



**MAESTRI DEL DESSERT®**



**PRIMAVERA ESTATE  
2024**



---

PRIMAVERA  
ESTATE

---

## I MAESTRI DEL DESSERT PRESENTANO

*la nuova Collezione Primavera Estate 2024*

I Maestri del Dessert presentano la nuova Collezione Primavera Estate 2024. Una selezione innovativa e variegata pensata per soddisfare le diverse esigenze dei nostri clienti. Una proposta di dessert completa ed esclusiva che accompagnerà la stagione estiva con tutta la qualità di Bindi: dal 1946 la più grande pasticceria d'Italia.

The Maestri del Dessert present the new Spring/Summer Collection 2024. A selection so innovative and unique, made to satisfy the various needs of our clients.

This summer, experience a range of exclusive, indulgent desserts that epitomize Bindi quality: Italy's largest pastry shop since 1946.



I nuovi grandi  
CLASSICI



## TIRAMISÙ PISTACCHIO

**Un nuovo delizioso tiramisù, composto da biscotti savoiardi inzuppati al caffè e profumati al pistacchio con una deliziosa crema al pistacchio decorata con granella di pistacchi.**

A delicious new tiramisù made with Savoiardi cookies, soaked in coffee with the aroma of pistachio, layered with a luscious pistachio cream and decorated with crushed pistachio pieces.

COD. **1656** | **1200 g**

**120 g x 10** PEZZI / PIECES



SCONGELAMENTO 1,5-2 H  
Defrost 1.5-2 hrs.



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO  
2 GIORNI  
Refrigerate for  
2 days

# TARTUFO CHEESECAKE

Il nuovissimo tartufo Bindi con gelato cheesecake e una golosa salsa alle fragole e lamponi, ricoperto da un croccante crumble di pasta frolla al burro.

The new Bindi truffle is made with cheesecake gelato and a delectable strawberry and raspberry reduction, covered in a crunchy shortbread crumble.

COD. 1641 | 1020 g

85 g x 12 PEZZI / PIECES



NON SCONGELARE  
Do not defrost



CONSERVAZIONE  
IN CONGELATORE -18°  
Keep frozen -18°



ESTRARRE DAL FREEZER  
Ready to serve

**bindi** 1946 con *PizzAut*

## LA DOLCEZZA DELL'INCLUSIONE

Questo speciale dessert nasce da un progetto realizzato insieme alla squadra di "PizzAut": "La dolcezza dell'inclusione".







**Linea**  
**VEGAN**





## CHOCO SOFT VEGAN



**Un delizioso dessert vegano, composto da un morbido pan di Spagna inzuppato al caffè avvolto da una golosa crema al caffè e da una crema profumata alla vaniglia con gocce di cioccolato fondente; decorato con polvere di cacao e gocce di cioccolato fondente.**

A delicious vegan dessert made with a soft sponge cake soaked in coffee, wrapped in a luscious coffee cream and a fragrant vanilla scented cream studded with dark chocolate chips, and decorated with rich cocoa and dark chocolate chips.

COD. **1603**    **1320 g**

**110 g** x **12** PEZZI / PIECES



SCONGELAMENTO 1,5-2 H  
Defrost 1.5-2 hrs.



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO  
2 GIORNI  
Refrigerate for  
2 days



# L'ISPIRAZIONE dello chef



## PROFITEROL D'AutORE

**Golosi bigné farciti con crema profumata alla vaniglia o al cioccolato.**

Light, airy cream puffs filled with a fragrant chocolate or vanilla scented cream.



SCONGELAMENTO SINGOLO BIGNÈ 40 MIN  
Defrost 40 min



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO  
3 GIORNI  
Refrigerate for 3 days

**bindi** 1946 con *PizzaAut*

LA DOLCEZZA DELL'INCLUSIONE

### Bianco

COD. 1657

**750 g**  
x 48 PEZZI / PIECES



### Cioccolato

COD. 1672

**800 g**  
x 48 PEZZI / PIECES



# ISPIRAZIONE ALLA CREMA

**Crocante pasta frolla farcita con crema pasticcera che darà allo chef l'ispirazione per un'offerta unica e distintiva.**

A crisp short-crust pastry brimming with luscious pastry cream, poised to inspire chefs to create a distinctive and unique offering.

COD. 1655 | 1900 g

95 g x 20 PEZZI / PIECES



SCONGELAMENTO 1,5-2 H  
Defrost 1.5-2 hrs.



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO  
2 GIORNI  
Refrigerate for 2 days







Linea  
HÔTELLERIE

# BIGNÈ ALLA VANIGLIA

**Deliziosi bignè farciti con ricca crema alla vaniglia e decorati con un'elegante glassa alla vaniglia.**

Light, airy cream puffs filled with a rich vanilla cream and decorated with a smooth, glossy vanilla glaze.

COD. 1660 | 980 g

# BIGNÈ ALLA NOCCIOLA

**Deliziosi bignè farciti con una ricca crema alla nocciola e decorati con granella di mandorla tostata e zucchero a velo.**

Light, airy cream puffs filled with a rich hazelnut cream and decorated with chopped toasted almonds and powdered sugar.

COD. 1662 | 980 g

# BIGNÈ AL CIOCCOLATO

**Deliziosi bignè farciti con una ricca crema al cioccolato e decorati con un'elegante glassa al cacao.**

Light, airy cream puffs filled with a rich chocolate cream and decorated with a smooth, glossy cocoa glaze.

COD. 1661 | 980 g

**20 g x 49** PEZZI / PIECES



SCONGELAMENTO A  
TEMPERATURA AMBIENTE 1,5-2 H  
Defrost at room temperature  
1.5-2 hrs.



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO  
2 GIORNI  
Refrigerate for 2 days





## SCACCO AL LAMPONE

**Una nuova proposta di torta pretagliata con morbidi pan di Spagna farciti con lamponi e crema profumata alla vaniglia.**

A new pre-cut cake made with soft sponge cake, filled with raspberries and a fragrant vanilla scented cream.

COD. 1639

1890 g

30 g x 63 PEZZI / PIECES



SCONGELAMENTO 4-5 H  
SINGOLO PEZZO 30 MIN  
Defrost 4-5 hrs.  
Single serving 30 min



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO  
3 GIORNI  
Refrigerate for 3 days







## SCACCO AL TIRAMISÙ

**Il nuovo tiramisù pretagliato composto da morbido pan di Spagna inzuppato al caffè, crema al mascarpone e granella croccante al cioccolato al latte.**

The new pre-cut tiramisù consists of a soft sponge cake soaked in coffee and layered with mascarpone cream and crunchy milk chocolate chips.

COD. 1613 | 1575 g

25 g x 63 PEZZI / PIECES



SCONGELAMENTO 4-5 H  
SINGOLO PEZZO 30 MIN  
Defrost 4-5 hrs.  
Single serving 30 min



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO  
3 GIORNI  
Refrigerate for 3 days



# La colazione dal CUORE ITALIANO



## GRAN CROISSANT DAVÌ

**Fragrante croissant vuoto con burro,  
ideale anche per farciture dolci e salate.**

A buttery, aromatic plain croissant that serves as an excellent canvas for both sweet and savory toppings.

COD. **1653** | **4480 g**

**70 g** x **64** PEZZI / PIECES



CONSERVAZIONE  
IN CONGELATORE -15°  
Keep frozen -15°



COTTURA IN FORNO  
180° / 190° PER 25 MIN  
Bake in oven 180° / 190° for 25 min

# SFOGLIA CREMA E ALBICOCCA

**Fragrante pasta sfoglia della tradizione  
con albicocche a metà e una ricca  
crema pasticcera.**

A fragrant puff pastry with halved apricots  
and a luscious pastry cream.

COD. **1650** | **4080 g**

**85 g x 48** PEZZI / PIECES



CONSERVAZIONE  
IN CONGELATORE -15°  
Keep frozen -15°



COTTURA IN FORNO  
180° / 190° PER 25 MIN  
Bake in oven 180° / 190° for 25 min





## CROISSANT HÔTELLERIE CEREALI E MIELE

**Morbido impasto ai cereali con una ricca farcitura di miele.**

Soft whole-grain dough with a rich honey filling.

COD. 1649 | 5000 g

50 g x 100 PEZZI / PIECES



CONSERVAZIONE  
IN CONGELATORE -15°  
Keep frozen -15°



COTTURA IN FORNO  
180° / 190° PER 20 MIN  
Bake in oven 180° / 190° for 20 min

# TRIS MINI CROISSANT FARCITI

**Tris di golosi mini croissant farciti alla crema, cioccolato e albicocca.**

A trio of delectable mini croissants filled with cream, chocolate, and apricot.

COD. 1652

4500 g



CONSERVAZIONE  
IN CONGELATORE -15°  
Keep frozen -15°



COTTURA IN FORNO  
175° PER 17 MIN  
Bake in oven 175° for 17 min







**MAESTRI DEL DESSERT®**

MILANO  
BARCELLONA  
BERLINO  
DUBAI  
LONDRA  
PRAGA  
NEW YORK  
PARIGI  
SHANGHAI  
ZURIGO  
STOCCOLMA

VIA DELLA LIBERAZIONE, 1  
20098 SAN GIULIANO MILANESE  
MILANO, ITALY

TEL. +39 02982941

FAX +39 029828127

info@bindidessert.it

www.bindidessert.it

