

NATALE 2024



I LIEVITATI

PANETTONE

Lo Chef Knam ne ha studiato a fondo la ricetta, gli ingredienti, la preparazione: oggi è considerato uno dei panettoni più buoni di Milano, con richieste di consegne e spedizioni su tutto il territorio italiano e non solo.



€ 40,00
1kg

PANETTONE XMAS

Uno dei protagonisti più attesi delle feste fa il suo ritorno in una golosissima nuova versione firmata dallo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam: panettone con albicocche semi candite con una finissima copertura di cacao, mandorle e grue di cacao. La dolcezza delle albicocche semicandite arricchisce la morbidezza dell'impasto di profumi e sapori irresistibili e si sposa alla perfezione con il cacao.



€ 45,00
1kg

KNAMETTONE

Il lievitato limited edition, che ogni anno varia nei suoi ingredienti, studiato per far vivere un'esperienza unica di gusto. La versione 2024 è realizzata con ananas semi candita, aloe vera, lime e pepe rosa. Il lievitato è ricoperto da una crosta di mandorle bianche e zuccherini.



€ 65,00
1Kg

TRIS VIAGGIATORE

Ispirato alla leggendaria Tris - Mousse ai tre cioccolati, è un trionfo di dolcezza e di gusti unici che rendono ogni morso un viaggio alla scoperta di nuovi sapori. Un soffice e morbido impasto che, al suo interno, cela un'esplosione di gocce di cioccolato fondente, latte e bianco, il tutto accostato al dolce gusto di pere semi candite a cubetti. La superficie è cosparsa di grue di cacao, la parte più tenera e pregiata ricavata dalle migliori fave di cacao.



€ 38,00
750g

PANDORO

Un grande classico, amato da tutti nel periodo natalizio. Lievitato soffice dall'impasto color oro che può essere arricchito con una spolverata di zucchero a velo.



€ 40,00

CHRISTSTOLLEN

Tipico dolce natalizio di origine tedesca che simboleggia Gesù Bambino avvolto nelle fasce da neonato. Tra i suoi sapori tipici natalizi ritroviamo le spezie, l'uvetta, l'arancia candita, le mandorle, il marzapane e il limone.



€ 25,00 - 500g
€ 45,00 - 1kg

I SOGGETTI IN CIOCCOLATO

ALBERO NUVOLA

Albero realizzato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, sfumato con miscela di burro di cacao e cioccolato fondente, decorato con fiocchi di neve.



Disponibili in negozio

€ 45,00
300g - h 22,5 cm

SNOW MAN

Pupazzo di neve realizzato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, spruzzato con burro di cacao bianco e decorato con elementi in pasta di zucchero.



Disponibili in negozio

€ 30,00
190g - h 16 cm

RUDY

Renna realizzata in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% spruzzata con miscela di burro di cacao e cioccolato fondente. Naso in cioccolato bianco spruzzato rosso. Le corna sono realizzate a mano.



Disponibili in negozio

€ 30,00
180g - h 15 cm

BABBO

Babbo Natale realizzato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e cioccolato bianco, decorato con elementi in pasta di zucchero.



Disponibili in negozio

€ 22,00
135g - h 14 cm

ALBERO 2024

Albero realizzato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, arricchito con palline in cioccolato fondente, latte e bianco, al naturale e spruzzate con colori natalizi.



Disponibili in negozio

€ 78,00
450g - h 39 cm

ALBERO NEVE POLLOCK

Albero realizzato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, pollockato con cioccolato al latte e bianco. Decorato con fiocchi di neve.



Disponibili in negozio

€ 50,00
350g - h 22 cm

RUDOLPH

Renna realizzata in cioccolato al latte con dettagli in cioccolato bianco spruzzato con burro di cacao bianco, rosso e bronzo.



Disponibili in negozio

€ 45,00
300g - h 24 cm

ALBERO CRISPBELLS

Albero realizzato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%,
circondato da perline crispy ai tre cioccolati.



Disponibili in negozio

€ 38,00
200g - h 17 ø12 cm

€ 65,00
500g - h 22 ø16 cm

LE CREAZIONI IN CIOCCOLATO

LOLLIPOP

- Camicia di cioccolato fondente, cremino al cioccolato fondente e crispy lampone
- Camicia di cioccolato al latte, cremino al cioccolato al latte e brasilienne di nocciola
- Camicia di cioccolato bianco, cremino al cioccolato bianco e crispy yogurt



Disponibili in negozio

€ 3,00

PALLINE DI NATALE

Palline di Natale in cioccolato fondente, latte e bianco.
Confezione da 3 pezzi.



Disponibili in negozio

€ 30,00
55 g x3 h7 cm

TAVOLETTA KNAM

Tavoletta in cioccolato bianco spruzzata con burro di cacao rosso e decorata con elementi in pasta di zucchero.



Disponibili in negozio

€ 12,00
100g

LINGOTTI

Semplici ma eleganti. Realizzati con una camicia in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% con all'interno un sablé al cioccolato, grue di cacao e sale di Maldon, avvolto in un letto di pere semi candite e vaniglia. Decorati e impreziositi con foglie d'oro.



€ 15,00
90g

KNAMOTTI

Disponibili in più varianti:

Knamotto fondente con ripieno di gianduja

Knamotto latte con ripieno di gianduja

Knamotto bianco con ripieno di gianduja

Knamotto fondente e pepe nero di Sarawak con ripieno di gianduja

Knamotto latte e pepe nero di Sarawak con ripieno di gianduja

Knamotto bianco e pepe nero di Sarawak con ripieno di gianduja

Knamotto bianco con ripieno di pasta di pistacchio



€ 15,00

GLI OMINI

Uno dei personaggi del Natale più amati dai bambini:
gli omini di cioccolato.

Decorati con sciarpe e cappelli colorati, questi simpatici personaggi delle feste sono pronti a rendere cioccolatoso il Natale di tutti in 3 diverse modi: al latte, al fondente e al cioccolato bianco.



€ 3,50

BISCOTTERIA

BISCOTTI

- Fleur de Sel
- Sablè al pistacchio
- Shortbread al limone
- Cookies
- Cocco e lime
- Sablé alla nocciola
- Lingue di gatto
- Cornetti alla vaniglia



€ 8,00 a sacchetto

OMINI E STELLINE

Morbidi e colorati, gli omini e le stelline di pan di zenzero sono dei dolcetti natalizi speziati con all'interno frutta secca a guscio, marzapane e arancia candita. Sono ricoperti di cioccolato fondente, bianco o al latte.



€ 8,00

LE PRALINE

LINEA CLASSICI

Cioccolato bianco
Cioccolato al latte
Cioccolato fondente
Caramello e sale di Maldon
Peperoncino di Aleppo
Nocciola piemontese di Alba
Mandorla di Avola
Caffè con profumo di fiore di cannella
Pistacchio di Bronte
Cioccolato e arancia di Sicilia

LINEA OLTRE

Mango, frutto della passione e pepe rosa
Olio extra vergine di oliva e olive Taggiasche
Zafferano e riso soffiato
Aglio nero fermentato
Fava Tonka
Yuzu
Aloe vera e lime
Amarena
Vaniglia Tahiti
More, marzapane e vodka
Moscow Mule

LINEA KROMATICI

Cassis
Cioccolato al latte e caffè
Cocco e frutto della passione
Fragola
Lampone
Liquirizia e lime
Limone di Amalfi
Mandarino
Menta piperita
Tè verde Matcha

LINEA ITALIAN TRAVEL

Peperoncino di Sicilia

Pinoli e miele

Limone di Sorrento

Caramello e grue di cacao

Speck e pepe nero di Sarawak

Capperi e limone

Croccante al rosmarino

Pomodoro e basilico

Croccante e semi di zucca

Aceto balsamico, grue di cacao



Al pezzo	€ 1,50
Scatola praline 3 pezzi	€ 6,50
Scatola praline 5 pezzi	€ 11,00
Scatola praline 10 pezzi	€ 19,00
Scatola lusso 10 pezzi	€ 22,00
Scatola praline 20 pezzi	€ 35,00
Scatola lusso 20 pezzi	€ 37,00
Scatola praline 30 pezzi	€ 50,00
Scatola lusso 30 pezzi	€ 55,00
Scatola praline 40 pezzi	€ 65,00
Scatola lusso 40 pezzi	€ 70,00

I KUBI

Cubo in cioccolato disponibile nei gusti più vari e particolari:

Kubo fondente

Kubo latte

Kubo bianco

Kubo tris

Kubo fondente e nocciole

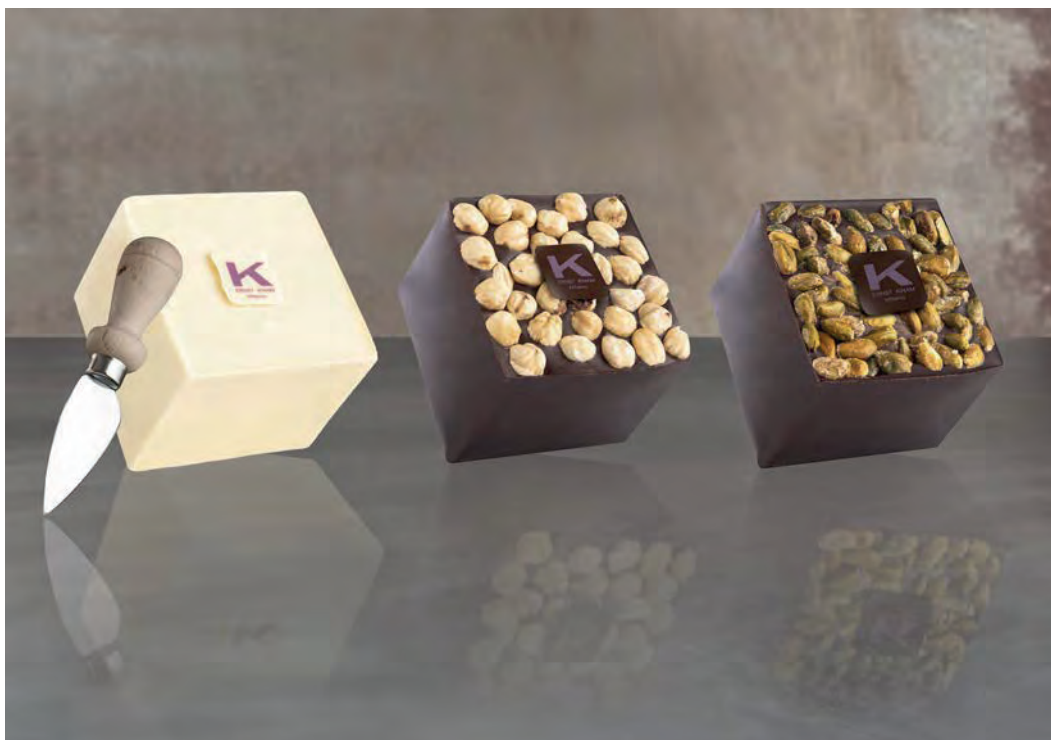
Kubo fondente e pistacchi

Kubo latte e Fava Tonka

Kubo bianco e pistacchi sabbiati

Kubo da 500 gr con coltello da cioccolato € 40,00

Kubo da 1 kg con coltello da cioccolato € 70,00



LE TAVOLETTE

Fondente	€ 8,00
Fondente e rosmarino	€ 8,00
Fondente e peperoncino	€ 8,00
Fondente e crispy lampone	€ 10,00
Fondente e nocciole	€ 12,00

Latte	€ 8,00
Latte e cannella	€ 8,00
Latte e brasilienne ai pistacchi	€ 10,00
Latte e brasilienne alle nocciole	€ 10,00

Bianco	€ 8,00
Bianco capperi e limone	€ 8,00
Bianco e crispy passion fruit	€ 10,00
Bianco e crispy yogurt	€ 10,00
Bianco e crispy fragola	€ 10,00
Bianco e crispy lampone	€ 10,00
Bianco e pistacchi sabbiati	€ 12,00

Tavoletta speziata al cioccolato fondente e spezie cinesi (in confezione natalizia rossa)	€ 8,00
---	--------



MAXI-SABLÈ

Il salbè al cioccolato e sale, una delle creazioni più amate dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam, diventa maxi e in occasione del Natale viene decorato a tema con foglie d'oro alimentare 24k.



Disponibili in negozio

€ 5,00 al pz

TORTE

TRONCHETTO

Il dolce perfetto per deliziare i vostri ospiti durante le festività natalizie: il tronchetto. Base di pasta frolla al cacao, marquise, mousse al cioccolato fondente, mousse al cioccolato al latte e mousse al cioccolato bianco che avvolgono un inserto di gelée all'arancia e marquise. Il tutto ricoperto da una glassa al cioccolato decorata con grue di cacao, fiocchi di neve e foglie d'oro.



Disponibili in negozio

€ 45,00
650g circa

XMAS CREAM TART

La torta che sarà la protagonista delle vostre feste: la Xmas Cream Tart firmata Ernst Knam. Tre strati di pasta frolla al cacao a forma di alberello natalizio, alternati da spuntoni di crema chantilly al mascarpone e vaniglia Tahiti, Namelaka al cioccolato fondente, pere semi candite e marquise al cacao. Decorata con foglie d'oro, zucchero a velo e foglioline realizzate in cioccolato fondente.



Disponibili in negozio

€ 60,00
per 8 persone circa

IL SALATO

SALAD CAKES

Le Salad Cakes nascono circa 10 anni fa in Giappone.

Per realizzarle vengono utilizzate le stesse tecniche
delle torte dolci ma con ingredienti salati.

Possono essere servite come antipasti o anche come seconde portate.

Quest'anno lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam
presenta questa deliziosa proposta salata
per le vostre tavole natalizie.

LA CATALANA

Pasta brisé salata al profumo di limone, crema soffice di formaggio spalmabile, aloe vera, lime, polipo bollito, sedano semi candito, pomodorini freschi e pomodorini confit. Decorata con fogli d'oro 24k.



Disponibili in negozio

€ 50,00
per 4/6 persone

L'ESOTICA

Pasta brisé, pan di Spagna al wasabi, crema spalmabile al wasabi, salmone marinato all'aneto, uova di salmone, erbe aromatiche e julienne di limone semi candito.



Disponibili in negozio

€ 50,00
per 4/6 persone

L'INASPETTATA

Pasta brisé, crema spalmabile al limone, pan di Spagna al pomodoro, agar agar di mango, crema spalmabile alle erbe, carpaccio di gamberi rossi, sedano, cubetti di mango e olive taggiasche.



Disponibili in negozio

€ 50,00
per 4/6 persone

PANETTONE GASTRONOMICO

Il panettone è composto da 6 strati costituiti
da 4 sandwich, per un totale di 24.

La base è un misto tra pan brioche non dolce e
pane bianco con pochissimo lievito di birra
a lunga lievitazione.

Come base di farcitura un formaggio cremoso
arricchito con senape in grani, scorza di limone,
sale di Maldon e pepe nero di Sarawak.

Ogni strato viene finito con insalata trevisana.

In superficie 4 spiedini con pomodorini,
alkekengi, germogli vari.

Gusto:

Mortadella ai pistacchi

Prosciutto cotto di Praga

Prosciutto crudo di Parma

Crema di foie gras

Salmone affumicato

Gamberi rossi di Sicilia

€ 90,00 al kg



CONFEZIONI

I prodotti del Natale Knam diventano i protagonisti di meravigliose confezioni natalizie personalizzate, perfette per un regalo sorprendente e adatto a tutti i gusti.

CHOCOLATE

- Agenda Moleskine
- 3 lingotti: cioccolato al latte, bianco e fondente
- Sablè al cioccolato e sale
- 4 Lekka Lekka
- Cioccolata in tazza
- Tavoletta speziata



€ 75,00

CHOCOLATE EXTREME

- Agenda Moleskine cioccolato
- Tubo dragèes
- Sacchetti misti
- 3 tavolette: cioccolato al latte, bianco e fondente
- Torrone
- Salame di cioccolato
- 3 omini di cioccolato
- Praline in scatola crystal travel da 10 pezzi



€ 130,00

Per prenotazioni dal catalogo
eknam@eknam.com

PASTICCERIA ERNST KNAM

Via A. Anfossi, 10 - 20135 Milano
T. +39 02.55194448