

Collezione 2017

AUTUNNO - INVERNO



PASTICCERIA MADE IN ITALY

bindi
fantasia nel dessert®

Con l'arrivo dell'Autunno e dei primi freddi è gradevole concedersi un dolce piacere.

Le nuove proposte Bindi, come sempre contraddistinte dalla ricerca estetica e qualitativa, incuriosiranno i vostri clienti e soddisferanno il loro desiderio di Dessert.

TORTA | PASTICCERIA



Cioccolato e lamponi cod. 0907/0914 (precut)

Crema al cioccolato fondente con cacao monorigine di Santo Domingo, salsa ai lamponi tra due strati di morbido pan di Spagna al cacao e decorata con lamponi.

Chocolate cream with Santo Domingo's cocoa seeds, filled with raspberry sauce between two layers of cocoa sponge cake and decorated with raspberries.

12 porzioni / portions



Scongellamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*

TORTA | AMERICAN LIFESTYLE



Red velvet cod. 0827

Tipico dolce americano dal pan di Spagna rosso farcito con crema al formaggio e decorata con granella di pan di Spagna.

Typical american sweet with red sponge cake filled with cream cheese and decorated with sponge cake crumbs.

16 porzioni / portions



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*

MONOPORZIONE | AMERICAN LIFESTYLE



Apple tartlet cod. 2800

Pasta frolla al burro con mele decorata con zucchero e cannella.

Butter short pastry with apples decorated with sugar and cinnamon.

6 porzioni / portions



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Microonde
Da congelato 50 sec a 800W
*Microwave
Frozen 50 sec at 800W*

MONOPORZIONE | GELATO SEMIFREDDO



Panna e pinoli cod. 0818

Semifreddo alla panna fresca decorato con pinoli tostati.

Fresh cream semifreddo decorated with toasted pine nuts.

12 porzioni / *portions*



Scongellamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Consigli per il servizio
Estrarre dal freezer e servire dopo 5-10 min
*Serving suggestions
Ready to serve after 5-10 min*

COLAZIONE | LE SFOGLIE



Sfogliatella alla ricotta cod. 0894

Croccante sfoglia farcita con crema alla ricotta.

Puff pastry dough filled with ricotta cream.

40 porzioni / *portions*



Kranzella cod. 0966

Croccante pasta sfoglia arricchita con uvetta e scorze d'arancia.

Puff pastry dough decorated with raisins and orange peel.

45 porzioni / *portions*



Scongelamento
Non scongelare
*Defrosting
Do not defrost*



Forno
180°C/190°C per circa 25 min
*Oven
180°C/190°C for about 25 min*



Quadrotto morbido al cacao cod. 0888

Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato arricchita con croccante granella di cioccolato al latte, decorata con uno spolvero di cacao.

Cocoa sponge cake with chocolate cream filled with crunchy chocolate crumble, decorated with cocoa powder.

30 porzioni / *portions*



Scongelamento
4 - 5 h
*Defrosting
4 - 5 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*

MONOPORZIONI | PASTICCERIA



Mini baba' al rhum cod. 0822

Il tipico dolce napoletano con inzuppatura al rhum.

Typical dessert of Neapolitan tradition, soaked in rum.

48 porzioni / portions



Scongelamento
1,5 - 2 h
*Defrosting
1,5 - 2 hrs*



Conservazione in frigorifero
3 giorni
*Storage in refrigerator
3 days*

MILANO

BARCELONA

BERLINO

LONDRA

MOSCA

NEW YORK

PARIGI

SHANGHAI

ZURIGO


fantasia nel dessert®

Via della Liberazione, 1 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) Italy
Tel. +39 02982941 - Fax +39 0298294287
www.bindidessert.it
info@bindidessert.it



PNR 351 0817