

PASQUA

2020



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



Editoriale

Per la Pasqua 2020 ho voluto proporre un'idea di catalogo che segna una svolta rispetto all'impostazione classica, al fine di illustrare e valorizzare al meglio i prodotti che la Pasticceria Ernst Knam propone ai suoi clienti.

Il lettore viene guidato lungo un percorso in cui può esplorare varie sezioni che coinvolgono diverse stanze e angoli della location di eccezione che ho scelto per ambientare questa nuova collezione pasquale: Raw&Co, il "cabinet de curiosités", un luogo dove oggetti

diversi si ritrovano in un sofisticato ambiente armonico in cui l'allestimento cambia a seconda della stagione. Già dal primo incontro con uno dei fondatori, l'interior designer Paolo Badesco, abbiamo respirato, Ernst ed io, un'aria di "famiglia" e di "internazionalizzazione" legata all'ampia e articolata selezione di oggetti e arredi vintage che vengono proposti e mescolati all'assortimento dei numerosi brand ospitati nella boutique. Le creazioni Knam si uniscono a un repertorio di complementi, accessori, oggetti di provenienza diversa che hanno in comune alcuni tratti distintivi: la ricerca, la qualità, l'esclusività, la storia e l'artigianalità.

Ho deciso infine di completare questa *overview* dell'offerta pasquale allestendo due tavole di Pasqua, una dolce e una salata, personalizzate completamente con prodotti Knam: anche il salato ricopre un ruolo

importante all'interno dell'azienda con i catering dedicati, le torte salate, il panettone gastronomico pasquale e i finger food salati.

...ora lascio a voi l'ultima parola, buon viaggio nel dolce mondo di Knam!

Frau Knam



Ernst Knam

PASQUA 2020

Un progetto di
Alessandra Mion Knam

Creazioni di
Ernst Knam

Foto di
Francesco Mion

Coordinamento editoriale di
Benedetta Rizzi

Un ringraziamento speciale va allo
Staff della Pasticceria Ernst Knam

Si ringrazia il Raw&Co di Corso Magenta 10
in particolare i due fondatori della boutique:
l'interior designer Pablo Badesco e l'architetto Costantino Affuso
per averci accolto nella loro *Wunderkammer* e in generale
come loro ospiti in questi giorni di shooting e non solo.

Un grazie speciale a Danilo Taverna
e a tutto lo staff per il loro prezioso aiuto.

A cura di
Alessandra Mion Knam

K
ERNST KNAM
Milano

Le novità 2020

Le dolci novità pasquali proposte dalla Pasticceria Ernst Knam sono ispirate al mondo delle fiabe, dell'arte e del design: tre diverse forme di espressione che hanno accompagnato il *maître chocolatier* Ernst Knam nelle creazioni della Pasqua 2020.

Quest'anno il personaggio simbolo della Pasqua Knam è Pinocchio. Realizzato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% o al latte Pachiza 39%, può essere personalizzato con tre nasi intercambiabili di diversa lunghezza. Tra le novità, anche il Kane e il Koniglio moderno che hanno come modello di riferimento le creazioni artistiche dallo stile neo-pop dell'artista statunitense Jeffrey Koons. Infine, la coppia di scimmie innamorate, Herr e Frau Knam, disegnate da Frau Knam e realizzate dallo Chef insieme ai suoi collaboratori.



PINOCCHIO

Non di legno, ma di cioccolato: Pinocchio, il famoso burattino è il protagonista della Pasqua 2020. Il soggetto è stato realizzato dal *maître chocolatier* Ernst Knam interamente a mano nel laboratorio di cioccolateria ispirandosi al film d'animazione "Pinocchio", uno tra i più amati e visti di sempre, soprattutto dai più piccini.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% o al latte Pachiza 39%, decorato con dettagli in cioccolato bianco e pasta di zucchero.

Il soggetto può essere personalizzato a proprio piacimento con il naso in tre diverse misure e tipologie di cioccolato: bianco, latte e fondente.

In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica € 58,00



HERR E FRAU KNAM

Herr e Frau Knam, la nota glamour della Pasqua 2020. Le due tenere scimmie innamorate pensate e disegnate nei minimi dettagli da Frau Knam e successivamente realizzate dallo Chef Ernst Knam e dai suoi collaboratori nel laboratorio di cioccolateria.



Entrambi i soggetti sono disponibili in due versioni: cioccolato fondente Perù Pachiza 70% o latte Pachiza 39% con decorazioni in cioccolato bianco e dettagli in pasta di zucchero.

In scatola regalo trasparente.

Al pezzo singolo € 48,00

Un connubio perfetto tra cioccolato e arte: il Kane e il Koniglio moderno realizzati dallo Chef Ernst Knam sono ispirati alla famosa icona statunitense dello stile neo-pop: Jeffrey Koons.

IL KANE MODERNO



In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e decorato con burro di cacao colorato.

Disponibile in due versioni: rosso e bianco con pollock multicolor.

In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica € 52,00

IL KONIGLIO MODERNO



In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e decorato con burro di cacao colorato. Disponibile in due versioni: argento e bianco con pollock multicolor.

In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica € 52,00

Le creazioni Knam

Non potevano mancare i grandi classici della Pasticceria Ernst Knam: le uova di cioccolato diverse nelle tipologie, forme e colori. Dagli animali che più ricordano la Pasqua come il coniglio, le pecorelle, i pulcini, i galli e le galline alle uova più tradizionali e personalizzate Knam.



KNAM CONIGLIO

Il coniglietto è un classico della Pasqua Knam, allegro e colorato, dedicato in particolar modo ai "piccoli" golosi.

Soggetto pasquale in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% o latte Pachiza 39% con decorazioni in pasta di zucchero e cioccolato bianco.

In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica € 35,00



GALLETTO GIGI

Galletti in cioccolato con simpatiche finiture nei classici colori pasquali.

Soggetto pasquale in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% con inserti di cioccolato bianco con colorante liposolubile e decorazioni in pasta di zucchero.

In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica € 20,00



GALLO GOCCIA

Soggetto pasquale in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% con inserti di cioccolato bianco e decorazioni in pasta di zucchero.

In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica € 22,00

GALLINA RUSPANTE

Soggetto pasquale in cioccolato bianco con inserti di cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e colorante liposolubile.

In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica € 22,00



GALLETTO RUSPANTE

Soggetto pasquale in cioccolato al latte Pachiza 39% con inserti di cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e bianco con colorante liposolubile.

In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica € 22,00

I PULCINI

Piccoli, simpatici e tanto dolci: i pulcini sono un perfetto *cadeaux* pasquale firmato Knam.

Soggetti pasquali in cioccolato al latte Pachiza 39%, fondente Perù Pachiza 70% e bianco, con dettagli sempre nelle tre tipologie di cioccolato (latte, fondente e bianco) con colorante liposolubile.

In scatola regalo trasparente.

Confezione da 3 pezzi € 30,00



LE PECORELLE

Soggetti pasquali in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% con inserti di cioccolato bianco con colorante liposolubile.

In scatola regalo trasparente.

Pezatura unica € 22,00



LE PAPAERELLE



Soggetti pasquali in cioccolato bianco e decorati con cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e burro di cacao colorato.

In scatola regalo trasparente.

In due misure:

Piccola € 5,00

Grande € 15,00

UOVO ZAMPE

Dopo il grande successo dello scorso anno, l'uovo Zampe torna nella collezione Pasqua 2020.

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

In scatola regalo trasparente.

Pezatura unica € 40,00



UOVO "K"

L'uovo personalizzato "Knam", interamente in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%.

In scatola regalo trasparente.

Pezatura unica € 50,00



UOVO ROCHER

Uovo in cioccolato al latte Pachiza 39% con all'interno due possibili gusti: *brasilienne* di nocciole o di pistacchio.

In scatola regalo trasparente.

Pezatura unica € 50,00



UOVO PULCINO

Uovo realizzato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%; al suo interno il pulcino realizzato in cioccolato bianco e spruzzato con burro di cacao giallo; decorato con inserti in pasta di zucchero e cioccolato bianco.



In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica € 48,00

POLLO POLLOCK



Soggetto pasquale realizzato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, al latte Pachiza 39% o bianco con inserti in pasta di zucchero; decorato con la tecnica "dripping", modello Pollock, con burro di cacao colorato.

In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica € 40,00

KNAM POLLO



Soggetto pasquale stilizzato, realizzato interamente in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, spruzzato con burro di cacao colorato e decorato con inserti in pasta di zucchero e cioccolato bianco.

In scatola regalo trasparente.

Pezzatura unica € 40,00

UOVO FRAGOLA

Un anticipo della stagione estiva nei colori freschi e vivaci dell'uovo Fragola.

Uovo in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, spruzzato con burro di cacao rosso e decorato con inserti in pasta di zucchero e cioccolato bianco colorato di giallo.

In scatola regalo trasparente.



Pezatura unica € 48,00

GLI OVETTI MULTICOLOR

Ovetti in cioccolato al latte Pachiza 39%, fondente Perù Pachiza 70% e bianco, decorati con la tecnica "brush technique", con burro di cacao colorato e cioccolato bianco.

In scatola regalo trasparente.

Confezione da 3 pezzi € 30,00



Frau Knam Señorita 72

Un cioccolato raro e prezioso: Frau Knam Señorita 72. Lo Chef Knam è stato il primo esportatore in Italia di questa tipologia di cioccolato, di cui ha curato tutte le fasi della filiera, dal vero e proprio studio e selezione della varietà del frutto del cacao, all'esportazione dal Perù e alla lavorazione finale in laboratorio.

Un viaggio di esplorazione e scoperta delle piantagioni più particolari e fuori dalle rotte usuali, proprio nel momento in cui il frutto del cacao, la cabossa, viene raccolto. E la ricerca dello Chef lo ha condotto nella valle di La Convención, nella regione di Cusco, dove si trovano 17.832 ettari di terra di cacao, che hanno sviluppato delle pregiate varietà autoctone definite "chuncho", tra cui queste cinque tipologie: pamuco, chuncho de montaña, punta lanza, achoccha e señorita. Le fave di cacao di chuncho a La Convención sono concentrate nel distretto di Quellouno, dove piccoli produttori sono andati specializzandosi in "chuncho señorita".

Il nome Frau Knam Señorita 72 è un omaggio alla moglie che lo ha affiancato in tutte le tappe di un viaggio attraverso il mondo e che insieme a lui ha elaborato l'esclusivo design e packaging della tavoletta *limited edition*, che riproporrà tutta l'essenza e le fragranze di questo cacao speciale.



UOVA FRAU KNAM SEÑORITA 72

La fava di cacao señorita (varietà cuncho, 100% criollo) è caratterizzata da un gusto intenso, da aromi floreali e da un retrogusto fruttato ed è racchiusa all'interno di una cabossa piccola e sottile di colore arancione. Si tratta di un cacao speciale perché durante la crescita e la fermentazione non sviluppa acidità.

Le uova Frau Knam Señorita 72 vengono confezionate con un packaging esclusivo dai toni chiari e al loro interno contengono come sorpresa delle praline dragées.



La misura n. 1 € 28,00

La misura n. 2 € 38,00

La misura n. 3 € 50,00

TAVOLETTE FRAU KNAM SEÑORITA 72

Tavolette Frau Knam Señorita 72 disponibili in cinque diversi gusti:

- Pure
- Pistacchio salato
- Lime e zenzero
- Caffè e bacche rosse
- Vaniglia Tahiti



Al pezzo € 14,00

Le uova Knam

Oltre alle uova Frau Knam Señorita 72, la Pasticceria Ernst Knam propone le uova classiche in diverse grandezze e gusti: cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, al latte Pachiza 39% e bianco, confezionate in un packaging floreale elegante e raffinato dalle tonalità del rosa, azzurro e marrone.



LE UOVA KNAM

Le uova Knam, confezionate in un packaging esclusivo, contengono come sorpresa delle praline dragées.

La misura n. 1 € 20,00

La misura n. 2 € 30,00

La misura n. 3 € 44,00

La misura n. 4 € 64,00

La misura n. 5 € 75,00



La misura n. 6 € 90,00

La misura n. 7 € 115,00

La misura n. 8 € 145,00

La misura n. 9 € 220,00

La misura n. 10 € 300,00



Tutte le uova Knam possono essere personalizzate con la vostra sorpresa!

La colomba Knam

Non c'è Pasqua senza colomba, il dolce simbolo di questa ricorrenza che arricchisce ogni anno le tavole degli italiani. Lo Chef Ernst Knam, oltre a proporre la colomba tradizionale con mandorle e arance candite, ha inserito nell'offerta pasquale anche un'altra versione: la colomba con copertura di cioccolato Frau Knam Señorita 72 e mandorle tostate.



LA COLOMBA CLASSICA



Colomba classica con mandorle e arance candite.

Colomba € 38,00 al Kg
Colombina € 8,00

LA COLOMBA AL CIOCCOLATO



Colomba classica con arance candite ricoperta da uno strato di cioccolato Frau Knam Señorita 72 e decorata con mandorle tostate.

€ 50,00 al Kg

La tavola dolce

L'atmosfera pasquale deve essere gioiosa e infondere un senso di beatitudine e felicità e il pranzo rappresenta uno dei momenti più importanti per festeggiare al meglio questa ricorrenza.

Per completare l'*overview* dell'offerta pasquale Knam, vengono proposte due diverse tavole: una dolce e una salata in cui la *mise en place*, semplice e raffinata, porta tra gli ospiti un'aria primaverile perfettamente in linea con il tema pasquale.

Sulla tavola dolce, oltre alle colombe, non devono mancare le piccole leccornie e i dolci tradizionali come la pastiera classica, al cioccolato e una versione rivisitata al pistacchio. Inoltre, lo Chef Ernst Knam propone anche una torta *special edition* Pasqua 2020 dalle note agrumate del lime e limone e quelle esotiche del cocco, mango e frutto della passione che, insieme al cioccolato, portano in tavola un tocco frizzante e colorato.



LA PASTIERA CLASSICA

La pastiera classica a base di pasta frolla alla vaniglia, grano cotto, ricotta e scorza di arancia candita.

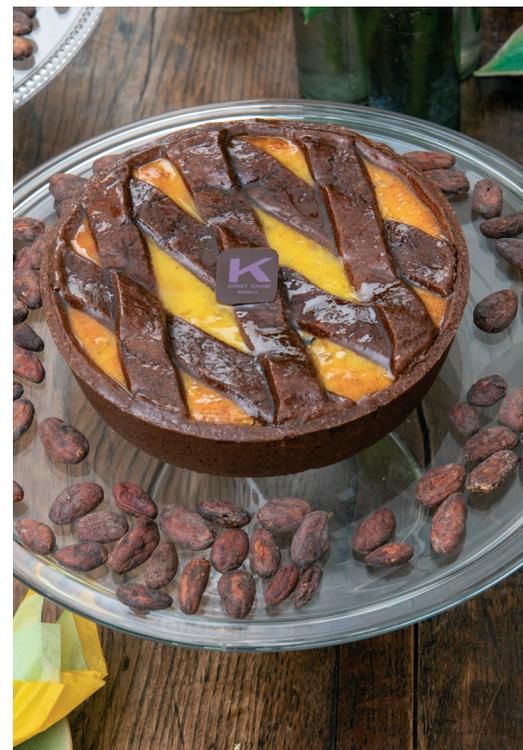
€ 39,00 al Kg



LA PASTIERA AL PISTACCHIO

Lo Chef Ernst Knam per la Pasqua 2020 ha voluto proporre una versione della pastiera rivisitata al pistacchio, composta da una base di pasta frolla al pistacchio, grano cotto, ricotta, pistacchie scorza di arancia candita.

€ 45,00 al Kg



LA PASTIERA AL CIOCCOLATO

La pastiera al cioccolato a base di pasta frolla al cacao, grano cotto, ricotta, gocce di cioccolato Perù Pachiza 70% e scorza di arancia candita.

€ 39,00 al Kg



LA TORTA NIDO

Un tocco di freschezza con la torta *special edition* grazie alle note agrumate del lime e limone che, con il cioccolato, creano il giusto equilibrio di sapori. Composta da una *darquoise* al cocco, mousse Afrika, cremoso al cocco, gelée al mango e frutto della passione, mousse al lime e limone e decorata con glassa gialla in stile Pollock. Dettagli in cioccolato bianco.

€ 45,00 al Kg



CONFEZIONE CONIGLIO

Sacchettino pasquale con all'interno ovetti in tre gusti diversi: cioccolato bianco, al latte e fondente.

Al pezzo € 18,00

Altre tipologie disponibili:

- Fondente crema gianduja
- Latte crema gianduja
- Latte crema lampone

OVETTI DIAMANTE

- **Verde:** cioccolato bianco con un cremino al pistacchio
- **Bianco:** cioccolato bianco con un cremino al cioccolato bianco e crispy yogurt
- **Giallo:** cioccolato bianco con un cremino al latte e crispy passion
- **Rosso:** cioccolato bianco con un cremino al cioccolato fondente e crispy lampone
- **Rosa:** cioccolato fondente con un cremino al cioccolato fondente e crispy fragola

Confezione da 5 pezzi € 12,00



OVETTI KNAM

Ovetti Knam con incarti multicolor in tre diversi gusti: cioccolato bianco, latte e fondente.

Al pezzo € 4,00



La tavola salata

Non solo dolce: per la Pasqua 2020 viene proposta anche una linea salata firmata Knam. Dalla torta pasqualina con cime di rapa e uova sode, al panettone gastronomico pasquale, ideale per gli antipasti, composto da ventiquattro sandwiches farciti a base di carne, pesce e verdure: un mix di sapori e ingredienti in grado di soddisfare i palati di tutti gli invitati. E per finire, si può scegliere tra diverse varietà di finger food, consigliate in particolare per catering aziendali.



LA TORTA PASQUALINA

Una finissima pasta sfoglia farcita con crema di ricotta, cime di rapa e uova sode.

€ 36,00 al Kg



IL PANETTONE GASTRONOMICO PASQUALE



Ogni panettone è composto da 6 strati costituiti da 4 sandwiches = 24 sandwiches. La base è un misto tra pan brioche non dolce e pane bianco con pochissimo lievito di birra a lunga lievitazione. In superficie ci sono 4 spiedini con pomodorini e alkekengi.

Gusto:

- Crema di tonno, uova e cipolline
- Crema di carciofi, prosciutto cotto di Praga e basilico
- Salmone affumicato, formaggio cremoso e uova di salmone
- Crema di ricciola, mele e rosmarino
- Mortadella ai pistacchi, formaggio cremoso sanapato e agar agar al pomodoro
- Crema al limone, gelèe di basilico e zucchine grigliate

€ 120,00

I FINGER FOOD SALATI



Per i catering aziendali, ma anche per i vostri eventi privati, una selezione, sempre personalizzabile e che vada a soddisfare tutte le esigenze, delle migliori specialità finger salate dello Chef Ernst Knam.

- Tartelletta con crema di tonno, capperi, uova sode e foglia oro 24 kt
- Tartelletta con crema di carciofi, prosciutto cotto di Praga e timo
- Tartelletta con crema di rafano e speck Tirolese e Vene Cress
- Tartelletta con crema di limone e salmone affumicato, uova di salmone e aneto
- Tartelletta con crema di mozzarella e agar agar di pomodoro, basilico
- Tartelletta con crema di carote e passion fruit con capesante e pepe rosa
- Tartelletta con crema di peperoncino, gamberi rossi di Sicilia e germogli di piselli

Al pezzo € 4,00 - ordine minimo 30 pezzi, 10 pezzi per tipologia

LE CONFEZIONI

Tutti i prodotti presenti nel Catalogo 2020 possono essere acquistati e regalati singolarmente, oppure combinati in tantissimi modi diversi per creare cesti pasquali sempre nuovi e personalizzati, capaci di incontrare tutti i gusti, sia in termini di creazioni dolci e salate che di confezioni.



Ernst Knam



Chi è Ernst Knam

Ernst Knam, classe 1963, tedesco di nascita e milanese d'adozione, dopo numerosi anni passati nelle cucine dei più grandi ristoranti stellati e di prestigio del mondo, arriva in Italia ed entra nella cucina di Gualtiero Marchesi come Maestro Pasticcere, ultimo passo di formazione prima di intraprendere l'attività imprenditoriale.

Nel 1992 apre infatti la sua ormai storica pasticceria in via Anfossi 10 a Milano, la Pasticceria "L'Antica Arte del Dolce" di Ernst Knam, un mondo dove la creatività è all'ordine del giorno e che nel 2015 diventa la pasticceria di "Ernst Knam".

Ernst Knam ha ricevuto diversi riconoscimenti internazionali, tra cui: il primo premio nella sezione Pasticceria al Toque d'Or di Lucerna nel 1988 e 1990, nella sezione Cuoco dell'Anno si aggiudica il terzo posto al Toque d'Or di Lucerna nel 1994 e Miglior Pasticceria dell'anno in Italia nel 2004 a Bruxelles. Spaziando come da sua abitudine nella cucina a 360°, si aggiudica il Campionato Italiano di Panini a Rimini, il gran finale a Cancun e il premio della giuria nel Campionato Europeo a Lione nel 2005. Inoltre è stato proclamato Campione Italiano di Cioccolateria 2009/2010, Campione Italiano di Finger Food nel 2011, Campione del mondo di Gelateria nella Coppa del Mondo di Gelateria del 2012 come Capitano della Squadra Italiana e Scultore del Cioccolato.

Nel 2017 è stato eletto "Personaggio Dell'Anno" dalla rivista e sito di cucina "Italia a Tavola" per la categoria "Pasticceri" e nel 2018 è stato eletto "Personaggio Dell'Anno" per la categoria "Campioni".

Dal 2012 Knam è entrato a far parte della famiglia di Discovery Italia, diventando un noto e amato personaggio televisivo conosciuto come "Il Re del Cioccolato" titolo dell'omonimo programma che lo ha visto protagonista per tre edizioni. Dal 2013 è giudice sul piccolo schermo, di un altro programma di Real Time: "Bake Off Italia", di cui nel 2019 è andata in onda la settima edizione. Nel 2015 si sono aggiunti, inoltre, i programmi "Che diavolo di pasticceria!", "Il Re del Cioccolato – La Scuola" e "Junior Bake Off Italia", sempre su Real Time.

Lo Chef Knam ha pubblicato fino a oggi 19 libri, l'ultimo a gennaio 2019, edito da Mondadori, "La mia storia con il cioccolato".



*Delizie oltre il tempo e oltre ogni convenzione.
Tutto l'estro creativo, l'eleganza e la qualità delle creazioni di
Ernst Knam per un regalo da gustare e amare.*

Per prenotazioni dal catalogo
eknam@eknam.com

Per info sui corsi e la Knam Experience Cooking Class
corsi@eknam.com

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