

P A S T R Y C H E F  
**COLLECTION**





PRESENTA

PASTRY CHEF  
**COLLECTION**



## **LA NUOVA DIMENSIONE DEL DESSERT**

Dal 1946 Bindi, con la sua grande esperienza nella pasticceria di alta gamma, propone una capsule collection eclettica e innovativa che reinterpreta i classici della pasticceria in maniera inedita e sorprendente. Una proposta di eccellenza all'insegna dell'alta qualità delle materie prime, della raffinatezza degli abbinamenti e dell'eleganza sia nelle forme che nei sapori unici e ricercati, per offrire vere e proprie esperienze sensoriali.

## **LE RICETTE ESCLUSIVE**

Ideate per l'alta ristorazione, le proposte della Pastry Chef Collection rappresentano un connubio unico per soddisfare la voglia di dolce dei palati più esigenti. Una serie di ricette, realizzate in collaborazione con rinomati pastry chef italiani e internazionali, che arricchiscono e reinventano i classici sapori della pasticceria di Bindi per creare una nuova dimensione del dessert. Una collezione caratterizzata dalla cura nella scelta di accostamenti ricercati, diverse consistenze e ingredienti nobili che regalano un'esperienza di gusto unica e raffinata.

DESSERT 4.0

## GOCCIA TIRAMISÙ

Una delicata nuvola di dolcezza che incontra la consistenza del pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna fresca e un delicato cremoso al caffè.



80g x 6 pezzi  
Scongellamento 1,5 - 2 h

Conservazione in frigo 2 giorni  
Cod. 1346

DESSERT 4.0

**NONNA 4.0**

Una base di gustoso crumble al burro accoglie la freschezza della cake al limone con crema pasticcera al limone, una delicata mousse alla vaniglia e panna fresca avvolti da un'elegante glassa dorata.



80g x 6 pezzi  
Scongellamento 1,5 - 2 h

Conservazione in frigo 2 giorni  
Cod. 1348

DESSERT 4.0

## RUBINO CHEESECAKE

La croccantezza del crumble al burro abbraccia una delicata crema cheesecake con panna fresca e un geleè al lampone e fragola, per una sinfonia di gusti unica.



80g x 6 pezzi  
Scongelamento 1,5 - 2 h

Conservazione in frigo 2 giorni  
Cod. 1345

DOLCI GEOMETRIE

**CUBO AI DUE CIOCCOLATI**

Crema con panna fresca e cioccolato bianco, arricchita da uno strato di crunch alla nocciola, su base di morbido pan di Spagna. Ricoperto da un velo al cioccolato fondente con pasta di cacao monorigine di Santo Domingo.



90g x 6 pezzi  
Scongelamento 1,5 - 2 h

Conservazione in frigo 2 giorni  
Cod. 0565



DOLCI GEOMETRIE

**GEOMETRIE DI CIOCCOLATO E PERE**

Crema al cioccolato fondente con pasta di cacao monorigine del Madagascar, purea di pera e cubetti di pera italiana, decorata con un velvet al cioccolato fondente.



90g x 6 pezzi  
Scongellamento 1,5 - 2 h

Conservazione in frigo 2 giorni  
Cod. 1164



DOLCI GEOMETRIE

**GIROTONDO ALLE MANDORLE**

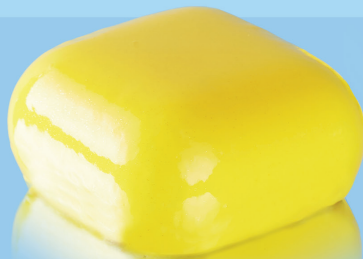
Pan di Spagna delicatamente inzuppato al rhum e crunch alla nocciola.  
Crema con pasta di mandorle di Sicilia e panna fresca,  
ricoperto con un velo di cioccolato bianco.



90g x 6 pezzi  
Scongelamento 1,5 - 2 h

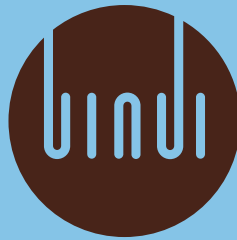
Conservazione in frigo 2 giorni  
Cod. 0084

**DESSERT 4.0**



DOLCI GEOMETRIE





P A S T R Y C H E F  
**COLLECTION**

**WWW.BINDIDSSERT.IT**