

POST  NUOVO



LAMPONI

*Dedicato ai lamponi in diverse consistenze e sapori, tra dolce e acido
Lamponi, uova, albume, panna, farina, farina di mandorle, zucchero, gelatina, latte*

2018

MAGNUM ALLA NOCCIOLA

Nella forma è gelato, ma nella consistenza e nella cremosità è un dolce al cucchiaio

Panna, uova, nocciole, gelatina, zucchero, cioccolato, glucosio, farina, mandorle burro, cereali

2018

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT CON CUORE AL PASSION FRUIT

Esplosione di sapori e contrasti dolci acidi al massimo. Un cavallo di battaglia da sempre

Panna, yogurt, gelatina, cioccolato bianco, mascarpone, passion fruit, cocco, farina, uova, burro

2011

BAVARESE PISTACCHIO E CIOCCOLATO

Classico abbinamento tra frutta secca e cioccolato, dal gusto cremoso e avvolgente

*Panna, pasta di pistacchio, cioccolato, gelatina, pistacchi, uova, zucchero, farina di mandorle, cacao,
olio di girasole, acqua, baking*

2012

PANE E NUTELLA

Semplicemente...fatti in casa!

Panna, Nocciole, Pasta di gianduia, olio di girasoli, cacao, latte, zucchero, uova, farina, burro, lievito, acqua

2018

MELA VERDE, ZENZERO E VANIGLIA

Mela in zuppetta aromatica allo zenzero, a contrasto con la dolce mousse alla vaniglia.

Panna, uova, nocciole, gelatina, zucchero, cioccolato, glucosio, farina, mandorle burro, cereali

2017

TIRAMISÙ

Il dolce più famoso del mondo, visto a modo mio

Uova, zucchero, mascarpone, pavesini, caffè, acqua, cioccolato fondente

1985