



## SŁODKI DESIGN

*Fabrico Proprio (Produkcja Własna) to interdyscyplinarny projekt pilotowany przez portugalski duet Pedrita – Ritę João i Pedro Ferreirę oraz Frederico Duarte. – Jako designerzy także chcemy być częścią cukierniczego dziedzictwa Portugalii – zapewniamy.*

### TORTA

Miękkie puszyste ciasto z wierzchu posypane cukrem, a w środku wypełnione masą ze smażonych jabłek z cynamonem.



### ESQUIMÓ

Delikatna rurka z czekolady z dużą zawartością kakao po brzegi wypełniona słodką śmietankową masą.



### BOLO DE ARROZ

Puszysty domowy muffin przyprószony śniegiem z cukru pudru. Zwykle podawany z delikatną kawą latte.



### ALUMETTE

Słodkie, miodowe wnętrze z kawałkami włoskich orzechów przykryte mocno spieczoną pianką. Idealne do szklanki ciepłego mleka.

### PIRAMIDE

Delikatna czekoladowa wieżyczka, w której kropką nad „i” jest bita śmietana i świeża wiśienka.



### DISCO

Okrągłe cisko z masy kajmakowej z kremem oraz prażonym migdałem.



### GLORIA

Chrupiący, wielowarstwowy pączek z dziurką w całości zanurzony w słodkim miodowym lukrze.

*– Ciasta to gigantyczna część naszej kultury. Po 18 miesiącach katalogowania wszystkich rodzajów słodczy, które później zebraliśmy w książce, okazało się, że to pierwsza tego typu publikacja w historii naszego kraju – mówi Duarte.*

*„Chcemy się dowiedzieć, co stoi za samą formą, składnikami, nazwami ciastek, odkryć całą ich historię. Na początku tylko za pomocą wzroku. Zaraz potem kubków smakowych. Zależy nam, by to samo zrobili ludzie nie tylko w naszym kraju, ale również poza jego granicami. By na tak pozornie banalny element ich codziennego życia spróbowali spojrzeć z całkiem innej strony” czytamy na ich stronie internetowej.*

*Fabrico Proprio to zastrzeżony znak, którym posługują się tylko najlepsi cukiernicy. Gdy znajduje się na szybie kawiarni czy cukierni możemy mieć pewność, że sprzedawane w nich produkty są nie tylko świeże czy najwyższej jakości ale również, że przygotowano je ze starannie wyselekcjonowanych składników. To wreszcie element prestiżu. Tylko najlepsi mogą pozwolić sobie na świetnie wyposażone zaplecze, by móc później oferować najwyższą jakość smaku.*