Situata nel centro di Padova, dal 1946 la nostra pasticceria offre innumerevoli prodotti, dalle paste da gustare in loco alle torte pronte all’acquisto. È un’eccellenza riconosciuta nel territorio padovano, in quanto produciamo prodotti classici e sperimentali che provengono dalle mani dei nostri pasticceri selezionati. Alcuni dei prodotti seguono alla lettera le antiche ricette segrete del “Maestro”, una figura importantissima nella storia di “Pasticceria Padovana”, in quanto è riconosciuto come il fondatore. Innovare, con uno sguardo al passato : è in questo modo che offriamo al cliente il massimo della loro esperienza all’interno del nostro locale, assaporando gusti nuovi miscelati a quelli antichi. Il nostro motto riprende un famosissimo ipse dixit di Leonardo Da Vinci: “La semplicità è la massima raffinatezza”. I nostri prodotti, sebbene abbiano una particolare preparazione ed elaborazione, sono realizzati con ingredienti semplici, certificati e sani, e per la loro raffinatezza seguiamo al dettaglio tutte le procedure per realizzare un prodotto di qualità. Siamo noi a selezionare tutti gli ingredienti: non utilizziamo additivi chimici che potrebbero depauperare il prodotto stesso e rendere l’esperienza dei nostri clienti poco piacevole.

**PASTE**

**MIGNON**

**Bignè con crema al cioccolato**

Preparati con una pastella che verrà suddivisa negli stampini e cotta in forno. A parte si preparerà la crema al cioccolato, che andrà poi a farcire i bignè una volta che si saranno raffreddati.

**Bignè alla crema al pistacchio**

Preparati con una pastella che verrà suddivisa negli stampini e cotta in forno. A parte si preparerà la crema al pistacchio, che andrà poi a farcire i bignè una volta che si saranno raffreddati.

**Bignè alla crema chantilly**

Preparati con una pastella che verrà suddivisa negli stampini e cotta in forno. A parte si preparerà la crema chantilly, che andrà poi a farcire i bignè una volta che si saranno raffreddati. La crema chantilly è composta da panna montata, zucchero a velo, e un aroma alla vaniglia.

**Bignè allo zabaione**

Preparati con una pastella che verrà suddivisa negli stampini e cotta in forno. A parte si preparerà la crema al cioccolato, che andrà poi a farcire i bignè una volta che si saranno raffreddati. La nostra crema allo zabaione ha una base di uova, zucchero e vermut.

**Bresciana**

Preparato con crema al cioccolato, e scaglie di cioccolato che si adagiano sulla sua superficie.

**Cannoncino con crema pasticcera**

Un classico, fatto con la pasta sfoglia, crema pasticcera e un pizzico di granella di nocciole.

**Crostatina al caramello e cioccolato al latte**

Crostatina con amaretto, strato di caramello e crema di cioccolato al latte

**Crostatina al cioccolato e arancio**

Crostatina con crema di cioccolato e arancio

**Crostatina al cioccolato fondente e banane**

Crostatina con crema di cioccolato fondente e banane

**Crostatina alla crema chantilly e frutta secca**

Crostatina con crema chantilly e lamponi

**Crostatina alle mandorle e ananas**

Crostatina con crema alle mandorle e ananas

**Cubo alle mandorle**

Cubo con strati di mandorle, amaretti e nocciole

**Cubo cioco-mango**

Cubo con strati di cioccolato e mango

**Cubo vaniglia e fragola**

Cubo con strati di ricotta, vaniglia e glassa alla fragola

**Opera**

Cubo di zuppa inglese

**Tarletta al cioccolato e pera**

Impasto con farina di lenticchie e pasta di mandorle, riempito con cioccolato e pera

**Tarletta alle mele e frutta secca**

Impasto con farina di lenticchie e pasta di mandorle, riempito con listarelle di mela e frutta secca

**Tortino carabaico**

Tortino con impasto e crema al cioccolato

**Tortino cremoso di nocciole**

Tortino con crema alle nocciole

**Tortino lamponi e cioccolato**

Tortino con fondo di cioccolato e glassa di lamponi

**MONOPROPORZIONI**

**Abbraccio di cioccolato**

Biscotto morbido al cioccolato e mandorle. Cremoso di cioccolato al latte e mousse al cioccolato fondente

**Amalfi**

Biscotto alle mandorle profumato al limone. Polpa di lamponi freschi. Soffice crema al limone

**Angelina**

Frolla croccante alle nocciole. Biscotto al cioccolato profumato al maraschino. Soffice crema alle mandorle tostate

**Caramel all’arancia**

Biscotto al cioccolato fondente all'olio di olive extravergine, crema vellutata al caramello, cremoso al cioccolato bianco e arancio

**Cheope**

Sottili gusci di bignè farciti con crema chantilly, zabaione e cioccolato 60% e morbida glassa al cioccolato

**Cuore di velluto**

Meringa morbida alle nocciole. Cremoso di cioccolato al latte e nocciole pralinate. Crema chantilly di cioccolato al latte

**Exotica**

Morbida meringa al cocco, cremoso al frutto della passione, sfoglie di cioccolato bianco e mousse al cocco

**Perle e rubini**

Biscotto morbido alle mandorle. Polpa di lamponi freschi. Mousse al cioccolato bianco

**Rugiada**

Biscotto morbido al cioccolato. Mousse ai frutti di bosco cremosa

**Settepetali**

Mousse al cioccolato fondente 70%. Bavarese alle nocciole pralinate. Sfoglie di cioccolato fondente

**TORTE**

**Abbraccio di cioccolato**

Biscotto morbido al cioccolato, crema di cioccolato al latte e mousse al cioccolato fondente

**Angelina**

Fondo croccante di frolla alle nocciole, biscotto profumato al maraschino avvolto da una soffice crema alle mandorle tostate, decorata con foglie di cioccolato bianco

**Caramel all’arancia**

Biscotto al cioccolato, crema vellutata al caramello, albicocche candite e crema al cioccolato bianco e arancio

**Crostata ai frutti di bosco**

Fondo di pasta frolla alle mandorle, marmellata ai mirtilli ricoperta di frutti di bosco freschi

**Cuore di velluto**

Fondo di meringa alle nocciole, crema di cioccolato al latte e nocciole, cuore avvolto da una leggera crema chantilly di cioccolato al latte

**Cupola al torroncino**

Pan di spagna al cioccolato, crema leggera al torrone, cubetti di meringa, soffice crema al cioccolato fondente avvolta da granella di amaretto

**Exotica**

Fondo morbido di meringa al cocco, cremosa al frutto della passione, sfoglie di cioccolato bianco, leggera mousse al latte di cocco

**Meringata alla frutta**

Fondo croccante di meringa, panna montata e frutta fresca.

**Mimosa**

Morbido pan di spagna al limone, crema leggera al limone, cubetti di meringa e ananas freschi

**Settepetali**

Biscotto morbido al cioccolato e nocciole con cereali, mousse al cioccolato fondente, sfoglie di cioccolato fondente

**Torta alle mandorle**

Fondo di friabile pasta frolla, pan di spagna profumato al maraschino e amaretto morbido alle mandorle, ricoperta di mandorle tostate

**Torta Amalfi**

Soffice pan di spagna alle mandorle profumato al limone, polpa di lamponi freschi avvolti da una leggerissima mousse al limone

**Torta bresciana**

Croccante frolla al cioccolato e mandorle, biscotto al cioccolato bagnato al caffè e crema leggera al mascarpone ricoperta da sottili sfoglie di cioccolato fondente

**Torta Langhe**

Fondo di friabile pasta frolla con morbido cake alle nocciole ricoperto di crema al cioccolato e nocciole

**Torta noci e caramello**

Fondo di friabile pasta alle mandorle ricoperta di noci caramellate

**Torta perle e rubini**

Biscotto morbido alle mandorle, polpa di lamponi freschi avvolta da una leggera mousse al cioccolato bianco

**Torta rugiada**

Biscotto morbido al cioccolato, sottile strato di cioccolato fondente avvolto da una delicata mousse ai frutti di bosco

**Torta sacher**

Morbido pan di spagna al cioccolato e mandorle farcito con marmellata di albicocche al 70%, ricoperto da una morbida glassa al cioccolato fondente

**STORIA**

La storia della nostra pasticceria si sviluppa dagli albori dell’anno 1946, a quasi un anno dalla Liberazione del nazifascismo in Italia. Una data simbolica che segnò l’inizio della pace, della rinascita e della ricostruzione del territorio nazionale. Il fondatore, della quale si sa solo che si facesse chiamare “Maestro”, aveva un obiettivo chiaro e preciso: portare felicità e dolcezza nelle case di tutti. Fu così che iniziò la sua attività, inizialmente nata per distribuire **<xml:lang=”fr”>** brioche alla crema e bignè al cioccolato ad un costo accessibile per tutte le famiglie. La produzione si sviluppò inizialmente nella casa del “Maestro”, che si diceva preparasse tutti i dolciumi insieme a sua madre, dalla quale successivamente ereditò l’esperienza e, in particolar modo, le sue ricette. Ricette che tutt’ora rimangono segrete e che solo i dipendenti della nostra attività possono venirne a conoscenza.

L’attività di distribuzione dei dolciumi continuò per 6 anni abbondanti, fino a quando nel 1952 avvenne la svolta. Tutto nasce grazie ad un fratello della madre del “Maestro”, economicamente benestante: accorgendosi delle potenzialità della sua produzione di dolciumi, decise di regalare al “Maestro” un locale sfitto di sua proprietà, in Piazza dei Signori nel centro di Padova. Fu così che, dopo qualche mese di ristrutturazione, nacque il suo sogno sotto l’insegna di “Pasticceria Padovana”.

Da quel momento, il “Maestro” inizia a produrre e vendere i suoi prodotti direttamente nel locale, insieme ad un team di qualità ed esperienza. Locale che attualmente è situato nella stessa posizione, fermi nell’intenzione di continuare a scrivere la storia di “Pasticceria Padovana” nel luogo in qui tutto è nato.

Del “Maestro” solo si sa che ha lasciato le redini della sua attività nel 1990, a causa della vecchiaia. Di lui si è cercato invano di scoprire la sua vera identità, ma è proprio per questo “velo di mistero” che la nostra pasticceria è diventata famosa (oltre alla qualità dei nostri prodotti) e alleggia ancora il suo nome come una sorta di divinità.

Il resto è storia.

“Pasticceria Padovana” concorre ogni anno per il “Campionato Nazionale di Pasticceria” portando in concorso un pasticcere. Negli ultimi vent’anni ci siamo sempre posizionati nelle prime 3 posizioni, vincendo per ben 9 volte il titolo. Abbiamo partecipato anche nelle ultime 5 edizioni del “Campionato Mondiale di Pasticceria”, e nel 2018 siamo arrivati in quinta posizione. Un orgoglio per la nostra pasticceria, che ha raggiunto grandi traguardi, e per il nostro territorio che ci offre la miglior materia prima, sempre ed esclusivamente in nome del mitico “Maestro”.

**CONTATTI**

Sempre al servizio del cliente, reperibilità garantita.

Se vuoi avere maggiori informazioni su quello che offriamo o per qualsiasi altra evenienza, puoi contattarci per mail o con uno squillo di telefono.

Telefono: 049 807674

Cellulare: +39 3427823675

Mail: [marco.dalla.libera.2@studenti.unipd.it](mailto:marco.dalla.libera.2@studenti.unipd.it)

**Orari**

Sia nei giorni feriali che in quelli festivi, la nostra pasticceria è aperta. Ecco i nostri orari:

Lunedì – Venerdì

Mattina: 7:00 – 12:30

Pomeriggio: 14:30 – 18:00

Sabato – Domenica:

Mattina: 7:00 – 12:30

**Dove ci puoi trovare?**

Indirizzo: Via Trieste, 63 - 35121 Padova (Italia)

(qui sotto viene inserita la mappa)