

Collezione 2018

AUTUNNO - INVERNO



PASTICCERIA MADE IN ITALY

bindi
fantasia nel dessert®

La collezione autunno-inverno si presenta particolarmente ricca ed in grado di soddisfare tutti i canali di ristorazione, con proposte di torte e monoporzioni in perfetta sintonia con la stagione.

Avrete un'opportunità in più per offrire ai vostri clienti nuovi abbinamenti di gusto, garantiti dalla ricerca e dalla qualità Bindi.



TORTA | FORNO



Ricotta cioccolato e amaretti cod. 0400/0406 (precut)

Pasta frolla al burro con crema alla ricotta, granella di amaretti e gocce di cioccolato, decorata con crumble di frolla al burro.

Butter short pastry with ricotta cream, chopped macaroons and chocolate chips, decorated with butter short pastry crumble.

12 porzioni / *portions*



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



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

TORTA | PASTICCERIA



Pistacchio e cioccolato cod. 0423/0455 (precut)

Biscotto alla nocciola farcito con crema al pistacchio e gocce di cioccolato, decorato con granella di pistacchio e di nocciole pralinate.

Hazelnut biscuit filled with pistachio cream and chocolate chips, decorated with chopped of pistachios and caramelized hazelnuts.

12 porzioni / portions



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



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

TORTA | AMERICAN LIFESTYLE



Carrot cake cod. 0351

Torta della tradizione americana con pan di Spagna alle carote farcito con crema al formaggio e decorato con granella di noci.

Traditional american cake with carrot sponge base filled with cream cheese and decorated with chopped walnuts.

16 porzioni / *portions*



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



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

MONOPORZIONI | GELATO SEMIFREDDO



Croccante alle mandorle cod. 0267

Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.

Hazelnut semifreddo with a soft chocolate core, covered with caramelized almond.

9 porzioni / portions



Scongelamento
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



Crocante all'amarena cod. 0623

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena, decorato con mandorle caramellate.

Vanilla flavoured semifreddo with a sour cherry core, covered with caramelized almond.

9 porzioni / *portions*



Scongelamento
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*

MONOPORZIONE | PASTICCERIA



Coppa mandorle tostate e amaretto cod. 0621

Pan di Spagna, con crema mascarpone, decorato con granella di amaretti e mandorle tostate filangè.

Sponge base, mascarpone cream, decorated with chopped macaroons and toasted filangè almonds.

9 porzioni / *portions*



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



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



Pomodoro feta e olive cod. 0044

Focaccia farcita con formaggio feta, pomodoro e olive nere, con olio extra vergine di oliva.

Baked leavened dough filled with feta cheese, tomatoes and black olives and extra vergin olive oil.

12 porzioni / *portions*



Forno / Piastra / Grill
250°C - Congelata 7 min / Scongelata 3 min
Oven / Grill
250°C - Frozen 7 min / Defrosted 3 min

COLAZIONE

SENZA GRASSI IDROGENATI
NO HYDROGENATED FAT

Consigli per la cottura

Disporre i croissant su un foglio di carta da forno e inserirli nel forno solo quando questo avrà raggiunto la temperatura impostata.

Prima di servirli, lasciarli riposare a temperatura ambiente per alcuni minuti.

Temperatura e tempo di cottura dovranno essere adattati alle caratteristiche della propria attrezzatura.

Cooking instructions

Place the croissants on a oven paper sheet and, when the oven reaches the suggested temperature, bake them.

Wait few minutes at room temperature before serving.

Baking temperature and cooking time should be adapted to own equipment.

COLAZIONE | PRELIEVATI



Croissant vegano alberghi vuoto cod. 1051

Croissant vegano vuoto.

Plain vegan croissant (for hotels).

100 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

COLAZIONE | PRELIEVATI



Croissant vegano albicocca cod. 1052

Croissant vegano farcito all'albicocca.

Vegan croissant filled with apricot.

50 porzioni / portions



Scongellamento
Non scongelare
Defrosting
Do not defrost



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



Croissant curcuma cod. 1053

Croissant vuoto con impasto alla curcuma decorato con fiocchi d'avena.

Plain turmeric croissant dough decorated with oat flakes.

48 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

MILANO

BARCELLONA

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



PNR35107/18