

Il libro de Il Pasticcere

edizione 2023





Il libro de Il Pasticcere

contenuto:

Una storia di valori

pagina 4

Cornetti

pagina 8

Buoni per te!

pagina 28

Midi, Baby e Mignon

pagina 36

Lievitati

pagina 48

Sfoglie

pagina 56

Già cotti

pagina 64

Salato

pagina 70

La gamma

pagina 74



L'impegno de Il Pasticcere

CI IMPEGNIAMO COSTANTEMENTE PER MIGLIORARE I NOSTRI PRODOTTI
prestando particolare attenzione alla composizione
della lista ingredienti, mantenendone sempre la bontà.

VOGLIAMO SODDISFARE LE DIVERSE ESIGENZE NUTRIZIONALI
e per farlo abbiamo introdotto nella nostra offerta prodotti Fonte di fibre, Vegani,
fonte di Calcio e Senza Glutine.

TUTTI I PRODOTTI SONO FATTI CON:



100%
uova da galline
allevate a terra



LICENSE NUMBER: 4-0779-16-100-00

100%
Olio di Palma
Certificato RSPO MB

**IL PASTICCERE SI IMPEGNA A PROMUOVERE
L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE
DELLA FILIERA DEL GRANO TENERO**



IL PASTICCERE È IMPEGNATO NELLA RIDUZIONE DI PLASTICA.

Nel corso del 2022 abbiamo risparmiato **3.400 Kg** di plastica per tutte le referenze prodotte tramite
l'utilizzo di packaging primario con contenuto di plastica ridotto rispetto all'anno precedente.

Tale risparmio consente di evitare emissioni pari a **12.389 Kg di Co2 eq.**^[1] considerando l'intero
ciclo di vita, che corrispondono alla CO2 assorbita in un anno da **1.650 Alberi equivalenti.**^[2]

1. I dati provengono da studio LCA condotto sul packaging primario (bobina neutra) in conformità ai requisiti delle norme UNI EN ISO della serie 14040.
Per maggiori info consultare il sito www.ilpasticcere.it

2. Elaborazione su "Life Cycle Communication tool" Progetto Effigie (lifeeffigie.eu/stumenti/) secondo cui un albero assorbe in media 7.5 kg di CO2 all'anno.

Una storia di valori

Crediamo che il successo e la bontà dei nostri prodotti risiedano nell'antico valore del tempo, sinonimo di qualità.



1.

Il tempo:

necessario per la maturazione del nostro Lievito Madre, che custodiamo gelosamente da oltre 30 anni.

2.

Il tempo:

scandito da fasi di lievitazione, rinfreschi e riposi, per un processo produttivo che dura più di 60 ore.

3.

Il tempo:

che spendiamo per controllare che tutti i nostri prodotti soddisfino i requisiti di qualità che ci siamo imposti.

Il tempo che dedichiamo ogni giorno per fare con il cuore i prodotti per il tuo bar.

• *Una storia di lavoro, cura e passione.* •

Pensiamo che l'ispirazione unita al saper fare e al nostro lavoro fatto di cura e passione, siano la ricetta per offrire prodotti di qualità.

Vogliamo essere punto di riferimento nel mercato, sinonimo di qualità e affidabilità, grazie all'offerta della migliore gamma di prodotti a lievitazione naturale.



Una storia di tradizione

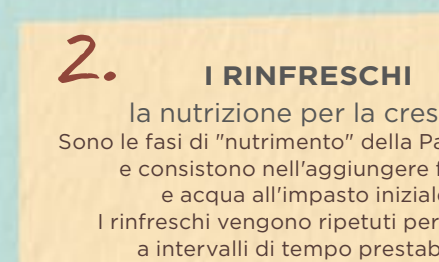
Lavoriamo seguendo le regole dell'antica tradizione del Lievito Madre da oltre 30 anni, il cuore buono dei nostri prodotti.



1.

LA MADRE

la nascita secondo natura
Custodita nel cuore dello stabilimento di Vinci da più di 30 anni, ogni giorno la Pasta Madre viene arricchita con farina e acqua e lasciata riposare a temperatura e umidità controllata, così da attivarne la fermentazione. È l'inizio di un lungo processo.



2.

I RINFRESCHI

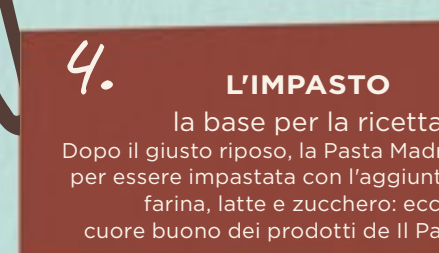
la nutrizione per la crescita
Sono le fasi di "nutrimento" della Pasta Madre, e consistono nell'aggiungere farina e acqua all'impasto iniziale. I rinfreschi vengono ripetuti per 3 volte a intervalli di tempo prestabiliti.



3.

IL RIPOSO

l'ultima meritata coccola
Con cura, costanza e attenzione la Pasta Madre viene lasciata riposare in ambiente a temperatura e umidità controllata, dove raggiunge la giusta maturazione per essere lavorata.



4.

L'IMPASTO

la base per la ricetta
Dopo il giusto riposo, la Pasta Madre è pronta per essere impastata con l'aggiunta di uova, farina, latte e zucchero: ecco il cuore buono dei prodotti de Il Pasticcere.



Solo con una lavorazione lunga e lenta, dopo i necessari riposi e rinfreschi, il Lievito Madre matura e trasforma l'impasto, arricchendolo di tutte quelle sostanze che contribuiscono a conferire ai prodotti una struttura soffice che si mantiene nel tempo.



Cornetti

I cornetti sono la tipologia di prodotti più richiesti e venduti nel mercato. Dalle ricette più semplici a quelle più ricche e creative, la nostra offerta è studiata per soddisfare ogni giorno tutti i gusti e le esigenze dei tuoi clienti.



**Il grande classico
della colazione italiana al bar:
cornetto e cappuccino.**

Cornetto Elite | Cornetto Maestro | Cornetto Gran Maestro |
Cornetto Sfogliato | Cornetto Semplice | Cornetto Joli |
Cornetto Supersupreme | Cornetto Superfarcito | Cornetto Specialità

Un classico per tutti i gusti



Cornetto Elite

Un morbido impasto abbinato a ricche farciture con decorazioni dedicate.

IMPASTO

Lievito Madre de Il Pasticcere

 170°/180° C  20/25 min.

Cornetto Elite diritto vuoto

Cornetto con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farciture. Decorato con cristalli di zucchero in superficie.

cod. **8468**



 75 g.  50 pz.

Cornetto Elite all'albicocca

Cornetto curvato a mano con Lievito Madre de Il Pasticcere. Con farciture all'albicocca. Decorato con granella di zucchero in superficie.

cod. **8577**





 85 g.  50 pz.

Cornetto Elite alla crema pasticcera

Cornetto curvato a mano con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farciture alla crema pasticcera. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8578**



 90 g.  50 pz.

Cornetto Elite nociola cacao

Cornetto curvato a mano con Lievito Madre de Il Pasticcere. Con farciture alla crema di nociola cacao. Decorato con scagliette di cioccolato in superficie.

cod. **8579**




 85 g.  50 pz.

Cornetto Elite ai frutti di bosco

Cornetto curvato a mano con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farina di frumento integrale macinata a pietra. Arricchita con crusca, farina di segale, farina di avena e farina d'orzo. Con farciture ai frutti di bosco (mirtilli, more, fragole e lamponi). Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8598**



 85 g.  50 pz.






pagina 12

Cornetto Maestro

La nostra tradizione ha saputo rinnovare la struttura e il gusto di una gamma classica e intramontabile. Il giusto valore della qualità da scoprire morso dopo morso.

IMPASTO
Lievito Madre de Il Pasticcere

 175°/180° C  25 min. circa

Cornetto Maestro vuoto

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farcitura. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8273**



 65 g.  60 pz.

Cornetto Maestro all'albicocca

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura all'albicocca. Decorato con granella di zucchero in superficie.

cod. **8274**



 75 g.  60 pz.

Cornetto Maestro alla crema

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura alla crema pasticcera. Decorato con codette di zucchero in superficie.

cod. **8275**



 75 g.  60 pz.

Cornetto Maestro nocciola cacao

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura alla nocciola cacao. Decorato con scaglette di cioccolato in superficie.

cod. **8276**



 75 g.  60 pz.

Cornetto Gran Maestro vuoto

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farcitura. Decorato con cristalli di zucchero in superficie.

cod. **8160**



 85 g.  60 pz.

Cornetto Gran Maestro all'albicocca

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura all'albicocca. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8162**



 95 g.  60 pz.

Cornetto Gran Maestro alla crema

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura alla crema pasticcera. Decorato con codette di zucchero in superficie.

cod. **8163**



 95 g.  60 pz.

Cornetto Gran Maestro nocciola cacao

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura alla nocciola cacao. Decorato con scaglette di cioccolato in superficie.

cod. **8164**



 95 g.  60 pz.

pagina 15

Cornetto Gran Maestro

Cornetti dalle grandi dimensioni, caratterizzati da una pasta fragrante al profumo di arancio che si scioglie in bocca.

IMPASTO
Lievito Madre de Il Pasticcere



 175°/180° C  25 min. circa



pagina 16

Cornetto Sfogliato

Una struttura sfogliata, un impasto morbido al profumo di vaniglia e latte e topping di zucchero semolato, per una gamma completa di cornetti curvi, disponibile in 4 classiche varianti.


 170°/180° C  20/25 min.

Cornetto Sfogliato vuoto

Cornetto curvo dalla soffice pasta sfogliata al profumo di latte, senza farcitura. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8394**





 80 g.  60 pz.

Cornetto Sfogliato albicocca

Cornetto curvo dalla soffice pasta sfogliata al profumo di latte, con farcitura all'albicocca. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8395**





 95 g.  60 pz.

Cornetto Sfogliato crema limone

Cornetto curvo dalla soffice pasta sfogliata al profumo di latte, con farcitura alla crema limone. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8396**





 95 g.  60 pz.

Cornetto Sfogliato nocciola cacao

Cornetto curvo dalla soffice pasta sfogliata al profumo di latte, con farcitura nocciola cacao. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8397**





 95 g.  60 pz.

Cornetto Semplice

Cornetti dritti e curvi semplicemente ottimi sia consumati al naturale che personalizzati con le farciture più classiche.

IMPASTO
Lievito Madre de Il Pasticcere

 170°/180° C  20/25 min.

Cornetto Dritto vuoto

Cornetto dritto con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farcitura. Decorato con una spolverata di zucchero in superficie. Da personalizzare a piacere.

cod. **8843**




 60 g.  70 pz.

Cornetto Curvo vuoto

Cornetto curvo con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farcitura. Decorato con una spolverata di zucchero in superficie. Da personalizzare a piacere.

cod. **8840**



 60 g.  70 pz.

Cornetto Curvo all'albicocca

Cornetto curvo con Lievito Madre de Il Pasticcere e farcitura all'albicocca. Decorato con una spolverata di zucchero in superficie.

cod. **8841**



 65 g.  70 pz.

Joli vuoto

Cornetto diritto sfogliato con pasta laminata al burro, senza farcitura. Lucidato in superficie.

cod. **8388**



 70 g.  50 pz.

Joli all'albicocca

Cornetto diritto sfogliato, con pasta laminata al burro e farcitura all'albicocca. Decorato con zucchero cristallino in superficie.

cod. **8389**





 85 g.  50 pz.

Joli alla crema

Cornetto diritto sfogliato con pasta laminata al burro, farcito alla crema. Decorato con codette di zucchero in superficie.

cod. **8386**



 85 g.  50 pz.

Joli nocciola cacao

Cornetto diritto sfogliato, con pasta laminata al burro, farcito con crema nocciola cacao. Decorato con scaglie di cioccolato in superficie.

cod. **8387**



 85 g.  50 pz.

Joli cinquecereali more

Cornetto diritto sfogliato, con pasta sfogliata al burro arricchita ai cinquecereali, farcito alle more. Decorato con zucchero di canna in superficie.

cod. **8599**



 85 g.  50 pz.

Joli all'arancia amara

Cornetto diritto sfogliato, con pasta laminata al burro e farcitura all'arancia amara. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8393**





 85 g.  50 pz.

pagina 20

Cornetto Joli

La struttura sfogliata tipica del croissant al burro.

Il profumo fresco che lo rende inconfondibile. Il sapore ricco, ma delicato che non stanca mai!

 170°/180° C  20/25 min.

Cornetto Supersupreme

La gamma creata per i più golosi.
Cornetti dalla doppia pasta
alla delicata nota di vaniglia,
con un ricco ripieno
in tre invitanti varianti.

Farcito da punta a punta!

 170°/180° C  20/25 min.

Supersupreme pistacchio

Cornetto diritto superfarcito da
punta a punta. La doppia pasta contrasta
piacevolmente con il gusto ricco e intenso
di un'abbondante ripieno al pistacchio.

cod. **8156**





 95 g.  50 pz.

Supersupreme nocciola cacao

Cornetto diritto superfarcito da
punta a punta. La doppia pasta contrasta
piacevolmente con il gusto ricco e intenso di
un'abbondante farcitura nocciola cacao.

cod. **8496**



 95 g.  50 pz.

Supersupreme frutti di bosco

Cornetto diritto superfarcito da
punta a punta. La doppia pasta si
sposa con l'abbondante farcitura di lamponi,
ribes rossi, fragole, more e mirtilli neri.

cod. **8497**



 95 g.  50 pz.

Cornetto Superfarcito cremamarena

Cornetto diritto con ricca farcitura alla crema pasticcera e amarena decorato con perle di zucchero in superficie.

cod. **8106**





 105 g.  60 pz.

Cornetto Superfarcito all'albicocca

Cornetto diritto con ricca farcitura all'albicocca decorato con perle di zucchero in superficie.

cod. **8103**





 105 g.  60 pz.

Cornetto Superfarcito alla crema

Cornetto diritto con ricca farcitura alla crema decorato con codette di zucchero in superficie.

cod. **8104**



 105 g.  60 pz.

Cornetto Superfarcito nocciola cacao

Cornetto diritto con ricca farcitura di nocciola cacao decorato con scagliette di cioccolato in superficie.

cod. **8109**





 105 g.  60 pz.

pagina 25

Cornetto Superfarcito

Cornetti dalla fragrante pasta sfogliata all'aroma di vaniglia, di grandi dimensioni e abbondanti farciture. I topping differenzianti li rendono ancora più invitanti e facilmente riconoscibili in vetrina.


 170°/175° C  25/30 min.



Cornetto Specialità

Particolari abbinamenti per chi non si accontenta e chiede di più dal solito cornetto.

Speciali nella loro semplicità!




 20/25 min.

Croissant al burro e alle mandorle

Cornetto diritto con pasta laminata al burro, con farcitura alle mandorle e scaglie di mandorle tostate in superficie.

cod. **8474**






 85 g.  40 pz.  180°/190° C

Croissant burro vuoto

Cornetto diritto con pasta laminata al burro, senza farcitura. Adatto anche per essere farcito.

cod. **8437**






 55 g.  75 pz.  180°/190° C

Cornetto Maxi vuoto

Cornetto curvato a mano di grandi dimensioni, con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farcitura. Con decorazioni di zucchero semolato in superficie.

cod. **8568**



 80 g.  50 pz.  170°/180° C

*Lievito
Madre*
IL PASTICCERE

Linea Buoni per te!

Pensata per soddisfare le esigenze di ogni cliente senza rinunciare al gusto, una ricca offerta che comprende prodotti fonte di fibre, vegani, fonte di calcio e senza glutine.



**Invitanti
e gustosi**

Cornetto ai Cereali |
Cornetto Integrale Mela e Cannella |
Linea Vegana | Cornetto Brio |
Muffin Senza Glutine

*Per sentirti bene
con gusto!*



Fonte di fibre

pagina 30

Cornetto ai Cereali

Sinceramente buoni,
per una colazione che sa di natura.
Sempre più consumatori sono attenti
alla qualità degli ingredienti e scelgono
consapevolmente prodotti dai sapori
autentici per le loro colazioni al bar.

IMPASTO

Lievito Madre de Il Pasticcere

 170°/180° C  20/25 min.

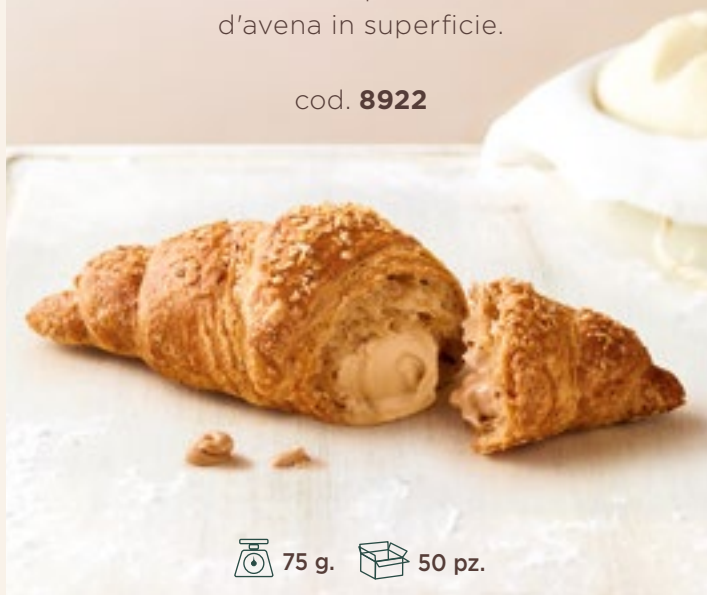
*La ricetta può contenere minerali ed elementi complementari.
Il prodotto può contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE

novità

Cornetto Cinquecereali nociola

Cornetto diritto con Lievito Madre
de Il Pasticcere e farina ai cinque cereali.
Con farcitura alla nociola.
Decorato con piccoli fiocchi
d'avena in superficie.

cod. **8922**



 75 g.  50 pz.


100% vegetale*

Cornetto Cinquecereali vuoto

Cornetto curvo con Lievito Madre
de Il Pasticcere e farina ai cinque cereali.
Decorato con zucchero di
canna in superficie.

cod. **8467**



 60 g.  65 pz.


100% vegetale*

Cornetto Cinquecereali miele

Cornetto diritto con Lievito Madre
de Il Pasticcere e farina ai cinque cereali.
Con farcitura al miele.
Lucidato in superficie.

cod. **8359**



 75 g.  70 pz.

100% vegetale*

Cornetto Cinquecereali frutti di bosco

Cornetto diritto con Lievito Madre
de Il Pasticcere e farina ai cinque cereali.
Con farcitura ai frutti di bosco.
Decorato con zucchero
di canna in superficie.

cod. **8358**



 75 g.  70 pz.


100% vegetale*

Cornetto Integrale mela e cannella

Cornetto diritto con impasto a base di
farina integrale macinata a pietra e farcitura
alla mela con nota di cannella.
Decorato con fiocchi di frumento
granellato in superficie.

cod. **8260**



 80 g.  50 pz.



100%
ingredienti vegetali*



pagina 32

Linea Vegana

Cornetti preparati con un impasto a base di Lievito Madre, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Ideali per chi ha deciso di seguire uno stile di vita naturale.

IMPASTO
Lievito Madre de Il Pasticcere

170°/180° C 20/25 min.

*La ricetta può contenere minerali ed elementi complementari.
Il prodotto può contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE

Fagotto Vegano con crema al latte di mandorla

Fagottino con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Con una golosa crema con latte di mandorla e delicata nota di vaniglia. Decorato con zucchero di canna in superficie.

cod. **8988**



80 g. 50 pz.

Cornetto Vegano vuoto

Cornetto diritto con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Senza farcitura. Lucidato in superficie.

cod. **8299**



65 g. 50 pz.

Cornetto Vegano all'albicocca

Cornetto diritto con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Con farcitura all'albicocca. Con semi di Teff tostati in superficie.

cod. **8298**



75 g. 50 pz.

Cornetto Vegano nocciola cacao

Cornetto curvo con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Con farcitura nocciola cacao. Decorato con zucchero di canna in superficie.

cod. **8896**



75 g. 50 pz.

Cornetto Vegano al ribes e melograno

Cornetto diritto con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Con farcitura al ribes e melograno. Decorato con zucchero di canna in superficie.

cod. **8266**



75 g. 50 pz.

Cornetto Brio

Cornetto diritto con profumato impasto al caffè, arricchito con calcio*.

Con farcitura al cappuccino.
Decorato con zucchero di canna in superficie.

* Prodotto fonte di calcio: il calcio contribuisce al normale metabolismo energetico all'interno di una dieta varia ed equilibrata e uno stile di vita sano.

 75 g.  50 pz.  170°/175° C  20/25 min. ca.

Cornetto Brio con crema al cappuccino


cod. 8987



IT-072-019

Senza glutine Muffin

Due muffin ricchi di bontà e servizio,
confezionati singolarmente per
mantenere la freschezza a lungo
ed evitare contaminazioni.

Già cotti si scongelano  a temp. ambiente in 2 ore circa

Il prodotto scade dopo 6 mesi.


Fa fede la data sia stampata sul cartone che sul singolo incarto di prodotto

Muffin al Cioccolato

Soffice muffin senza glutine
al cacao con gocce di cioccolato.

cod. 8248





 75 g.  8 pz.

Muffin alla Mela

Soffice muffin senza glutine
con mela in pezzi e una nota di cannella.

cod. 8257



 75 g.  8 pz.



Midi, Baby e Mignon

Ideali per gli alberghi, dalla colazione alle esigenze congressuali di buffet o coffee-break, e per i bar che vogliono sfruttare momenti di consumo al di fuori della prima colazione.



**I classici della colazione
in formato ridotto**

Cornetto Midi |
Cornetto Midi Ricchi |
Cornetto Midi Joli |
Baby | Mignon

Piccole tentazioni, grandi soddisfazioni





Cornetto Midi

Cornetti diritti dalle dimensioni ridotte, buoni nella loro semplicità. Disponibili in tre varianti: vuoto, all'albicocca o cereali e miele.

IMPASTO

Lievito Madre de Il Pasticcere

 170°/180° C  15/20 min.

Midi cinquecereali e miele

Cornetto dalle piccole dimensioni con Lievito Madre de Il Pasticcere e farina ai cinque cereali (frumento, avena, riso, segale e orzo). Con farcitura al miele. Lucidato in superficie.

cod. **8221**



 45 g.  80 pz.

Midi vuoto

Cornetto dalle piccole dimensioni con Lievito Madre de Il Pasticcere arricchito da una fresca nota di agrumi. Senza farcitura. Lucidato in superficie.

cod. **8226**



 35 g.  100 pz.

Midi all'albicocca

Cornetto dalle piccole dimensioni con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito da una fresca nota di agrumi. Con farcitura all'albicocca. Lucidato e con granella di zucchero in superficie.

cod. **8227**



 40 g.  80 pz.





Cornetto Midi ricchi

Cornetti dritti dalle dimensioni ridotte e dalle ricche farciture, pensati per la colazione in hotel e per stuzzicanti buffet.

*Tutta la golosità della colazione
in formato ridotto!*

 170°/180° C  15/20 min.

novità

Midi Supersupreme pistacchio

Cornetto dalle piccole dimensioni superfarcito da punta a punta. La doppia pasta contrasta piacevolmente con il gusto ricco e intenso di un'abbondante ripieno al pistacchio.

cod. **8292**





 45 g.  80 pz.

Midi nocciola cacao

Cornetto dalle piccole dimensioni sfogliato. Con farcitura alla crema nocciola cacao. Decorato con scaglette di cioccolato in superficie.

cod. **8169**





 45 g.  80 pz.

Midi Supersupreme nocciola cacao

Cornetto dalle piccole dimensioni superfarcito da punta a punta. La doppia pasta contrasta piacevolmente con il gusto ricco e intenso di un'abbondante farcitura nocciole cacao.

cod. **8233**



 45 g.  80 pz.

Midi Joli vuoto

Cornetto dalle piccole dimensioni con pasta laminata al burro, senza farcitura. Lucidato in superficie.

cod. **8215**



 37 g.  100 pz.

Midi Joli all'albicocca

Cornetto dalle piccole dimensioni con pasta laminata al burro e farcitura all'albicocca. Decorato con cristalli di zucchero in superficie.

cod. **8216**

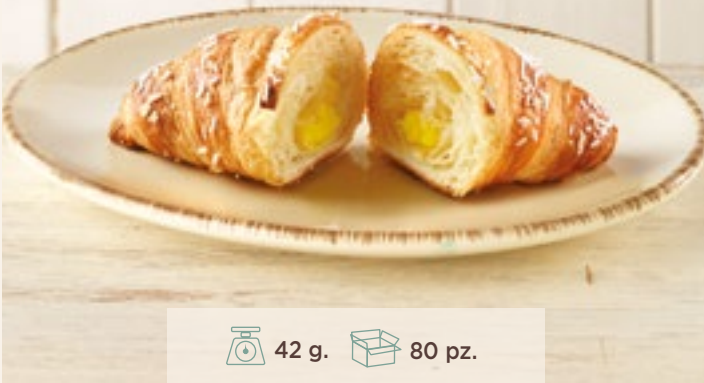


 42 g.  80 pz.

Midi Joli alla crema

Cornetto dalle piccole dimensioni con pasta laminata al burro, farcito alla crema. Decorato con codette di zucchero in superficie.

cod. **8241**

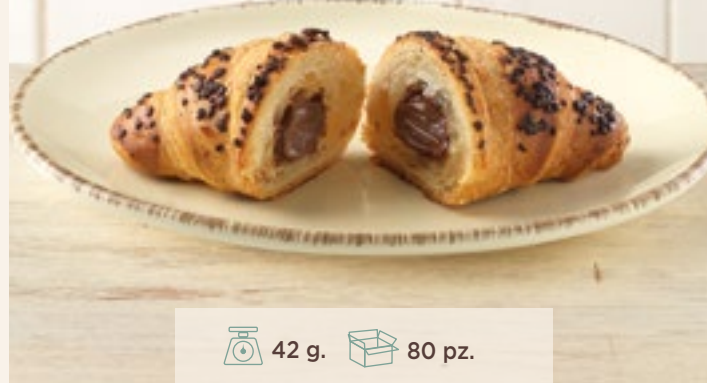


 42 g.  80 pz.

Midi Joli nociola cacao

Cornetto dalle piccole dimensioni con pasta laminata al burro, con farcitura di nociola cacao. Decorato con scaglette di cioccolato in superficie.

cod. **8291**





 42 g.  80 pz.

pagina 43

Cornetto Midi Joli

Ideali per momenti di consumo al di fuori della prima colazione, ottimi per arricchire e dare valore al buffet del tuo hotel.

 170°/180° C  15/20 min.



Baby

Paste lievite,
paste sfoglie e già cotti,
dal grazioso aspetto e
dall'irresistibile gusto.

*Utili e versatili,
è sempre il tempo per un baby.*

Baby mix

Collo misto, composto da
25 Baby Bombolo cioccolato |
25 Baby Bombolo crema |
25 Baby Idillio cereali frutti di bosco |
25 Baby Idillio albicocca |
25 Baby Strudel mela e cannella.

cod. **8135**






 40 g.  125 pz.  170°/175° C  20/25 min.

Baby frolle mix

Collo misto, composto da
38 Baci di Dama | 24 Cuori cacao |
15 Occhi di Bue fragola |
24 Occhi di Bue albicocca |
18 Damine | 24 Essine.

cod. **8272**






 1,5 kg.  143 pz.  scongelamento a temperatura ambiente in 2/3 ore

Baby ciambella

Baby ciambella vuota,
decorata da una spolverata
di zucchero in superficie.

cod. **8585**



 25 g.  100 pz.  da scongelare a temperatura ambiente (max 25° C) per almeno 15/30 min.

Baby donuts mix

Collo misto di tre diversi tipi di
baby donuts, ricoperti con glassa colorata,
adatti a soddisfare tutti i gusti.

cod. **8224**



 1,98 kg  90 pz.  da scongelare a temperatura ambiente (max 25° C) per almeno 15/30 min.

Baby krapfen alla crema

Baby Krapfen ripieno
alla crema.

cod. **8531**



 25 g.  100 pz.  da scongelare a temperatura ambiente (max 25° C) per almeno 15/30 min.

Baby muffin al cacao

Baby muffin dal soffice impasto al cacao. Con farcitura alla nocciola cacao. Decorato con pezzi di cioccolato in superficie.

cod. **8165**




 30 g.  50 pz.  scongelamento a temperatura ambiente per circa 1 ora

Baby muffin all'albicocca

Baby muffin dal soffice impasto alla vaniglia. Con farcitura all'albicocca. Decorato con granella di zucchero in superficie.

cod. **8155**



 30 g.  50 pz.  scongelamento a temperatura ambiente per circa 1 ora

pagina 47

Croissant Mignon

Utili per completare l'offerta del tuo locale. Dalle pause di metà mattina al dopo pranzo, come piccola concessione abbinata al caffè o come sfizio pomeridiano.

Deliziose miniature di Croissant

Croissant mignon al burro

Croissant diritto laminato al burro. Molto versatile, ottimo al naturale o con farciture sia dolci che salate. Lucidato in superficie.

cod. **8384**



 25 g.  100 pz.  170°/180° C  15/25 min.

Baby noci pecan

Baby pasta intrecciata fragrante, ripiena di sciroppo d'acero e decorata con noci pecan in superficie. La confezione contiene due sacchetti di sciroppo d'acero per arricchire il prodotto.

cod. **8134**







 40 g.  96 pz.  170°/180° C  15/25 min.

Baby giostrina

Baby girella dal gusto intenso di burro, con crema e uvetta.

cod. **8312**



 33 g.  100 pz.  170°/180° C  15/18 min.

Croissant mignon mix

Servizio e assortimento in un unico cartone, tre cornetti dai gusti classici: vuoto, con farcitura all'albicocca, con farcitura nocciola cacao. Un delicato gusto di burro si abbina ad un impasto sfogliato e fragrante, semplicemente lucidato, oppure decorato con granella di zucchero o scaglie di cioccolato.

cod. **8309**



 2,25 kg  90 pz.  170°/180° C  15/18 min.
(3 sacchetti da 30 pz. cad)

Croissant mignon al burro salato arricchito

Croissant salato al burro, arricchito nella pasta con semi di papavero, in superficie con semi di lino, lino giallo e sesamo in superficie. Ottimo da farcire.

cod. **8220**



 25 g.  100 pz.  170°/180° C  15/25 min.

Lievitati

La gamma delle paste lievite de Il Pasticcere è stata studiata per soddisfare i gusti di tutti i tuoi clienti.



**Al burro o
con Lievito Madre**

Invitanti Creazioni |
Semplici e Gustosi

*Semplici o con
abbondante farcitura!*





pagina 51

Invitanti Creazioni

Una gamma pensata per tutti i golosi e per chi vuole iniziare la giornata con la giusta carica di gusto!

IMPASTO
Lievito Madre de Il Pasticcere



 170°/180° C  25 min. circa

Bombolo ai 3 cioccolati

Fagottino con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla morbida pasta con note di burro e latte. Con abbondante farcitura di cioccolato bianco e gocce di cioccolato al latte. Decorato con scaglette di cioccolato in superficie.

cod. **8270**



 95 g.  50 pz.

Bombolo ciocco cocco

Fagottino con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla morbida pasta arricchita da cocco rapè. Con abbondante farcitura al cioccolato. Decorato con fiocchi di frumento in superficie.

cod. **8157**





 85 g.  50 pz.

Bombolo con crema e cioccolato

Fagottino con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla morbida pasta con note di burro e latte. Con abbondante farcitura alla crema e cioccolato. Decorato con granella di cioccolato e granella di zucchero in superficie.

cod. **8237**



 90 g.  50 pz.

Bombolo crema

Fagottino con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla morbida pasta con note di burro e latte. Con abbondante farcitura alla crema pasticcera. Decorato con perle di zucchero in superficie.

cod. **8959**



 95 g.  50 pz.

Bombolo cioccolato

Fagottino con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla morbida pasta con note di burro e latte. Con abbondante farcitura al cioccolato, arricchito da gocce cioccolato.

cod. **8961**



 90 g.  50 pz.



pagina 52

Semplici e Gustosi

Ideali per chi vuole
iniziare la giornata con
un sorriso.

IMPASTO

Lievito Madre de Il Pasticcere


 170°/180° C  20/25 min.

Cuor di crema

Originale pasta a forma di cestino con Lievito Madre de Il Pasticcere, farcita con abbondante crema pasticcera a vista. Lucidata in superficie.

cod. **8375**




 87 g.  40 pz.

Pan di zucchero

Soffice brioche con Lievito Madre de Il Pasticcere, con pasta aromatizzata con burro e panna. Decorata con granella di zucchero in superficie.

cod. **8385**




 50 g.  50 pz.

Pan di zucchero con nocciole

Soffice brioche con Lievito Madre de Il Pasticcere, con pasta arricchita da farina di nocciole italiana e granella di nocciole.

cod. **8972**



 65 g.  50 pz.  170°/175° C  20/25 min. ca.

Guancialino

Impasto friabile e sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere alla lieve nota di vaniglia, ripieno di gocce di cioccolato fondente.

cod. **8504**



70 g. 70 pz. 170°/180° C 20/25 min.

Nuttino

Pasta con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla forma allungata, con crema di nocciola cacao. Decorata con zucchero in superficie.

cod. **8685**



70 g. 70 pz. 170°/180° C 20/25 min.



pagina 55

*Fragranti impasti
e forme particolari
ideali per arricchire la
vetrina e per offrire
una colazione diversa
ogni giorno.*

*Ripieni intriganti,
per abbinamenti speciali*



Treccia noci pecan

Pasta intrecciata con ripieno di sciroppo d'acero. Decorata con noci pecan in superficie.

La confezione contiene due sacchetti di sciroppo d'acero per decorare e arricchire a piacere il prodotto.

cod. **8267**



98 g. 60 pz. 180°/190° C 20/25 min.
2 sacchetti da 30 pezzi

Treccia al burro crema e pepite di cioccolato

Pasta al burro dalla forma intrecciata con farcitura di crema e pepite di cioccolato.

cod. **8342**



80 g. 50 pz. 180°/190° C 20/25 min.

Giostrina crema e uvetta

Pasta laminata con burro, con farcitura di crema e uvetta sultanina.

cod. **8442**



95 g. 50 pz. 180°/190° C 20/25 min.

Sfoglie

Gustosi abbinamenti, di frutta o di creme, dalle forme più fantasiose, che incuriosiscono e abbelliscono la vetrina.

Le sfoglie de Il Pasticcere sono il giusto modo di iniziare la mattina per chi è alla ricerca di prodotti friabili, gustosi e con ricche farciture.



**Semplici ingredienti per
sapori delicati**

Fragranti golosità |
La tradizione pasticceria Toscana |
Gustosi intrecci |
Creazioni di sfoglia

*Fragranti tentazioni dal
sapore autentico.*



Sfoglie Fragranti Golosità

Gustosi abbinamenti di creme
in un mix di forme inconfondibili.

*Adatte ad ogni
gusto ed esigenza*

Trifoglio latte e panna

Pasta sfoglia dall'originale forma di trifoglio,
con abbondante farcitura al latte e panna.
Decorata con zucchero semolato in superficie.

cod. **8699**



 90 g.  50 pz.  190°/200° C  20/25 min.

Sfoglie La tradizione Pasticcera Toscana

*La cultura pasticceria
della toscana*

 190°/200° C  20/25 min.

Luna di mele

Pasta sfoglia zuccherata piegata a mano
a forma di mezza luna, con farcitura
di crema pasticcera e mele.

cod. **8690**



 90 g.  60 pz.

Vela nocciola cacao

Pasta sfoglia farcita con crema di
nocciola cacao, decorata con fiocchi di
mais al cacao in superficie.

cod. **8559**







 85 g.  60 pz.  190°/200° C  20/25 min.

Budino riso

Pasta frolla con abbondante
ripieno di crema e riso.

cod. **8223**





 90 g.  36 pz.  170°/180° C  20/25 min.

Sfogliatella toscana alla crema pasticcera

Pasta sfoglia zuccherata con
farcitura alla crema pasticcera.

cod. **8691**





 90 g.  60 pz.

Sfogliatella toscana crema e riso

Pasta sfoglia zuccherata con
farcitura alla crema di riso.

cod. **8211**



 100 g.  60 pz.



Intreccio riso e crema

Pasta sfoglia intrecciata con
farcitura alla crema pasticcera e riso.

cod. **8692**



85 g. 50 pz.

Intreccio nocciola cacao

Friabile pasta sfoglia intrecciata con
una farcitura nocciola cacao. Croccante
all'assaggio, grazie alla copertura di
zucchero semolato in superficie.

cod. **8303**



90 g. 60 pz.

Intreccio crema e amarena

Pasta sfoglia intrecciata con
con ricca farcitura di crema e amarena.
Decorata con cristalli di zucchero in superficie.

cod. **8108**



85 g. 70 pz.

Intreccio cinquecereali yogurt e miele

Pasta sfoglia intrecciata con impasto ai cinque
cereali (frumento, segale, riso, orzo e avena),
farcita con crema yogurt e miele.
Decorata con zucchero di canna in superficie.

cod. **8271**



85 g. 50 pz.

pagina 60

Gustosi Intrecci

Combinazioni di farciture dal
sapore tradizionale
come il riso e la crema, o equilibrate
come lo yogurt e il miele, con impasti
semplici o ai cinque cereali.

Ideali per soddisfare tutti!

190°/200° C 20/25 min.

Sfogie Creazioni di sfoglia

Un caldo buongiorno
che profuma di tradizione.

Sfoglia chantilly

Pasta sfoglia con crema chantilly dal gusto delicato. Decorata con zucchero semolato in superficie.

cod. **8357**



 80 g.  60 pz.  190°/200° C  20/25 min.

Strudel alle mele

L'originale ricetta dello Strudel esaltata dalla fragrante sfoglia de Il Pasticcere, con abbondante farcitura di mele in pezzi, cannella, uvetta e note di limone. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8133**



 85 g.  60 pz.  180°/190° C  25 min. circa



Già Cotti

Comodi per la loro semplicità di preparazione,
non necessitano di cottura,
si scongelano a temperatura ambiente.
Adatti per essere offerti
in ogni momento della giornata.



**Piacevoli alla vista,
appaganti al primo morso.**

Muffin | Donuts |
Frolle | Ciambella | Krapfen

Una **pausa golosa**
ogni volta che vuoi



Muffin mirtilli

Impasto morbido al gusto vaniglia,
arricchito con mirtilli in pezzi.
Con farcitura ai mirtilli.

cod. **8370**



90 g. 20 pz. almeno 3 ore

pagina 66

Già cotti Muffin & Donuts

Ottimi per le pause di
mattina e pomeriggio.

**Prodotti da scongelare
a temperatura ambiente**

Donuts mix farciti

Una soffice pasta ricoperta da una glassa
colorata, da scegliere in diversi gusti e con
abbondanti farciture al cacao e alla crema.
Assortimento composto da: 24 Donuts
farciti cacao, 12 Donuts farciti vaniglia.

cod. **8307**



2,448 Kg. 36 pz. almeno 2 ore

Muffin all'albicocca

Impasto morbido al gusto vaniglia
con farcitura all'albicocca
e granella di zucchero in superficie.

cod. **8334**



90 g. 20 pz. almeno 3 ore

Muffin al cacao

Impasto morbido al cacao
con farcitura nocciola cacao
e pezzi di cioccolato.

cod. **8335**



90 g. 20 pz. almeno 3 ore

Donuts mix semplici

Assortimento composto da:
12 Donuts con glassa al cioccolato al latte, 12
Donuts con glassa aromatizzata alla vaniglia
bianca, 12 Donuts con glassa color fragola.

cod. **8308**



2,052 Kg. 36 pz. almeno 2 ore



Già cotti
**Pratici
&
Versatili**

*Non possono mancare
nell'offerta di ogni bar.*




 **Prodotti da scongelare
a temperatura ambiente**

Ciambella vuota

Classica ciambella morbida,
con zucchero in superficie.

cod. **8853**






 49 g.  40 pz.  almeno 1/2 ore

Krapfen vuoto

Classico krapfen vuoto, fornito con
bustina di zucchero a velo.

cod. **8493**






 70 g.  24 pz.  almeno 4 ore

Frolle assortite

Assortimento Invernale (Novembre-Aprile):
9 Frolla Esse, 9 Frolla Esse ricoperta cioccolato,
9 Occhio di Bue albicocca, 9 Occhio di Bue fragola, 4
Rugantino cioccolato. Assortimento Estivo (Maggio-
Giugno): 12 Frolla Esse, 12 Occhio di Bue albicocca, 12
Occhio di Bue fragola, 4 Rugantino cioccolato.

cod. **8347**






 61 g.  40 pz.  almeno 2/3 ore

Krapfen all'albicocca

Classico krapfen con farcitura
all'albicocca, fornito con bustina di
zucchero a velo.

cod. **8495**






 85 g.  24 pz.  almeno 4 ore

Krapfen alla crema

Classico krapfen alla crema,
fornito con bustina di
zucchero a velo.

cod. **8494**



 85 g.  24 pz.  almeno 4 ore

Il Salato

Sempre più diffusa nelle nuove tendenze di consumo è l'offerta di prodotti salati anche a colazione.

Intriganti cornetti o gustose sfoglie, per la pausa pranzo o per un break sfizioso durante la giornata.



Colazione salata?

Perchè no!

Cornetto | Delizia

È tempo di aperitivi al bar!



Cornetto salato

Cornetto con pasta salata con Lievito Madre de Il Pasticcere. Da gustare nella sua semplice bontà o da farcire a piacere.

cod. **8895**



60 g. 70 pz.
 170°/180° C 20/25 min.

Cornetto salato arricchito

Cornetto salato con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito nella pasta ed in superficie con semi di lino, lino giallo e sesamo. Creato per essere farcito.

cod. **8561**



65 g. 60 pz.
 170°/180° C 20/25 min.



Delizia pomodoro e mozzarella

Snack pizza croccante, indicato per il consumo a merenda o per l'aperitivo.

cod. **8674**



90 g. 50 pz.
 190°/200° C 20/25 min.

pagina 72

Salato

Completano e arricchiscono l'offerta, ideali da farciti. Se porzionati, possono essere ottimi spuntini per happy hour serali.

Lo sfizio salato!

Cornetti senza farcitura



CORNETTO ELITE
con cristalli di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 10



CORNETTO MAESTRO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 13



CORNETTO GRAN MAESTRO
con cristalli di zucchero
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 14



CORNETTO SFOGLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 17



CORNETTO DIRITTO
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 19



CORNETTO CURVO
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 19



CORNETTO JOLÌ
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 20



CROISSANT BURRO
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con burro
alla francese
PAG. 27



CORNETTO MAXI
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 27

Cornetti albicocca



CORNETTO ELITE
con granella di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 10



CORNETTO MAESTRO
con granella di zucchero
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 13



CORNETTO GRAN MAESTRO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 14



CORNETTO SFOGLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 17



CORNETTO CURVO
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 19



CORNETTO JOLÌ
con zucchero cristallino
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 21



CORNETTO SUPERFARCITO
con perle di zucchero
impasto: sfogliato con burro
PAG. 24

Cornetti crema



CORNETTO ELITE
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 11



CORNETTO MAESTRO
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 13



CORNETTO GRAN MAESTRO
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 14



CORNETTO SFOGLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 17



CORNETTO JOLÌ
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 21



CORNETTO SUPERFARCITO
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con burro
PAG. 24

Cornetti nocciola cacao



CORNETTO ELITE
con scaglette di cioccolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 10



CORNETTO MAESTRO
con scaglette di cioccolato
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 13



CORNETTO GRAN MAESTRO
con scaglette di cioccolato
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 14



CORNETTO SFOGLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 17



CORNETTO JOLÌ
con scaglette di cioccolato
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 20



CORNETTO SUPERSUPREME
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 23



CORNETTO SUPERFARCITO
con scaglette di cioccolato
impasto: sfogliato con burro
PAG. 24

Cornetti frutti di bosco



CORNETTO ELITE
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 11



CORNETTO JOLÌ *cinquecereali more*
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 21



CORNETTO SUPERSUPREME
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 23

Cornetti altre farciture



CORNETTO JOLÌ *arancia amara*
con zucchero semolato
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 21



SUPERSUPREME *pistacchio*
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 23



CORNETTO SUPERFARCITO *cremamarina*
con perle di zucchero
impasto: sfogliato con burro
PAG. 24



CROISSANT *burro e mandorle*
con scaglie di mandorla
impasto: sfogliato con burro alla
francese
PAG. 27

Buoni per te senza glutine



MUFFIN SENZA GLUTINE
cioccolato
PAG. 35



MUFFIN SENZA GLUTINE
mela
PAG. 35

Buoni per te senza farcitura



CORNETTO CINQUECERALI
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 31



CORNETTO VEGANO
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 33

Buoni per te albicocca



CORNETTO VEGANO
con semi di Teff tostati
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 33

Buoni per te nocciola cacao



CORNETTO VEGANO
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 33

Buoni per te frutti di bosco



CORNETTO CINQUECEREALI
frutti di bosco
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 31



CORNETTO VEGANO *ribes e melograno*
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 33

Buoni per te altre farciture



CORNETTO CINQUECEREALI *nocciola*
con fiocchi d'avena
impasto: sfogliato con cinque cereali
PAG. 31



CORNETTO CINQUECEREALI *miele*
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con cinque cereali
PAG. 31



FAGOTTO VEGANO
crema al latte di mandorla
con zucchero di canna
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 32



CORNETTO INTEGRALE *mela e cannella*
con fiocchi di frumento integrale
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 34



CORNETTO BRIO
con zucchero di canna
impasto: al caffè arricchito con calcio
PAG. 34

Midi, Baby & Mignon senza farciture



CORNETTO MIDI
lucidato in superficie
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 38



CORNETTO MIDI JOLI
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 42



BABY CIAMBELLA
con zucchero semolato
PAG. 44



CROISSANT MIGNON
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con burro alla francese
PAG. 47



CROISSANT MIGNON *salato arricchito*
con semi di lino e sesamo
impasto: sfogliato con burro alla francese
PAG. 47

Midi, Baby & Mignon albicocca



CORNETTO MIDI
con granella di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 38



CORNETTO MIDI JOLI
con zucchero cristallino
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 42



BABY MUFFIN
con granella di zucchero
PAG. 46

Midi, Baby & Mignon crema



CORNETTO MIDI JOLI
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 42



BABY KRAPPEN
super farcito
PAG. 45



BABY GIOSTRINA
impasto: sfogliato con burro
PAG. 46

Midi, Baby & Mignon nocciola cacao



CORNETTO MIDI
con scaglette di cioccolato
impasto: sfogliato
PAG. 41



MIDI SUPERSUPREME
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 41



CORNETTO MIDI JOLI
con scaglette di cioccolato
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 42



BABY MUFFIN
con pezzi di cioccolato
PAG. 46

Midi, Baby & Mignon specialità



MIDI CINQUECEREALI *miele*
lucidato in superficie
impasto: sfogliato ai cinquecereali
PAG. 38



MIDI SUPERSUPREME *pistacchio*
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 41



BABY noci pecan
impasto: sfogliato con burro
PAG. 46

Midi, Baby & Mignon mix



BABY
5 gusti assortiti
PAG. 45



BABY FROLLE
6 gusti assortiti
PAG. 45



BABY DONUTS
3 gusti assortiti
PAG. 45



MIGNON
3 gusti assortiti
PAG. 47

Lievitati senza farciture



PAN DI ZUCCHERO
con granella di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 53

Lievitati cioccolato



BOMBOLO *tre cioccolati*
con scaglette di cioccolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 51



BOMBOLO *cioccolato*
con gocce di cioccolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 52



GUANCIALINO *cioccolato fondente*
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 52



NUTTINO *nocciola cacao*
con zucchero semolato
impasto: brioscato super farcito
PAG. 53

Lievitati crema



BOMBOLO *crema*
con perle di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 52



CUOR DI CREMA *crema pasticcera*
lucidata in superficie
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 52



GIOSTRINA *crema e uvetta*
impasto: sfogliato al burro
PAG. 55

Lievitati specialità



BOMBOLO *crema e cioccolato*
con granella di cioccolato e di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 51



BOMBOLO *ciocco cocco*
con fiocchi di frumento
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 51



PANDIZUCCHERO *nocciole*
con granella di nocciole
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 53



TRECCIA *noci pecan*
con noci pecan
impasto: sfogliato al burro
PAG. 55



TRECCIA AL BURRO
crema e pepite di cioccolato
impasto: sfogliato con burro
PAG. 55

Sfoglie nocciola cacao



VELA
con fiocchi di mais al cacao
impasto: superfarcito
PAG. 58



INTRECCIO
con zucchero semolato
PAG. 61

Sfoglie crema



SFOGLIATELLA TOSCANA
crema pasticcera
PAG. 59



SFOGLIA CHANTILLY
PAG. 62

Sfoglie specialità



TRIFOGLIO *latte e panna*
PAG. 58



BUDINO *riso e crema*
PAG. 58



LUNA DI MELE *mele*
PAG. 59



SFOGLIATELLA TOSCANA
crema e riso
PAG. 59



INTRECCIO *crema e riso*
PAG. 61



INTRECCIO *crema e amarena*
PAG. 61



INTRECCIO CINQUECEREALI
yogurt e miele
PAG. 57



STRUDEL *mele*
PAG. 62

Già Cotti senza farcitura



CIAMBELLA
con zucchero semolato
PAG. 69



KRAPFEN
con bustina di zucchero
PAG. 69

Già Cotti farciti



MUFFIN *cacao*
PAG. 66



MUFFIN *mirtilli*
PAG. 66



MUFFIN *albicocca*
PAG. 66



KRAPFEN *crema*
PAG. 69



KRAPFEN *albicocca*
PAG. 69

Già Cotti mix



DONUTS MIX *farciti*
2 gusti assortiti
PAG. 67



DONUTS MIX *semplici*
3 gusti assortiti
PAG. 67



FROLLE *assortite*
(nov.apr.) 5 gusti assortiti
(magg./giug.) 4 gusti assortiti
PAG. 68

il Salato



CORNETTO SALATO *vuoto*
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 72



CORNETTO SALATO *arricchito*
con semi di lino e sesamo
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 72



DELIZIA
pomodoro e mozzarella
PAG. 72



Il Club più famoso del Canale Ho.Re.Ca.
**celebra 10 anni di qualità
e servizio al tuo fianco**



QUANDO?

il **03/04** arriva l'edizione straordinaria 2023
de **Il Club dei Maestri, passione che ti premia.**



DOVE?

per partecipare scopri le **cartoline**
con il **CODICE** all'interno delle
confezioni dei prodotti **Il Pasticcere.**



NOVITÀ

OSPITI SPECIALI delle GARE e della CLUB COLLECTION

quest'anno puoi utilizzare anche i CODICI
a barre o, in loro assenza, i CODICI prodotto
ritagliabili dai cartoni dei **Gelati Sammontana**
e dei prodotti **Bonchef**: scopri come sul sito.



IL SERVIZIO CORTESIA DEL CLUB

Per conoscere tutte le NOVITÀ di questa iniziativa:

- chiama lo **0543 465028** oppure
- scrivi alla form CONTATTACI sul sito **ilclubdeimaestri.ilpasticcere.it**





ilpasticcere.it

informazioni@ilpasticcere.it



Sammontana S.p.A.

Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 Empoli (FI)
Tel. 0571 70 76 - Fax 0571 707447

Numero Verde
800 199 690