

IGINIO MASSARI

LA GRANDE
PASTICCERIA
ITALIANA_2





non muterebbe nella sua sostanza; muterebbe al più per forma ed eleganza, nei suoi sapori, in armonia con le attuali tendenze, ma sarebbe soprattutto ancora migliore riguardo alla qualità.

Qualità in pasticceria è, anche precisione, sembra strano che nel mondo alimentare si parli di precisione, o studio ingegneristico del gusto in parallelo ai sapori, ma nella nuova alimentazione questo è indispensabile. Confido che si appartenga alla cultura di chi non incrimina il progresso e che non ci sia bisogno di ricordare che non sono la macchina o l'atomo in sé, buoni o cattivi; solo l'uso che ne fa l'uomo li rende tali. Costantemente perfezionati, questi straordinari strumenti sono indispensabili per creare prodotti sempre migliori a minor costo e con minor fatica. Non vi è mestiere o disciplina che ne possa fare a meno.

La qualità del resto è un termine che ha un solo significato in qualsiasi lingua la si pronuncerà; è un termine che non ammette sinonimi, un termine che non dà adito a svariate o false interpretazioni perché si basa sulla valutazione di elementi concreti, secondo una determinata scala di valori. Non vi è possibilità di equivoco. Se questo concetto è valido in ogni campo di analisi, compreso quello alimentare, maggior importanza ancora acquista la garanzia di qualità

in un settore alimentare specifico qual è quello dolciario, nel quale i cosiddetti "alimenti di piacere", destinati anche a celebrare la convivialità e la ritualità codificata dalla tradizione, dovranno più che mai conservare nel tempo la loro eccellenza e il ricordo dell'autenticità. La qualità del servizio del resto non è solo una scelta comportamentale tesa a garantire un'accurata prestazione, ma è al contempo sensibilità e attenzione continua: sensibilità nei riguardi dei desideri del cliente e attenzione al suo benessere mentale. Non tutti riescono a concedere questa professionalità!

È all'uomo, infatti, che noi attendiamo con rispetto e modestia: la modestia di chi ha l'ardire di insegnare, consapevole di non dover mai smettere di imparare. Io imparo ogni giorno e mi auguro di migliorare ogni giorno per offrire prodotti qualitativamente superiori e, con un termine efficace solo in lingua francese, visivamente *charmants*.

Iginio Massari

Sommario

cap1_	LA BISCOTTERIA	pag. 10
cap2_	LE CROSTATE	pag. 48
cap3_	I DOLCI DA COLAZIONE	pag. 70
cap4_	LE TORTE DA VIAGGIO	pag. 84
cap5_	LA PASTICCERIA MIGNON	pag. 134
cap6_	LE MONOPORZIONI	pag. 174
cap7_	LE TORTE INNOVATIVE	pag. 210
cap8_	I SEMIFREDDI E I GELATI	pag. 290
cap9_	I DESSERT AL PIATTO	pag. 304
cap10_	LE CONFETTURE E LE MARMELLATE	pag. 336
cap11_	I CIOCCOLATINI	pag. 344
cap12_	I TORRONI E I CROCCANTI	pag. 364
cap13_	IL MARZAPANE	pag. 382
cap14_	LE GELATINE	pag. 400
cap15_	IL PANE	pag. 412
cap16_	LA PICCOLA GASTRONOMIA	pag. 428
cap17_	I GRANDI LIEVITATI	pag. 466

Lumache alla crema pasticcera con pasta di mandorle e uvetta

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare la pasta sfoglia al vermouth, rispettando i tempi di riposo previsti
- Preparare la crema pasticcera da forno alla vaniglia
- Trascorso il tempo di riposo stendere la sfoglia e preparare le lumache
- Cuocere, sfornare e spennellare con la confettura di albicocche e con la glassa piangente

Per la finitura

- pasta di mandorle
- uvetta
- confettura di albicocche
- glassa piangente

Pasta sfoglia al vermouth

Panetto

- 1000 g burro 82% m.g.
- 400 g farina di grano tenero tipo 00 W 260

In planetaria impastare con lo scudo il burro freddo e la farina fino a che il composto risulterà una massa burrosa, omogenea e ancora plastica.

Modellare il panetto in una forma rettangolare dallo spessore di circa 1 cm, avvolgere nella pellicola alimentare e far stabilizzare in frigorifero per 2 ore.

Pastello

- 400 g farina di grano tenero tipo 00 W 260
- 200 g farina di grano tenero tipo 00 W 320
- 60 g tuorli
- 200 g liquore vermouth
- 100 g acqua
- 15 g sale

Miscelare gli ingredienti liquidi e aggiungere il sale, poi impastare tutti gli ingredienti in planetaria (con il gancio) a media velocità per circa 7 minuti fino a ottenere una pasta morbida, asciutta ed elastica (tecnicamente l'impasto del pastello dovrà risultare della stessa consistenza del panetto di burro). Coprire con la pellicola alimentare e lasciare stabilizzare in frigorifero per 2 ore.

Trascorso il tempo di riposo, stendere appena il pastello dando un leggero spolvero di farina (per non fare appiccicare la pasta); porre al centro del pastello steso il panetto di burro e avvolgerlo uniformemente e completamente, avendo cura di chiudere bene le estremità. Eseguire quindi una prima piega a 3 (semplice) e una seconda a 4 (doppia), coprire con un foglio di cellophane per alimenti e far riposare la pasta in frigorifero per 2 ore.

Trascorso il tempo di riposo ripetere l'operazione dando una terza piega a 3 e una quarta a 4; coprire con un foglio di cellophane per alimenti e far riposare la pasta in frigorifero per 1 ora.

Trascorso il tempo di riposo, dare un'ultima piega (la quinta) a 3, quindi avvolgere la pasta in cellophane per alimenti e far riposare in frigorifero per una notte (per fare 'rilassare' il glutine e poter lavorare agevolmente la sfoglia).

Crema pasticcera da forno alla vaniglia

- 200 g uova
- 300 g zucchero
- 70 g amido di riso
- 70 g amido di mais
- 1000 g latte fresco intero
- 20 g estratto liquido di vaniglia Bourbon Madagascar
- scorza di 1 limone

Mescolare con la frusta i tuorli, lo zucchero e gli amidi. Contemporaneamente portare a bollore il latte con la scorza di limone e la vaniglia; filtrare e versare a più riprese sulla miscela di tuorli, mescolando costantemente con la frusta, e completare la cottura a 82/84°C. Versare velocemente la crema in una placca o in un contenitore sterilizzati con alcool, coprire a contatto con la pellicola alimentare e far raffreddare in abbattitore.

FINITURA

Trascorso il tempo di riposo, stendere la pasta sfoglia a 2 mm di spessore. Ricavare delle strisce di pasta lunghe circa 30 cm e lasciare stabilizzare in frigorifero. Trascorso il tempo di riposo, spalmare sulle strisce di sfoglia uno strato di crema pasticcera alla vaniglia addizionata con della pasta di mandorle; cospargere di uvetta, arrotolare la pasta e lasciare stabilizzare in frigorifero. Trascorso il tempo di riposo, tagliare i cilindri di pasta in girelle da 1,5 cm di spessore e cuocere, su teglie rivestite con carta da forno (a distanza di 2 cm l'una dall'altra) a 200°C per 14-15 minuti. Appena sfornate, spennellare le lumache con la confettura di albicocca bollente e subito dopo lucidarle con una leggera spennellata di glassa piangente.

Le creme pasticcere da forno non devono contenere molte uova o tuorli: un'eccessiva quantità di questi ingredienti, infatti, provocherebbe una forte ebollizione della crema durante la cottura in forno all'interno delle paste frolle o sfoglie.

Iginio Massari



IGINIO. MASSARI_
_LA GRANDE
PASTICCERIA
ITALIANA_2



Torta all'ananas

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare la pasta frolla, rispettando i tempi di riposo previsti
- Preparare la ganache al cioccolato 66%
- Preparare lo zucchero per caramellare
- Preparare la massa per il tortino all'ananas
- Montare le torte e cuocere

Per la finitura

- confettura di albicocche
- ananas fresco

Composizione della torta

1. Contenitore di pasta frolla
2. Strato di confettura di albicocche
3. Tortino all'ananas
4. Strato di fettine di ananas

Pasta frolla

- ½ baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
- scorza grattugiata di ½ limone
- 350 g burro 82% m.g.
- 225 g zucchero a velo
- 50 g miele di acacia
- 100 g tuorli
- 2 g sale
- 500 g farina di grano tenero tipo 00 W 180
- 5 g lievito chimico in polvere (facoltativo)

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e unirli al burro morbido (ma ancora plastico) insieme con la scorza di limone: aggiungere lo zucchero, il miele e lavorare in planetaria con lo scudo fino a che l'impasto risulterà omogeneo (ma non montato). Sciogliere il sale nei tuorli e incorporarli alla massa: quando sarà uniforme e leggermente cremosa, abbassare la velocità della macchina, aggiungere la farina setacciata con il lievito e impastare al minimo fino a che gli ingredienti saranno totalmente amalgamati. Formare dei panetti, avvolgerli nella pellicola alimentare e lasciare stabilizzare la frolla in frigorifero per un tempo ideale di 10-12 ore.

Ganache al cioccolato 66%

- 150 g latte fresco intero
- 125 g cioccolato fondente al 66% di massa di cacao

Far bollire il latte e versarlo in tre tempi sul cioccolato precedentemente portato a fusione, mescolando energicamente e costantemente con la spatola di silicone, descrivendo come dei piccoli cerchi concentrici per ottenere un nucleo elastico e brillante. Perfezionare la struttura emulsionando con il frullatore a immersione, prestando attenzione a non incorporare bolle d'aria.

Zucchero per caramellare

- 100 g zucchero a velo
- 70 g destrosio
- 10 g fruttosio
- 20g burro di cacao in polvere

Mescolare a secco tutti gli ingredienti fra loro.

Massa per il tortino all'ananas

- 300 g uova
- 2 g sale
- 300 g zucchero
- scorza grattugiata di 1 lime
- 500 g farina di grano tenero tipo 00 W 180/220
- 5 g lievito chimico in polvere
- 450 g ananas
- 180 g burro 82% m.g.
- 20 g liquore rum

Sciogliere il sale nelle uova, aggiungere lo zucchero e la scorza di lime e montare tutto in planetaria a velocità sostenuta. Abbassare la velocità e aggiungere la farina setacciata con il lievito, l'ananas (tagliato in piccoli cubetti), il burro morbido (quasi fuso) e il rum. Proseguire la lavorazione fino a ottenere una massa il più omogenea possibile.

MONTAGGIO E FINITURA

Trascorso il tempo di riposo, lavorare la pasta frolla per qualche minuto, in macchina o a mano, per renderla malleabile.

Stendere a 3 mm di spessore (spolverando moderatamente di farina), forare con il rullo buca-sfoglia e ricavare i fondi delle crostate; posizzarli su una teglia rivestita con carta da forno e riporli in frigorifero a stabilizzare. Quando saranno freddi, modellarli negli anelli di acciaio fino a 3 cm di altezza, quindi spalmare un sottile strato di confettura di albicocche, distribuire il tortino all'ananas fino ai 2/3 dell'altezza degli anelli e terminare con le fette di ananas (che vanno pressate nella massa) disegnando come un fiore.

Spolverare con lo zucchero per caramellare. Cuocere a 170°C per circa 25-30 minuti (gli ultimi 5 minuti aumentare la temperatura a 210°C per far caramellare lo zucchero). Servire la torta calda accompagnata dalla ganache al cioccolato (in alternativa, con gelato alla cannella).

La miscela di zuccheri proposta in questa ricetta, ideale per caramellare la superficie dei dolci in cottura, si conserva in contenitori chiusi ermeticamente, in un ambiente fresco e asciutto.

Iginio Massari



IGINIO. MASSARI_
_LA GRANDE
PASTICCERIA
ITALIANA_2



Gino Moroni

Bigné al cioccolato

FASI DI LAVORAZIONE

- Preparare la pasta frolla "tipo Milano"
- Preparare la pasta, modellare i bigné e infornarli
- Preparare la crema pasticcera al cioccolato
- Farcire i bigné, abbattere e decorare

Per la finitura

- zucchero semolato mescolato con farina di mais
- zucchero fondente al cioccolato

Pasta frolla "tipo Milano"

- 500 g burro 82% m.g.
- 500 g zucchero
- 1 baccello di vaniglia Bourbon Madagascar
- scorza grattugiata di ½ limone
- 200 g uova
- 4 g sale
- 10 g lievito chimico in polvere
- 1000 g farina di grano tenero tipo 00 W 180

Incidere il baccello di vaniglia, estrarre i semi e mescolarli al burro morbido (ma ancora plastico) insieme con la scorza di limone: aggiungere lo zucchero e lavorare tutti gli ingredienti in planetaria con lo scudo. Quando l'impasto sarà omogeneo (ma non montato) sciogliere il sale nelle uova e incorporarle: appena la massa sarà uniforme e leggermente cremosa, abbassare la velocità della macchina, aggiungere la farina setacciata insieme con il lievito e impastare al minimo fino a che le polveri saranno totalmente assorbite. Formare dei panetti, avvolgerli nella pellicola alimentare e lasciare stabilizzare in frigorifero per un tempo ideale di 10-12 ore.

Trascorso il tempo di riposo, stendere la pasta a 1 mm, spolverando moderatamente di farina; col coppa-pasta tagliare dei dischetti della misura proporzionata alla grandezza dei bigné, spennellarne la superficie con acqua e passarli nello zucchero semolato mescolato con farina di mais (in rapporto 1:½). Distribuirli su una teglia rivestita con carta da forno e poi abbattere.

Pasta bigné

- 300 acqua
- 200 g latte
- 200 burro 82% m.g.
- 6 g sale
- 10 g zucchero
- 300 g farina di grano tenero tipo 00 W300
- 530 g uova

In un tegame portare a bollore l'acqua, il latte, il burro, il sale e lo zucchero, quindi versare "a pioggia" la farina (precedentemente setacciata) e cuocere, per qualche minuto, mescolando accuratamente con un cucchiaio a spatola per evitare la formazione di grumi. Quando il composto si staccherà facilmente dalle pareti del tegame trasferirlo in planetaria e, a velocità media, raffreddare la massa (a circa 50°C) lavorandola con lo scudo, quindi iniziare a incorporare le uova poco per volta fino a ottenere una pasta liscia e morbida.

Con il sac à poche e una bocchetta liscia, modellare delle semisfere di pasta (a una distanza di 2 cm l'una dall'altra), su placche rivestite con carta da forno o con tappetini di silicone; su ogni bigné poggiare un dischetto di frolla (da abbattuto) e cuocere a 190°C, con valvola aperta, fino a che i bigné diventeranno color nocciola chiaro, con una superficie regolare che presenta piccole screpolature.

Crema pasticcera al cioccolato

- 200 g tuorli
- 140 g zucchero
- 20 g amido di riso
- 50 g cacao amaro in polvere
- 500 g latte fresco intero
- 50 g pasta di cacao
- 100 g cioccolato fondente al 70% di massa di cacao
- 50 g burro 82% m.g.

Mescolare con la frusta i tuorli, lo zucchero, l'amido di riso e il cacao. Contemporaneamente portare a bollore il latte; filtrare e versare a più riprese sulla miscela di tuorli, mescolando costantemente con la frusta e completare la cottura a 82-84°C. Allontanare dalla fonte di calore, versare sul cioccolato, il burro e la pasta di cacao, e mescolare energicamente per omogeneizzare la struttura. Versare poi velocemente la crema in una placca o in un contenitore sterilizzati con alcool, coprire a contatto con pellicola alimentare e far raffreddare in abbattitore.

FINITURA

Col sac à poche e una bocchetta liscia farcire i bigné dal fondo con la crema pasticcera al cioccolato; spalmare un puntino di crema al cioccolato anche sul centro del bigné e col sac à poche e una bocchetta liscia glassare con lo zucchero fondente scaldato a 40°C.

Approfondimenti

- A 180°C si ottiene un bigné dallo sviluppo regolare e uniforme ma leggermente spesso; a 210°C si ottiene un bigné dalla struttura più fine ma con tante piccole screpolature sulla superficie. Il tempo di cottura poi, varia a seconda della grandezza del bigné: per un bigné del peso di 10 g il tempo è di circa 12 minuti.





Indice alfabetico delle ricette

A

Albicocche di marzapane	388
Amaretti di Sassello rivisitati	16
Amaretti dolci calabresi	17
Amaretti genovesi morbidi	20
Amaretti morbidi o di Gallarate	14
Amaretti morbidi	19
Amaretti o macaron di Parigi	139
Amaretti piccoli e croccanti	18
Amaretti tradizionali	15
Anelli olimpici	32
Arancini di riso	431
Arlecchino	212
Arluno	96

B

Baci di dama	24
Baguette innovativa alla francese	424
Bavarese ai frutti di bosco	215
Biancomangiare	306
Bicchierino di cioccolato al latte	136
Bignè al cioccolato	140
Bignolata	219
Biscotto di mandorle e nocciole croccanti	25
Boomerang	26
Brutti e buoni al cioccolato	29
Brutti e buoni	27

C

Cake alla frutta	125
Cantucci classici	28
Carrè al caramello	179
Cassata-gelato rivisitata	299
Charlotte ai frutti di bosco	229
Charlotte russa alla pesca	180
Ciabatta per buffet	425
Ciambella bolognese, cremosità di mela e crema alla vaniglia	309
Cioccolatini al whisky	346
Conchiglie alle mandorle	33
Confettura alle more	338
Confettura di ciliegie	339
Confettura di mele cotogne	343
Confettura di pesche	342
Crema allo zenzero candito	349
Crema di yogurt al profumo di caffè	331
Crema fritta di semolino in salsa di miele e arancia	313
Crème brûlée al succo di fragole con sablée croccante	314
Crêpes carciofi e spinaci	432
Croccante al cacao per torte	376
Croccante con frutti interi	377
Croccante con mandorle e nocciole al miele	378
Croccantini alla vaniglia	379



Crocantini mandorlati	22
Croissant salato all'olandese	82
Crostata al cioccolato e caramello	50
Crostata al cioccolato fondente e frutti di bosco	53
Crostata alle fragole meringata	54
Crostata con albicocche candite	61
Crostata con confettura di albicocche	62
Crostata con crema pasticceria e frutta fresca	57
Crostata con stracciatella di visciole	58
Crostata di frolla alla milanese	65
Crostata di mele	69
Cubi al Kirsch	144
Cubi al lampone	143

D

Dacquoise alla frutta	216
Daquoise alle mandorle	261
Datteri farciti	389
Delizia alle mandorle	254
Dolce creola	133
Dolce esotico	327
Dolce fragolina	183
Duchessa	223
Duchesse	148

E

Eleonora	262
Emozioni d'agrumi	318
Esse di frolla al cacao	23
Esse di meringa al cioccolato	12

F

Ferri di cavallo	30
Fichi secchi farciti	384
Fiocco	220
Fiore in stampo	36
Fiorentini	38
Focaccia aromatica	472
Focaccia farcita con crema al gorgonzola	423
Frangipane al pistacchio e mele caramellate	107
Frangipane tradizionale	112
Friburghesi	42
Frittata di spaghetti e verdure	434
Frittata di verdure per millefoglie	435
Frittelle di mele	173

G

Ganache al caramello e pera	350
Ganache al cognac	353
Ganache alla panna	354
Gattini di marzapane	392
Gelatine o pasta di frutta ai lamponi	402
Gelatine o pasta di frutta ai mirtilli	403
Gelatine o pasta di frutta al kiwi	406
Gelatine o pasta di frutta all'arancia	409
Gelatine o pasta di frutta alle albicocche	410
Gelatine o pasta di frutta alle more	404
Gelosie di mele	79
Giamaica	317
Gnocchetti di riso fritti	
in salsa di pomodoro fresco e basilico	436

Gnocchi di patate farciti	439	Mousse al cioccolato	224
Gnocchi golosi	440	Mousse al lampone	208
Grissini	426	Mousseline al caramello	187
		Mousseline alla nocciola	233
L		N	
La torta perfetta	92	Nocciolina	269
Lasagna classica alla bolognese	443	Noci farcite con marzapane a caldo	390
Lumache alla crema pasticcera con pasta di mandorle e uvetta	76	Novarini	37
M		O	
Macaron svizzeri al cocco	151	Olandesina	128
Mambrè al pistacchio	152	Ossi da mordere	43
Marmellata di arance amare	340	Ovali di marzapane al caffè e noci	393
Marmellata di limoni	341		
Mattoncini alle nocciole	41	P	
Mattonelle alle nocciole	40	Palline meringate	172
Meditazione	281	Pane con lievito misto	427
Mele	387	Pane speziato al miele	130
Meringata alla frutta	265	Pane wellness con lievito naturale	416
Meringata alla violetta	127	Panettone a lievito misto	468
Meringhe con panna	149	Panettone extra alle noci	471
Millefoglie con crema zabaglione e mascarpone	310	Panforte di Siena	123
Millefoglie di pasta di mais con ragù di astice e porcini	446	Panini al pomodoro, agli spinaci e alle patate	415
Millefoglie di tonno	444	Panini alle patate	420
Mimosa rinnovata	227	Panini per hamburger	419
Mini-croissant con prosciutto e senape	464	Panna cotta e frutti di bosco	253
Monoporzione alle mandorle	184	Panpepato (Pan dei morti)	34
Morbidino	321	Panpepato al cacao lombardo	46
		Panpepato alle nocciole e mandorle	44



Parfait-semifreddo allo zabaglione e vaniglia madagascar	295	Reale alle fragole	276
Parfait-semifreddo ai lamponi	296	Regina	188
Parfait-semifreddo al caffè	292	Ricciarelli di Siena	45
Parfait-semifreddo alle more	303	Ricotta calda e gelato all'arancia	323
Parfait-semifreddo allo zabaglione e cioccolato	300	Risini al miele di acacia e gelato alla panna	324
Pasta brioche	80	Rocher svizzero	358
Persicata	408	S	
Piccoli castelli di caramello	357	Saint Honoré	237
Pierino	273	Salatino o biscotto all'olandese	450
Plumcake al cioccolato fondente	120	Sant'ambroeus al pistacchio	398
Plumcake al cocco	124	Savarin al cioccolato	156
Plumcake all'arancia	116	Selva	282
Plumcake all'olio d'oliva	115	Semisfere di marzapane al pistacchio	396
Plumcake all'uvetta	108	Semisfere di marzapane all'arancia	397
Plumcake leggero al limone	119	Sfere di meringhe	159
Plumcake tradizionale	111	Sfogliatelle al formaggio	451
Pozzo d'amore	155	Shanghai	191
Primo amore	230	Sole di Sicilia	160
Prugne farcite	395	Sospiro salato	463
Prussiano (o Cour de France)	74	Soufflé al limone e frutti di bosco	328
Q		Successo al caffè	207
Quadrifoglio	73	T	
Quiche al prosciutto cotto	447	Tarte tatin alle pesche	235
Quiche lorraine	448	Tarte tatin	234
R		Tartelletta al caffè	163
Raggio di sole alle albicocche	91	Tartelletta alla crema all'albicocca	167
Reale all'ananas	176	Tartelletta alla fragola	164
		Tartelletta di riso	168

Tartelletta meringata alla frutta	192	Torta nocciola e cioccolato	266
Tartellette con mousse al cioccolato fondente	171	Torta paradiso moderna	95
Tartine al gorgonzola e noci	454	Torta ricotta, mascarpone e frutta	242
Tartine con gamberi rossi	455	Torta sabbiosa con semolino	88
Tartine con prosciutto crudo e melone	452	Torta Vittoria	87
Tartine di tonno rosso e pâté	453	Torta Walter	104
Tartine con roast-beef	456	Torta yogurt e pesche	249
Tartine con salmone affumicato	449	Tortelli alla ricotta	147
Tartine vegetariane	459	Tranci al frutto della passione	196
Tiramisù innovativo leggero	241	Tranci alla vaniglia e amarene	199
Tiramisù innovativo	195	Tranci alle noci	203
Torrone croccante alle mandorle bianche tostate	369	Tranci di sablée al cioccolato	200
Torrone di mandorle alla vaniglia	374	Tranci Foresta Nera	204
Torrone gelato calabrese	380	Trio di semifreddo e parfait	332
Torrone morbido al cioccolato e nocciole	381	Truffle al caramello	361
Torrone morbido al gianduia	373	Truffle al gianduia di mandorle	363
Torrone morbido con mandorle e pistacchi	370		
Torrone morbido nougat de montelimar	366	U	
Torta 'babà'	270	Underground alla nocciola	285
Torta ai fichi neri e macaron	238		
Torta al cioccolato e crema di nocciola	250	V	
Torta al pistacchio, crema al cocco e ananas	274	Vaniglia, cioccolato e caramello	258
Torta al rabarbaro	103	Ventagli	81
Torta all'ananas	100	Vermicelli	286
Torta alla frutta e crema di ricotta	245		
Torta alle albicocche	246	Z	
Torta biancomangiare	257	Zuppa di frutta e ortaggi	
Torta da forno al limone con mandorle	99	con sorbetto al lampone	335
Torta di ricotta, cioccolato e pere	277	Zuppa di pesce in crosta di pane	460
Torta Linz rivisitata	66	Zuppa inglese	289