

ALZA IL LIVELLO DEI TUOI DESSERT. Come vuoi, quanto vuoi, quando vuoi.

I tuoi
OSPITI

La Piramide Dessert.

Il modo più originale
di proporre i tuoi dessert.

Il dessert è un piacere. Se gustato in compagnia è un piacere che raddoppia. Anzi triplica! Un'idea innovativa per stupire i tuoi ospiti proponendo da uno a tre assaggi diversi in una sola portata. Con la Piramide Dessert in vetro potrai presentare i classici dessert in una veste originale. La Piramide Dessert, un elemento distintivo nel tuo menù.



La Piramide a tre piani:

- Panna Cotta con Topping al Caramello.
- Tiramisù al cacao.
- Macedonia di frutta con pallina di Sorbetto al Limone.

La Piramide a due piani:

- Crema Catalana con zucchero di canna caramellato.
- Panna Cotta con Topping ai Frutti di Bosco.



DA
COSÌ



A
COSÌ

La
Piramide
Dessert



I tuoi
OSPITI

**Unilever
Food
Solutions**

L'ispirazione di ogni giorno



La nostra esperienza, i tuoi dessert.



Sorbetto al Limone su una fantasia di arance.

Preparare il Sorbetto al Limone come da indicazioni riportate sulla confezione. Condire le arance tagliate a pezzettini con sale, pepe e olio extra vergine d'oliva e riporle sul fondo del bicchiere. Aggiungere il Sorbetto al Limone e dare il tocco finale con le arance.



Panna Cotta su un letto di gelée al caffè.

Versare in un bicchiere una gelatina al caffè preparata con acqua, zucchero, colla di pesce e Topping al Caffè. Una volta fredda versarci la Panna Cotta, preparata come da indicazioni riportate sulla confezione. Decorare con scaglie di cioccolato, chicchi di caffè e un ciuffo di menta.



Delizia di Crema Catalana su letto di frutti di bosco.

Preparare la Crema Catalana come da indicazioni riportate sulla confezione. Riporre i frutti di bosco misti su un piatto e versare sopra la Crema Catalana con un cucchiaino. Cospargere con dello zucchero di canna e gratinare con il cannello.



Crema Tiramisù su un delizioso letto di pan di Spagna all'alchermes.

Preparare del pan di Spagna tagliato a pezzetti, adagiarlo sul fondo della coppetta e bagnarlo con dell'alchermes. Con una sac à poche aggiungere la Crema Tiramisù al centro, preparata come da indicazioni riportate sulla confezione, decorare ai lati con della Crema Tiramisù mista al cacao.



Sorbetto al Limone su un letto di fragole all'aceto balsamico.

Preparare il Sorbetto al Limone come da indicazioni riportate sulla confezione. Condire le fragole tagliate a spicchi con riduzione di aceto balsamico e riporle sul fondo del bicchiere. Aggiungere il Sorbetto al Limone e decorare con una foglia di menta.



Panna Cotta con Mousse al Cioccolato e lamponi.

Preparare la Panna Cotta come da indicazioni riportate sulla confezione e versarla in un bicchiere. Una volta fredda aggiungere dei lamponi e arricchire con un ciuffo di Mousse al Cioccolato realizzata con la sac à poche.



Crema Catalana in un cestino di cioccolato con cuore di nocciola.

Preparare la Crema Catalana come da indicazioni riportate sulla confezione e versarla in un cestino di cioccolato. Con un dosatore creare un morbido cuore con il Topping alla Nocciola, al centro della Crema Catalana. Completare con granella di nocciole.



Crema Tiramisù su letto di savoiardo sbriciolato.

Preparare la Crema Tiramisù come da indicazioni riportate sulla confezione. Sbriciolare il savoiardo, condirlo con del Topping al Caffè e porlo in forno a bassa temperatura. Una volta croccante, sbriciolarlo sul bicchiere e adagiarci sopra la Crema Tiramisù. Completare con una spolverata di cacao.



Delizia al Limone su un letto di ananas e melograno.

Preparare il Sorbetto al Limone come da indicazioni riportate sulla confezione e riporlo in congelatore (-20° C) per un paio d'ore. Tagliare un ananas a fette sottili e adagiarlo su un piatto. Aggiungere delle palline di Sorbetto, come fosse un gelato e completare con del melograno.

Il Sorbetto è considerato l'antenato del moderno gelato!



Panna Cotta con meringhe e ribes alla menta.

Preparare la Panna Cotta come da indicazioni riportate sulla confezione. Versarla in un bicchiere e, una volta fredda, aggiungere in superficie delle piccole meringhe e dei ribes conditi con dello zucchero semolato e della menta tagliata a julienne.



Crema Catalana su gelée di amaretti.

Preparare la gelatina di amaretto di Saronno e versarla sul fondo del bicchiere. Una volta fredda aggiungere la Crema Catalana, preparata come da indicazioni riportate sulla confezione. Completare con amaretti di Saronno sbriciolati e scaglie di cioccolato.



Crema Tiramisù ai lamponi.

Preparare la Crema Tiramisù come da indicazioni riportate sulla confezione, aggiungere dei lamponi e mischiarli con una frusta in modo da romperli e creare delle striature. Versare la Crema Tiramisù in una coppetta e guarnire con meringhe e lamponi.

