



PASQUA 2018



Nel punto vendita in via Anfossi 10, ormai un riferimento nel panorama milanese, si fondono elementi di design e rimandi storici, luoghi di esperienze sensoriali e spazi dove dolci, praline e cioccolato sono gli assoluti protagonisti...

Nella scuola di cucina e pasticceria Knam Experience Cooking Class, è possibile frequentare corsi pratici e dimostrativi fianco a fianco con lo Chef Ernst Knam e il suo staff.

Una vera e propria “esperienza”, unica nel suo genere.

Durante l’evento Knam Chocolate Experience, tenutosi a Milano dal 22 al 25 febbraio 2018, lo Chef Knam ha presentato un’esclusiva preview dell’offerta pasquale e ha lanciato una nuova proposta di corsi di formazione sul cioccolato, che si terranno a partire da settembre 2018.





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.

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 è andata in onda la quinta edizione. Nel 2015 si sono aggiunti, inoltre, i programmi “Che diavolo di pasticceria!” e “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, di cui l’ultimo, “La Versione di Knam-Il Giro d’Italia in 80 dolci”, edito da Giunti, è nelle librerie da novembre.

La **Pasticceria di Knam** è caratterizzata per ricercatezza e abbinamenti fuori dal comune. Le creazioni di Ernst Knam seguono la stagionalità degli alimenti e le sue interpretazioni di cioccolato, spezie e frutta rendono la sua pasticceria inconfondibile.

La colomba classica

Colomba classica con mandorle e
arance siciliane candite.

€ 35,00 al kg





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

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

Portateci la vostra sorpresa...

*..la inseriremo nelle nostre uova targate
Knam!*



I soggetti pasquali in marzapane

Animalotti in marzapane.

A partire da € 4,00



Il Fenicottero

Il soggetto protagonista della Pasqua
Knam 2018.

Realizzato a mano dallo Chef Ernst Knam
e dai suoi cioccolatieri in cioccolato
fondente, spruzzato con burro di cacao
rosa.

€ 60,00



Pollo Pollock

Soggetto pasquale realizzato in cioccolato fondente, al latte e bianco con inserti in pasta di zucchero.

Decorato con la tecnica “dripping”, modello Pollock, con burro di cacao colorato.

€ 40,00



Knam Pollo

Soggetto pasquale stilizzato,
realizzato in cioccolato fondente
con base in cioccolato bianco,
spruzzato con burro di cacao
colorato.

€ 40,00



Knam Coniglio

Soggetto pasquale in cioccolato
fondente con decorazioni in pasta
di zucchero.

€ 35,00



Galletto Gigi

Soggetti pasquali in cioccolato fondente e al latte, decorati con inserti in pasta di zucchero.

€ 18,00



Galletti Francesi

Soggetti pasquali in cioccolato fondente, decorati con la tecnica “dripping”, modello Pollock, con burro di cacao colorato.

€ 12,00



Gallo Goccia

Soggetto pasquale in cioccolato
fondente,
decorati con inserti in pasta di
zucchero.

€ 20,00





Gallina Ruspante

Soggetto pasquale in cioccolato bianco con inserti di cioccolato fondente e latte.

€ 22,00

Galletto Ruspante

Soggetto pasquale in cioccolato al latte con inserti in cioccolato fondente e bianco.

€ 25,00





Le Paperelle

Soggetti pasquali in cioccolato bianco, decorati con cioccolato fondente.

Piccola € 4,00

Grande € 15,00

Le Pecorelle

Soggetti pasquali in cioccolato fondente decorati.

Al pezzo € 22,00



Pecora Botero

Soggetto pasquale in
cioccolato fondente con
riccioli in cioccolato bianco.

Decorato con inserti in pasta di
zucchero.

€ 35,00



Gli ovetti Pollock

Ovetti in cioccolato al latte, fondente e bianco, decorati con la tecnica “dripping”, modello Pollock, con burro di cacao colorato.

Confezione da 3 pezzi € 30,00





I Pulcini

Soggetti pasquali in cioccolato al latte, fondente e bianco, con dettagli sempre nelle tre tipologie di cioccolato bianco, al latte e fondente.

Confezione da 3 pezzi € 28,00



Uovo “K”

L’uovo personalizzato “Knam”,
interamente in cioccolato fondente.

€ 50,00

Uovo Pomodoro

Uovo in cioccolato fondente
spennellato color bronzo.

€ 50,00



Uovo Mondo

Uovo in cioccolato fondente,
decorato con i Mondi di Knam,
sempre in cioccolato fondente, e
foglia oro commestibile.

€ 60,00



Uovo Rocher

Uovo in cioccolato al latte e base fondente, con
brasilienne di nocciole all'interno.

€ 50,00





Uovo Pink

Uovo in cioccolato fondente,
spruzzato con burro di cacao rosa e
lavorato per creare l'effetto velluto.

€ 60,00

Uovo Speedy

Uovo in cioccolato fondente,
spruzzato con burro di cacao lilla e
lavorato per creare l'effetto velluto.

€ 65,00





La torta Pasqualina

Una finissima pasta sfoglia
farcita con ricotta di bufala,
spinaci di stagione e uova.

€ 35,00 al kg





La Pastiera

La Pastiera classica e al cioccolato.

€ 35,00 al kg



La torta Arancio

Una mousse leggera di cioccolato fondente incontra una mousse di mandarino e yuzu. Il tutto con glassa di mandarino e decorazioni in cioccolato fondente, per creare un mix unico tra cioccolato e agrumi.

€ 45,00 al kg



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.

eknam@eknam.com

Per info sui corsi di cucina, pasticceria e cioccolato

corsi@eknam.com



PASTICCERIA ERNST KNAM

Via A. Anfossi, 10 - 20135 Milano

T. +39 02.55194448