



2010

CAKE - CATERING - MIGNON

Panettone Amaro del Capo (novità):

Crema amaro del capo, gocce di cioccolato bianco e nero. Doppia lievitazione 36 ore

Panettone Zuppa inglese (novità):

Crema Alkermes e Zabaione, gocce di cioccolato ruby e amarene. Doppia lievitazione 36 ore

Panettone tradizionale

Uvetta sultanina australiana e cubetti di arancia al naturale, cubetti di cedro candite.

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone cioccolato:

impasto classico con gocce di cioccolato fondente. Doppia lievitazione 36 ore

Panettone pera:

Impasto classico aromatizzato alla pera con cubetti di pera al naturale e gocce di cioccolato fondente. Doppia lievitazione 36 ore

Panettone mela e cannella:

Impasto classico aromatizzato alla cannella con cubetti di mela al naturale, gocce di cioccolato fondente e copertura glassa alla mandorla e albume. Doppia lievitazione 36 ore

Panettone albicocca:

Impasto classico, albicocca al naturale con gocce di cioccolato fondente.

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone ai fichi:

Impasto classico con cubetti di fichi al naturale con gocce di cioccolato fondente.

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone ai 7 cereali:

Impasto con farina ai 7 cereali, frutti di bosco canditi.

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone selva nera(novità):

Impasto classico con cacao 22/44 e Morellino, mirtillo, lampone, fragoline di bosco al naturale con gocce di cioccolato fondente. Copertura di cioccolato fondente e scaglie di cioccolato.

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone Amalfi :

Impasto aromatizzato al babà, con cubetti di limone di Sorrento al naturale, con gocce di cioccolato bianco e copertura di cioccolato bianco con scaglie di mandorla.

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone havana:

Impasto classico con cacao 22/44 e morellino, ganache con crema fondente al rum, gocce di cioccolato e copertura di cioccolato con praline fondenti.

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone bayles:

Impasto classico aromatizzato al bayles con gocce di cioccolato e copertura al caffè.

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone al primitivo d.o.p.:

Impasto classico al primitivo dolce di manduria, uvetta sultanina Macerata con moscato di Trani e copertura glassa alla mandorla e scaglie di mandorla tostate.

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone Kinder 4x4:

Doppio impasto classico e con cacao 22/44 e morellino, gocce di cioccolato fondente e bianco, crema nocciolato bianco è classico, copertura di cioccolato. Bianco e fondente, pralinato bianco e fondente.

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone rocher:

Impasto classico con cacao 22/44, crema al rocher, gocce di cioccolato fondente, copertura cioccolato fondente e granella di nocciola.

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone pistacchiosa:

Impasto classico aromatizzato al pistacchio, crema al pistacchio, gocce di cioccolato fondente, copertura cioccolato al pistacchio con granella di pistacchio.

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone al pistacchio sbagliato:

Impasto classico con cacao 22/44, crema al pistacchio, gocce di cioccolato fondente e copertura cioccolato fondente con granella al pistacchio.

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone al caramello salato:

Impasto classico aromatizzato al caramello salato, crema cioccolato al caramello, con gocce di cioccolato fondente, copertura cioccolato fondente con praline al latte.

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone aranceto:

Impasto classico con cacao 22/44, cubetti di arancia al naturale, gocce di cioccolato
Copertura con cioccolato fondente

Doppia lievitazione 36 ore

Panettone alla mandorla:

Impasto classico con gocce di cioccolato fondente, crema alla mandorla, copertura cioccolato bianco con scaglie di mandorla tostate

Pandoro.

Impasto classico con 48 ore di lievitazione



Merry Christmas