



Missbake, il pastry lab di avanguardia a Bologna

A Bologna ha inaugurato “Missbake”, la nuova officina della pasticceria creativa dolce e salata. Ci siamo andati e ve lo raccontiamo.



In una delle zone più affascinanti e suggestive della Bologna storica, ha aperto “**Missbake**” un locale che interpreta in maniera innovativa ed insolita il concetto di **pastry lab** che assume anche la veste di spazio di intrattenimento, tra profumi irresistibili, dolci tentazioni e sapori inediti.

Situato in **via Marsili 1/c**, a pochi passi da via D'Azeglio, **Missbake** è un luogo di sperimentazione con un laboratorio a vista che si trasforma in un vero teatro della pasticceria dove, ogni giorno, si gioca con gli ingredienti, si inventano nuove ricette fatte di inediti abbinamenti, si propongono creazioni golose capaci di stuzzicare il nostro palato. La location è stata completamente ristrutturata mantenendo, tuttavia, il sapore dei tempi passati: travi a vista, pavimento in legno, toni pastello e illuminazione efficace, intima e rilassante.



L'idea di questa bottega artigianale all'avanguardia è tutta al femminile e proviene da due appassionate di pasticceria, creative e attente alla qualità delle materie prime. La loro proposta è stravagante, giocosa e personalizzabile in base ai gusti e ai desideri della clientela. **Stefania Vergnani**

, laureata al DAMS in Comunicazione e Semiotica, è appassionata pasticcera e ha frequentato la prestigiosa *Le Cordon Bleu Culinary School* di Londra mentre **Carlotta Gieri**, da anni si occupa di pasticceria.

Fin dall'ora di colazione, **Missbake** ci accoglie per farci provare le delizie esposte in romantiche campane di vetro, vetrinette, scaffali e frigoriferi che i nostri occhi non si stancheranno mai di scrutare e desiderare. C'è la possibilità di scegliere tra **fragranti e colorati biscotti**, crostate, torte dolci e salate fino alle reinterpretazioni, in chiave contemporanea, di classici della pasticceria internazionale. Chi lo desidera, può portar via ogni specialità oppure chiedere che venga personalizzata in base alle proprie esigenze o per rendere unico e speciale un evento.

Il break del pranzo si può trasformare in un'esperienza sensoriale interminabile perché ogni giorno vengono preparati piatti nuovi e mai banali, dalle **ricotte cunzate** alle **gallettes bretoni**, da **ripieni inconsueti** alle **zuppe**, il tutto mescolando ingredienti pregiati e seguendo la stagionalità.

Di pomeriggio, il laboratorio si trasforma in una intima e rasserenante sala da the dove fare due chiacchiere con gli amici, leggere un libro, riflettere, respirare il profumo dei dolci e godere del tepore dei forni. Possiamo sorvegliare una bevanda, uno sciroppo a base di burro e latticello che è la specialità della casa, un caffè americano o succhi biologici, miscele di the e tisane selezionate e le particolari acque aromatizzate. Non si resiste alle cheesecakes, ai cookies giganti e ai pancakes, questi ultimi serviti caldi con panna montata.



L'entrata di Missbake a Bologna

Per la città di Bologna, **Missbake** è un'assoluta novità perchè non si era mai visto un locale così audace nell'approccio e in cui si preparano prodotti che non troviamo altrove. Tra questi, le **crostate cocktail** al gusto di mojito, spritz, cuba libre, pina colada o che utilizzano aromi fioriti nelle farciture (rosa, violetta, gelsomino, lavanda e fiori d'arancio).

Dalla mente fantasiosa delle fondatrici e dalla loro capacità imprenditoriale sono nate ricette geniali come la **ganeau®**, una mousse a base di acqua e cioccolato che è stata registrata come marchio di Missbake. Versatile e leggera, la ganeau viene utilizzata per farcire torte, cupcakes, crepes, macarons, pancakes e molto altro. Inoltre sono da provare le cupcakes o le fantasiose torte multistrato, autentico piacere anche per gli occhi.

Il personale di Missbake è cordialissimo e disponibile e vi aspetta dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 19, il sabato dalle 10 alle 18. La domenica è chiuso.

Abbiamo già detto troppo su questo negozio di prodotti gastronomici perchè quello che si deve fare realmente è andare direttamente da Missbake e tuffarsi in questo paradiso per il palato dall'atmosfera che vi conquisterà.

Missbake

Via Marsili 1/c, Bologna

Tel. 051.9919138 • cell. 3927247971

Facebook: [MissbakePiacere](#)



Data di creazione

11/12/2015

Autore

daniela-minnella