CATALOGO 2022



### PASTICCERIA MASONI.com

# PASTICCERIA

DAL 1950 DOLCEZZE TOSCANE



PASTICCERIA MASONI | CATALOGO DOLCI 2022

## I DOLCI DEL MASONI...

### A BASE DI PASTA **SFOGLIA**

La pasta sfoglia è una preparazione di pasticceria a base di farina, acqua e burro. La peculiarità della pasta sfoglia è tutta nella lavorazione, che prevede un particolare modo di lavorare l'impasto che consente di ottenere una pasta composta da tanti sottilissimi strati che si "sfogliano" durante la cottura, producendo un composto particolarmente friabile.

### A BASE DI PASTA FROLLA

Gli ingredienti di base della pasta frolla sono la farina, il burro, le uova e lo zucchero. E' una pasta non lievitata con la consistenza tipica della pasta frolla, che come dice il nome deve essere fragile, friabile, non dura e soprattutto non tenace. La caratteristica principale della frolla è la "croccantezza", elemento fondamentale di una buona lavorazione artigianale.

### A DOPPIA LIEVITAZIONE NATURALE

Fino 72 ore di lievitazione, il Panettone e la Colomba di Pasqua rappresentano la vera artigianalità di una lavorazione naturale e con prodotti genuini. Diversi sono i gusti e il confezionamento di questi prodotti della tradizione italiana che ogni anno imbandisco le tavole di tutti gli amanti della buona pasticceria artigianale.

### **DELLA TRADIZIONE TOSCANA**

In Pasticceria Masoni si trova il riflesso di due momenti magici: il Medioevo delle grandi individualità e la signoria de' Medici. La prima testimoniata da Panforte, Ricciarelli e Cavallucci, nel secondo invece è rimasta l'eredità dei cantucci con le mandorle. Ritroviamo la tradizione lungo tutto l'anno con i Cenci di Carnevale e a Pasqua con la rinomata Schiacciata di Pasqua.



DAL 1950:

# LA STORIA "DEL MASON, "la tradizione"

nostro laboratorio la tradizione e la qualità si fondono per offrirvi prodotti di finissima pasticceria a base di frolla, sfoglia e piccoli lievitati, guidandovi alla scoperta di un mondo ricco di sapori, gusti e sensazioni uniche. Il nostro modo di "creare la pasticceria" si basa sull'artigianalità delle lavorazioni e su un'attenta selezione delle materie prime utilizzate. Utilizziamo ingredienti sempre freschi e genuini, di alta qualità frutto di un'accurata selezione dei prodotti locali.



# A BASE DI PASTA SFOGLIA



### **Sfoglie Tris**

Shelf life 180gg | 250g | 521 Kcal

Le tre specialità della Casa Masoni, tutte insieme in una fusione di gusto e tradizione. In un'unica confezione il trio del sapore, un gusto diverso dall'altro unito da un unico prodotto primario; la pasta sfoglia. Le Ventaglie, le Sfogliatine e per gli amanti della cioccolata troviamo anche le Ventaglie ricoperte. La loro caratteristica a forma irregolare è sinonimo di artigianalità e grande maestria.

### PASTA SFOGLIA

La pasta sfoglia è una preparazione di pasticceria a base di farina, acqua e burro. La peculiarità della pasta sfoglia è tutta nella lavorazione, che prevede un particolare modo di lavorare l'impasto che consente di ottenere una pasta composta da tanti sottilissimi strati che si "sfogliano" durante la cottura, producendo un composto particolarmente friabile.



Shelf life 180gg | 230g | 511 Kcal

Le Sfogliatine Masoni sono eccezionalmente friabili e grazie alla loro leggerezza si sciolgono letteralmente in bocca. Anche in questo caso i nostri pasticceri prestano particolare attenzione alla forma affusolata e alla doratura della sfoglia che ne garantisce il sapore e fragranza del prodotto.



### **Sfogliatine Ricoperte**

Shelf life 180gg | 230g | 516 Kcal

Le Sfogliatine Ricoperte sono una dolce variante delle Sfogliatine classiche con l'aggiunta del cioccolato fondente su metà del prodotto. Particolare attenzione alla forma affusolata e al temperaggio del cioccolato fondente che rappresenta la caratteristica principale del prodotto.



### Ventaglie ricoperte

Shelf life 180gg | 230g | 553 Kcal

Le Ventaglie Ricoperte sono una variante delle Ventaglie. La loro caratteristica a forma di "ventaglio" le rende uniche nel mercato e uniche nel loro gusto. A completare il sapore è il rivestimento di cioccolato fondente che alla fine, unito ai micro cristalli di zucchero rende il sapore unico ed inconfondibile.



### Ventaglie

Shelf life 180gg | 220g | 511 Kcal

Le Ventaglie sono delle piccole delizie a base di pasta sfoglia, fragranti e friabili . Uniche nel suo genere grazie alla forma a "ventaglio", buone da assaporare a qualsiasi ora della giornata.



### PASTICCERIA MASONI.com

### Conchiglie al cacao

Shelf life 180gg | 250g | 553 Kcal

Le Conchiglie al cacao sono una delle tante varianti della Casa dolciaria Masoni. Le Conchiglie sono uno dei formati più apprezzati sulle tavole degli amanti dei prodotti artigianali. Questo formato dall'aspetto maestoso è estremamente elegante si assaggia molte bene in ogni parte della giornata, dando il meglio di sé anche grazie al suo cuore di cacao.



### Conchiglie all'albicocca

Shelf life 180gg | 250g | 481 Kcal

Le Conchiglie all'albicocca sono una variante della produzione dolciaria da forno delle "Conchiglie". Le Conchiglie sono uno dei formati più apprezzati dai più piccoli grazie alla loro maneggievolezza. Questo formato dall'aspetto maestoso è estremamente elegante si assaggia molte bene in ogni parte della giornata, dando il meglio di sé anche grazie al suo cuore di marmellata.





### NESSUNA REGISTRAZIONE. ACQUISITI VELOCEMENTE



O Cerca

HOME PROMOZIONI SHOP ONLINE IDEE REGALO DOLCI PRODOTTI CATALOGO CONTATTI

GALLERY RECENSIONI SEGUICI

# MASONI

### CATALOGO DOLCI PASTICCERIA MASONI

SCARICA IL CATALOGO DOLCI 2022



Oltre 30 varietà di prodotti artigianali realizzati dai mastri pasticcieri della Pasticceria Masoni di Vicopisano. Un ampia scelta di delizie che ti porteranno dalla friabilità delle delizie di sfoglia e pasta frolla ai profumi inconfondibili della pasta di mandorla per condurti successivamente nelle più grandi meraviglie della tradizione toscana con i sapori del panforte e dei tanti altri dolci tipici della tradizione toscana.

















# A BASEDI FROLLA

Gli ingredienti di base della pasta frolla sono la farina, il burro, le uova e lo zucchero. E' una pasta non lievitata con la consistenza tipica della pasta frolla, che come dice il nome deve essere fragile, friabile, non dura e soprattutto non tenace. La caratteristica principale della frolla è la "croccantezza", elemento fondamentale di una buona lavorazione artigianale.



### Occhi di bue all'albicocca

Shelf life 180gg | 270g | 384 Kcal

I biscotti Occhio di bue sono dei deliziosi dolcetti di pasta frolla con un morbido ripieno ai frutti di bosco. Prendono il nome dalla loro forma, che ricorda quella dell'uovo cotto "all'occhio di bue", infatti, la versione della Casa Masoni richiama l'originalità del prodotto in quanto sono realizzati sovrapponendo due biscotti rotondi, uno dei quali forato al centro, farciti con della marmellata all'albicocca.



## Occhi di bue ai frutti di bosco

Shelf life 180gg | 270g | 385 Kcal

Seconda varietà della produzione da forno a base di pasta frolla della famiglia degli "occhi di bue". Gusto deciso, leggermente aspro unito alla dolcezza dello zucchero a velo.



### Occhi di bue alla ciliegia

Shelf life 180gg | 270g | 384 Kca

Terza ed ultima variante dei dolci occhi di bue al gusto di ciliegia.



### Cioccofrolle all'arancia

Shelf life 180gg | 270g | 372 Kcal

Ottimi per presentare sulla tavola qualcosa di creativo e appetitoso, le Cioccofrolle all'arancia sono perfette anche per dare al buffet un tocco vivace e... friabile! A completare il gusto è la copertura del cioccolato fondente che, ad ogni morso morbido e friabile, unito al gusto agro dell'arancia crea un effetto sensoriale unico ed inconfondibile.



### Ciambelle bicolore

Shelf life 180gg | 220g | 439 Kcal

Davanti ad una tazza di tè o caffè fumanti, ci si risveglia lentamente e con piacere. Abbiamo pensato proprio a questo momento per realizzare un biscotto adatto ad accompagnare l'inizio della vostra giornata e di quella dei bambini! Le Ciambelle Bicolore sono delle delizie di pasta frolla che unite ad un leggera camicia di cioccolato creano un super goloso visivo e sensoriale molto originale!



### Torta di noci

Shelf life 90gg | 250g | 311 Kcal

La Torta di noci è il dolce perfetto da assaporare nelle giornate d'autunno. Pasta frolla artigianale con all'interno una squisita crema alle noci rigorosamente sminuzzate a lama. A completarne il gusto un velato piacere di panna e miele. come la loro bontà è soffice e genuina.

### Pasticceria

Shelf life 120gg | 350g | 368 Kcal

La Pasticceria assortita della Casa Masoni è un'insieme di biscottini, o meglio, di pasticcini a base di pasta di mandorla, data la loro consistenza morbida all'interno ma resistente al morso nel guscio esterno.





# A BASE DI PASTA SFOGLIA con FARINE SPECIALI

### FARINA CON GRANI AI CEREALI ANTICHI

Che cosa sono i grani antichi e perché consumarli?

1 2

I grani antichi non sono altro che una varietà del passato rimasti originali e autentici ovvero, non hanno subito alcun intervento di modifica genetica per aumentarne la resa.





### Sfoglie miele frutti rossi e cereali antichi

Shelf life 180gg | 300g | 451 Kcal

Un prodotto di estrema raffinatezza e con un gusto particolare e raffinato dato dalla particolarità dell'impasto. Per realizzare questi dolci viene utilizzata una farina ai cereali antichi. L'utilizzo della farina speciale unita alla friabilità della pasta sfoglia ne risalta il gusto del ripieno al miele e frutti rossi. Assaggia anche il formata più piccolo, prova le Conchiglie miele e frutti rossi.



### Conchiglie miele frutti rossi e cereali antichi

Shelf life 180gg | 200g | 451 Kcal

Per gli amanti della raffinatezza e del gusto mignon abbiamo realizzanto una bellissima variante delle Sfoglie. Leggermente più piccole ma sempre con un dolce ripieno di miele e frutti rossi.



### Cantucci con le mandorle

Shelf life 180gg | 250g | 389 Kcal

I cantucci con le mandorle da decenni rappresentano per i toscani, il dolce perfetto per concludere pranzi e cene. Sono dei biscotti a pasta dura con mandorle intere. Si presentano croccanti al morso e con un colore dorato, tipico del prodotto tradizionale. Buoni da accompagnare con Vin Santo.



### **Buccellato**

Shelf life 120gg | 250g | 359 Kcal

La ricetta classica è preparata con il lievito di birra e deriva dal nome latino "buccella" che significa boccone. Il Buccellato si presenta a forma allungata come un plumcake ed è il protagonista delle tavole toscana a fine pranzo con un buon vino liquoroso. Il Buccellato si presenta come un dolce semplice, nato sulla nobilitazione del pane. Esternamente appare di un colore marrone scuro e lucido, derivante dalla spennellatura di uno strato di zucchero e uovo. Sul lato superiore, un leggero taglio che ne facilita la lievitatura. All'interno presenta una pasta dolce e morbida ricca di uva passa e anici.





### Cenci di Carnevale

Shelf life 90gg | 300g | 509 Kcal

I Cenci di Carnevale sono dolci di carnevale friabili e sottili fatti di farina, uova e ricoperti di abbondante zucchero a velo. Si riconoscono per la cialda piena di bolle e perché sono croccantissime. In base alla regione di provenienza, assumono nomi diversi: frappe a Roma, lattughe in Lombardia, galani in Veneto, bugie in Piemonte. Si preparano stendendo la pasta in maniera molto sottile da cui si ricavano strisce cotte in olio caldo ma non bollente. Le chiacchiere sono servite a Carnevale e sono aromatizzate con uno zucchero a velo molto raffinato.





# TRADIZIONE TOSCANA

La storia del Panforte risale al periodo medioevale. Già nel 1200 nelle campagne toscane si producevano dei pani molto ricchi di miele e spezie, che possono essere considerati dei precursori del Panforte.



# A MEDRY A

### **Panforte**

Shelf life 270gg | 300g | 404 Kcal

Il Panforte è un dolce della tradizione senese, tipico del periodo natalizio, a base di frutta secca e candita, e spezie, ricoperto di zucchero a velo. Si presenta con forma rotonda e consistenza pastosa; il gusto è dolce, con retrogusto di frutta candita e mandorle e leggero sentore di spezie.

### Torta di Cecco

Shelf life 180gg | 220g | 425 Kcal

La Torta di Cecco, spesso confusa con il panforte, perché ha molte caratteristiche simili: contiene frutta secca e candita, ha forma rotonda e gusto saporito. Tuttavia gli ingredienti sono differenti e l'impasto più delicato. La copertura di cioccolato fondente lo rende una vera e propria leccornia, una delizia da assaggiare in compagnia e regalare per Natale.



### Cavallucci tradizionali

Shelf life 90gg | 400g | 331 Kcal

Questi speciali biscotti speziati si caratterizzano sia per il fattore della forma irregolare dovuta alla produzione manuale e al colore bianco della crosta superficiale che nasconde un'impasto speziato in una consistenza medio-dura. Il sapore, con un forte richiamo di canditi e spezie come l'anice richiama il gusto della vera tradizione toscana.

PASTICCERIAMASONI.COM

# MASONI

### Ricciarelli al cioccolato

Shelf life 90gg | 200g | 422 Kcal

I Ricciarelli al cioccolato sono una gustosa variante dei Ricciarelli classici, dolci biscottini a base di pasta di mandorle ricoperti da una camicia di cioccolato fondente. Una ricetta tipica della tradizione toscana. Si presenta a forma di chicco di riso.



### Ricciarelli classici

Shelf life 90gg | 300g | 374 Kcal

I Ricciarelli sono dei dolci biscotti a base di mandorle. Una ricetta tipica della tradizione toscana. Così come vuole la tradizione, si presentono a forma di chicco di riso. A completare il connubio di sapore e profumi di mandorla è una leggera spolverata di zucchero a velo che fa impazzire grandi e piccini. Assaggia anche la versione al cioccolato.



# ADOPPIA LIEVITAZIONE NATURALE

### MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE DOLCE

L'aspetto importante dei nostri dolci a lievitazione naturale è che stiamo parlando di uno dei pochissimi prodotti da forno industriali preparato con lievito naturale, abbinato a piccole quantità di lievito di birra. Si tratta di un dolce di altissima qualità, lontanissimo da quelle che sono le classiche merendine, biscotti e altri snack ottenuti con lievito chimico e pronti in poche ore. A differenza di altri prodotti in commercio industrializzati, questi prodotti, con il lievito naturale risultano molto più appetibili e facilmente digeribili.





### Panettone artigianale Pera e Cioccolato

Shelf life 120gg | 750g | 413 Kcal

Con 72 ore di lievitazione, il Panettone pera e cioccolato rappresenta la vera artigianalità di una lavorazione naturale e con prodotti genuini. Il profumo della pera unito all'inconfondibile sapore del cioccolato fondente sprigiona la vera festa armonica nel Natale. A taglio si presenta morbido e una vellutata glassa croccante con gherigli di zucchero ricopre una soffice nuvola di impasto.



### Panettone classico con uvetta e scorzetta di arancia

Shelf life 120gg | 750g | 413 Kcal

Anche questo specile dolce tradizionale ha una lievitazione di 72 ore. il Panettone classico da anni rappresnete una vera lecornia da assaggiare con tutta la famiglia la notte di Natale.



Shelf life 120gg | 500g | 324 Kcal

Il sapore inconfondibile dei semi di anice. E quella crosticina scura e lucida, ottenuta nel forno caldo dopo aver spennellato la superficie con l'uovo. È il sapore della mattina di Pasqua, della primavera appena arrivata, delle campane che suonano a festa per celebrare Cristo redento. Una tradizione toscana vera, perché non è Pasqua se in tavola non arriva la Schiacciata.





### Panettone al cioccolato

Shelf life 120gg | 750g | 413 Kcal

Dopo quello Classico e con note di pera, vi presentiamo il terzo prodotto Natalizio della linea Masoni del 2021. Anche lui soffice e con 72 ore di lievitazione, il Panettone artigianale al Cioccolato rappresenta l'essenza della nostra pasticceria. Una doppia lievitazione a temperatura controllata e ingredienti di alta qualità ne conferiscono una nota di estrema morbidezza. Nato da uno studio accurato di accostamenti di sapori e tempi di lievitazioni, i pasticceri Masoni hanno creato per il tuo Natale questo nuovo gusto. Una copertura con effetto astratto dona a questo speciale dolce natalizio un quadro artistico ed elegante. Niente canditi, ma solo pepite di cioccolato e una copertura al fondente per rendere ancora più buono il vostro Natale.



### Colomba di Pasqua

Shelf life 120gg | 750g | 413 Kcal

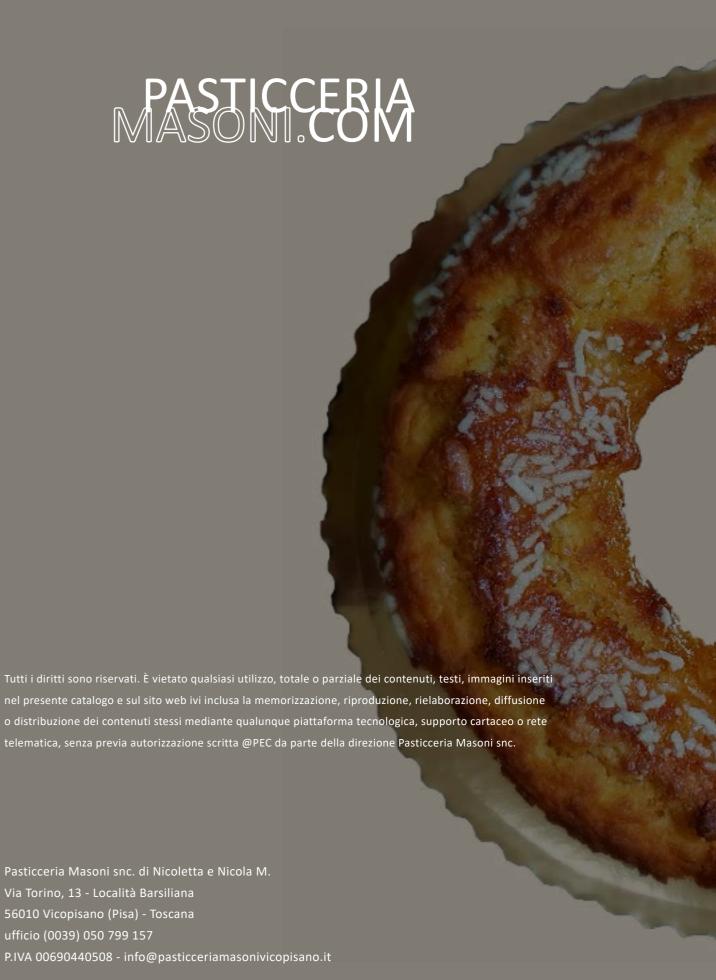
Il nuovo prodotto pasquale della linea Masoni è la vera protagonista deliziosa dei tuoi pranzi e cene. Con 72 ore di lievitazione, la Colomba di Pasqua rappresenta la vera artigianalità di una lavorazione naturale e con prodotti genuini. Il profumo dell'arancia candita sprigiona la vera festa armonica di una vera Pasqua da trascorrere in famiglia. Al taglio si presenta morbida e una vellutata glassa croccante con gherigli di zucchero ricopre una soffice nuvola di impasto.

2 0 2 1 PASTICCERIA MASONI | CATALOGO DOLCI

# LASCELTA GUSTA: NO OGM

Sappiamo che per produrre cose buone ci vuole tempo e attenzione ai minimi dettagli, per questo scegliamo ingredienti sani e genuini senza prodotti chimici di sintesi o OGM.





### PASTICCERIAMASONI.COM

