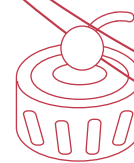
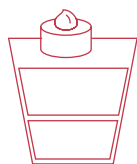




Sommario



8 Introduzione

1 – Le tartellette

- 22 Tartelletta alla crema di albicocca
- 24 Tartelletta bignè con crema al cioccolato
- 26 Tartelletta cappuccino
- 28 Tartelletta con tortino di cioccolato e mandorle
- 30 Tartelletta con crema leggera al cioccolato
- 32 Tartelletta alla crema al frutto della passione
- 34 Tartelletta di riso o venerdì
- 36 Tartelletta alla frutta con crema alle mandorle
- 38 Tartelletta del messicano
- 40 Tartelletta Mozart
- 42 Tartelletta caffè e noci
- 44 Tartelletta con crema soffiata all'arancia
- 46 Bignè in tartelletta
- 48 Piramide
- 50 Tartelletta all'arancia
- 52 Tartelletta al cioccolato e lampone
- 54 Tartelletta al cioccolato e caramello
- 56 Tartelletta con cremino scuro
- 58 Tortina piemontese
- 60 Bomba alle mandorle

2 – I bicchierini

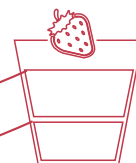
- 66 Bicchierino scozzese con caffè e whisky
- 68 Bicchierino chiaro-scuro
- 70 Bicchierino al cioccolato al latte
- 72 Bicchierino con crema al cioccolato e cognac
- 74 Bicchierino di crema cioccolato e vaniglia
- 76 Bicchierino croccante
- 78 Bicchierino al caramello e croccante
- 80 Bicchierino emozioni aromatiche
- 82 Bicchierino con crema mascarpone e mango
- 84 Bicchierino mille gusti aromatici
- 86 Bicchierino con crema cotta alla nocciola

3 – I bicchierini di cioccolato

- 92 Bicchierino di cioccolato con crema gianduia
- 94 Bicchierino di cioccolato con crema bavarese al pistacchio
- 96 Bicchierino di cioccolato all'arancia
- 98 Bicchierino di cioccolato all'amaretto croccante
- 100 Bicchierino con crema bavarese all'amaretto
- 102 Bicchierino di cioccolato alla crema latte e menta
- 104 Bicchierino di cioccolato con crema bavarese alla nocciola
- 106 Bicchierino di cioccolato con crema vaniglia e lampone
- 108 Bicchierino di cioccolato con mousse al cioccolato e crema bavarese alla vaniglia
- 110 Bicchierino al cioccolato ai gusti di albicocca e banana

4 – I cubi

- 116 Cubo all'albicocca
- 118 Cubo alle castagne
- 120 Cubo al gianduia
- 122 Cubo al lampone
- 124 Cubo al limone
- 126 Cubo all'amaretto e cioccolato
- 128 Cubo al frutto della passione
- 130 Cubo alle noci
- 132 Cubo al kirsch
- 134 Cubo reale alla nocciola
- 136 Cubo tradizionale
- 138 Avorio
- 140 Mignon al caffè
- 142 Cubo al cioccolato e pere
- 144 Cubo dolce passione
- 146 Cubo Helena
- 148 Cubo Sacher al lampone e maraschino
- 150 Dobos
- 152 Croccantino con sablée
- 154 Il quadro dello studente
- 156 Cubo con crema ganache e marmellata d'arancia





5 – I tranci

- 162 Trancio armonia al cremino
- 164 Trancio con pan di Spagna al cacao e cremino
- 166 Trancio con crema ganache e marmellata di arance
- 168 Trancio mascherato di crema ganache al cioccolato e lamponi
- 170 Trancio al pistacchio e cioccolato
- 172 Trancio al caramello
- 174 Trancio Sacher all'albicocca e Grand Marnier
- 176 Trancio al pistacchio e albicocca
- 178 Trancio mardorlato
- 180 Trancio piemontese
- 182 Trancio al pistacchio e lampone
- 184 Mambré speciale al pistacchio
- 186 Tropicana
- 188 Trancio in chiave di violino

6 – Le mousse

- 194 Mousse di castagne
- 196 Mousse al cioccolato bianco
- 198 Mousse al formaggio bianco
- 200 Mousse al mango
- 202 Mousse all'albicocca
- 204 Mousse alla pesca
- 206 Mousse all'ananas
- 208 Mousse al cioccolato fondente
- 210 Mousse all'arancia
- 212 Mousse alle pere
- 214 Mousse alla fragolina
- 216 Mousse al tiramisù
- 218 Cocco e menta
- 220 Esagono
- 222 Spirale ai frutti di bosco e mascarpone

7 – Il cioccolato

- 228 La coppia
- 230 Fru-Fru
- 232 Giapponesi al cremino
- 234 Cioccolato e pera
- 236 Tortino al cioccolato con cremino alla nocciola
- 238 Sport
- 240 Tortino al cioccolato

8 – I classici

- 246 Anelli di Giove
- 248 Fiamma
- 250 Panna cotta
- 252 Babà e savarin
- 254 Cassata siciliana rivisitata
- 256 Tartelletta al cremino chiaro con uvetta e noci
- 258 Delizia
- 260 Donizetti
- 262 Meringhe al cioccolato
- 264 Occhio di bue
- 266 Tartufino scuro
- 268 Tartufino al torroncino
- 270 Nocciolato al gran gusto

- 276 Ricette di base
- 300 Indice alfabetico delle ricette

