Il ricettario

FAMIGLIA DESIDERI

LA TRADIZIONE DOLCIARIA
DI MONTECATINI
1911

per Ho.Re.Ca.

Originalità

1. MilleCialde

M*illefoglie di cialde di Montecatini*

Millefoglie realizzato con Cialde di Montecatini (wafer naturale croccante ripieno di mandorle). Un dessert originale e raffinato.
Appoggiare una touche di crema al centro del piatto ed adagiarci la prima cialda di Montecatini, intervallare le altre due cialde con crema al pistacchio e cioccolato al pistacchio, guarnire con granella di pistacchi.

Cod. 1502, 150 Pz. / Box (50 confezioni da 3 pz), 50 Dessert*

**I dati proposti sono puramente indicativi, dipende da come lo chef realizza il piatto*

Originalità

2. Sweet Taco

Taco realizzato con Cialde di Montecatini

Un dessert al piatto inedito ed intrigante, di grande effetto scenico. Realizzato con Cialde di Montecatini formato 12 cm (dimensione intermedia). Intagliare e dividere a metà una cialda di Montecatini diametro 12 cm, riempire con crema chantilly ed accoppiare le due mezze cialde adagiandole verticalmente sul piatto, decorare con crumble di nocciole, frutta fresca.

Cod. 1402, 50 Pz. / Box (25 confezioni da 2 pz), 50 Dessert*

**I dati proposti sono puramente indicativi, dipende da come lo chef realizza il piatto*

Originalità

3. Mini Sweet Taco

Mini taco dolce realizzato con Cialde di Montecatini

Un dessert al piatto originale e condivisibile, da mettere anche a centro tavola. Realizzato con Cialde di Montecatini formato 6 cm. Intagliare e dividere a metà una cialda di Montecatini diametro 12 cm, riempire con crema chantilly, crema al cioccolato o crema al pistacchio, accoppiare due mini cialde adagiandole verticalmente sul piatto, decorare con topping al cioccolato, crumble di nocciole.

Cod. 1502, 150 Pz. / Box (50 confezioni da 3 pz), 25 Dessert*

**I dati proposti sono puramente indicativi, dipende da come lo chef realizza il piatto*

Originalità

4. Tiramisù toscano

Il Brigidino Toscano al caffè "ricomposto" con mousse leggera al caffè e salsa di zabaione al caffè

La rivisitazione di un grande classico in versione "Toscana", il tiramisù realizzato con i Brigidini di Lamporecchio al caffè, mousse leggera al caffè e salsa di zabaione al caffè, spolverare con cacao.

Cod. 3118, 2 Kg / Box, 130 Dessert circa*

**I dati proposti sono puramente indicativi, dipende da come lo chef realizza il piatto*

Innovazione

5. Cestino di cantuccio

Cestino di cantuccio croccante realizzato a mano

Un dessert al piatto Innovativo e coreografico. Un cestini di cantuccio fatto a mano, l'uno diverso dall'altro, perfetto come base per dessert creativi e belli da vedere. Il suo sapore deciso ma neutro, lo rende abbinabile a creme di pasticceria, gelato, mousse, ricotta e tanta creatività.

Cod. 2401, 54 Pz. / Box (18 confezioni da 3 pz), 54 Dessert*

**I dati proposti sono puramente indicativi, dipende da come lo chef realizza il piatto*

Sfiziosità

6. Filoncino di cantuccio

I classici Cantucci di Prato al 30% di mandorle

Un biscotto super tradizionale toscano, rimodellato per la creazione di un dessert semplice ed originale. Un “bigolo” realizzato intervallando i classici cantucci di Prato e una mousse al vinsanto, il tutto accompagnato da una salsa al vinsanto.

Cod. 2101, 4 Kg / Box, 100 Dessert circa*

**I dati proposti sono puramente indicativi, dipende da come lo chef realizza il piatto*

Sfiziosità

7. Meringata alla nocciola

Brutti buoni alla nocciola con mousse alla gianduia

Un dessert al piatto leggero e ghiotto. Spumose meringhette alla nocciola accompagnate da una mousse alla gianduia e lamponi. Brutti buoni alla toscana distribuiti a strati con la mousse di gianduia e decorazione con lamponi freschi.

Cod. 5304, 2 Kg / Box, 100 Dessert circa*

**I dati proposti sono puramente indicativi, dipende da come lo chef realizza il piatto*

Sfiziosità

8. “Waferata” di frutta

Cialde di Montecatini con crema cotta, frutta fresca e salsa di fragole

Dessert al piatto realizzato con Cialde di Montecatini (wafer naturale croccante ripieno di mandorle) diametro 12cm. Base croccante con cialde di montecatini, parzialmente ricoperta di crema pasticciera cotta e frutta fresca. Decorazione con zucchero a velo e salsa o topping di fragole.

Cod. 1402, 50 Pz. / Box (25 confezioni da 2 pz), 50 Dessert*

**I dati proposti sono puramente indicativi, dipende da come lo chef realizza il piatto*

Condivisione

9. Fantasia di cialda

Spicchi di cialde di Montecatini
con fantasia di creme da condividere

Dessert al piatto realizzato con Cialde di Montecatini (wafer naturale croccante ripieno di mandorle) tradizionali diametro 16cm. Ideali come dolce per tutti, da condividere allegramente in mezzo al tavolo “sperando che me ne tocchi un pezzo”. Ti basta decorare a fantasia ed il gioco è fatto.

Cod. 1122, 30Pz. / Box (6 confezioni da 5 pz), 30 Dessert*

**I dati proposti sono puramente indicativi, dipende da come lo chef realizza il piatto*

Condivisione

10. Dessert dell’amicizia

Coppia di Cialde di Montecatini con crema fiorentina

Dessert dell’amicizia, tutto da godersi, tutto da condividere. Giotto di gelato alla crema fiorentina con cialde di Montecatini assemblato al momento e servito su piedistallo, nella versione grande tradizionale o nella versione intermedia da 12 cm.

Cod. 1122, 30Pz. / Box (6 confezioni da 5 pz), 15 Dessert*
Cod. 1402 50 Pz. / Box (25 confezioni da 2 pz), 25 Dessert*

**I dati proposti sono puramente indicativi, dipende da come lo chef realizza il piatto*

Scopri come produciamo e come degustare i nostri dolci artigianali

Find out how our artisanal sweets are produced and how to taste them

Finden Sie heraus, wie unsere handwerklichen Süßigkeiten hergestellt werden und wie Sie sie schmecken können

Cialde **Brigidini** **Cantucci** **Croccante** **Brutti Buoni** **Ricciarelli**

Via Giovanni Gentile - 51016 Montecatini terme (PT) - tel. +39 0572 411023 - info@cialdedesideri.it

Famiglia Desideri - Cialde di Montecatini Terme famigliadesideri www.cialdedesideri.it