

La Pasticceria



## PROFITEROLES BIANCO

✓ Delicati bignè farciti di crema al cacao e avvolti da una morbida crema al gusto di vaniglia e decorati con riccioli di cioccolato al latte



94170

1100 g 1pz 12 porzioni 10/12 ore a 4-7°

## PROFITEROLES SCURO

✓ Deliziosi bignè farciti con crema alla vaniglia e avvolti da una morbida crema al cacao



11338

1300 g 1pz 12 porzioni 10/12 ore a 4-7°

## TRANCIO TIRAMISÙ

✓ La ricetta tradizionale con crema al mascarpone e biscotti savoiardi imbevuti di caffè



11582

1050 g 1pz 10 porzioni 10/12 ore a 4-7°

## TRANCIO MILLEFOGLIE

✓ Una delicata crema pasticcera tra ricchi strati di fragrante pasta sfoglia



87925

1350 g 1pz 12 porzioni 10/12 ore a 4-7°

La Pasticceria



## TRANCIO MERINGA

✓ Dolci e croccanti meringhe, arricchite da una crema morbida e gustosa



11662 Non occorre scongelare. Prima del consumo, estrarre dal freezer, tagliare le porzioni da servire e riporre nel freezer.  850 g  1pz  12 porzioni 11682

## TORTA BIGUSTO MELE E CIOCCOLATO

✓ Torta al cioccolato con cacao e granella di nocciole, friabile pasta frolla con deliziosi spicchi di mela fresca




 1300 g  1pz  14 porzioni  10/12 ore a 4-7°

## TORTA DELLA NONNA

✓ Deliziosa pasta frolla e crema pasticcera al profumo di limone ricoperta di zucchero a velo e pinoli tostati  
✓ Pretagliata



11961  1300 g  1pz  14 porzioni  10/12 ore a 4-7°

La Pasticceria



## IL MORO

✓ Il dolce tortino dal cuore fondente



08708



100 g



12 pz

### COME SI PREPARA

#### • IN FORNO A MICROONDE

Rimuovere il pirottino e riscaldare il prodotto congelato per 1 minuto a media potenza (600 W);

oppure scongelare il prodotto per 2-3 ore, rimuovere il pirottino e riscaldare per 30 secondi a 350 W. Utilizzare supporti idonei all'utilizzo in microonde.

#### • IN FORNO VENTILATO

Scongelare il prodotto per 2-3 ore e riscaldare per 4/5 minuti a forno già caldo (200°C)

## MELITA

✓ Il tortino alle mele, un classico della pasticceria  
✓ Con il 52% di mele



07043



90 g



36 pz



2 ore