

Torte dessert



GELATO
BUONISSIMO
1982

Magic Gel



Magic Gel



TORTE DESSERT

Tradizione ed innovazione si incontrano dando vita ad una linea di torte artigianali adatte sia al consumo domestico che alla ristorazione.

Dai grandi classici della tradizione italiana come Tiramisù e Sant'honorè alle moderne tendenze dei cremini a strati.

Un incontro tra presente e futuro che è sempre più al centro del **Made in Italy** nella pasticceria.

Rigorosamente **sac à poche e precisione**, tutto fatto a mano dai nostri esperti pasticceri.



TRANCI



450 g

1 Kg

MASCARPONE

*Semifreddo al mascarpone con
gocce di cioccolato e ciliegie candite*



450 g

1 Kg

MERINGA

*Semifreddo alla panna con
doppio strato di meringa e amarene
sgocciate*



450 g

1 Kg

TIRAMISÙ

*Semifreddo al tiramisù con Marsala,
pan di Spagna e savoiardi imbevuti
in una bagna al caffè*



450 g

1 Kg

SANT'HONORÉ

*Semifreddo alla panna ed al cioccolato
con bignè ripieni glassati*



450 g

1 Kg

ZUPPA INGLESE

*Semifreddo alla zuppa inglese con
pan di Spagna imbevuto nell'alchermes
e topping al cacao*



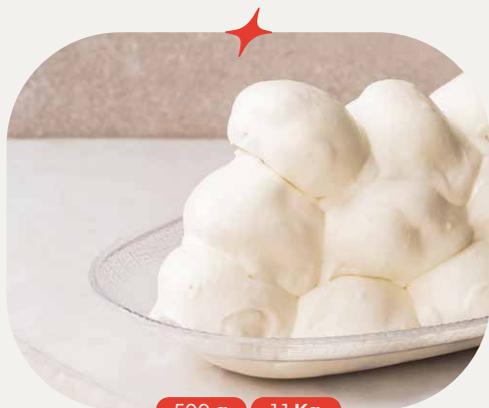
450 g

ZABAIONE

*Semifreddo allo zabaione con Marsala,
pan di Spagna imbevuto al maraschino
e topping allo zabaione*

**Scongellamento**In frigo: **2/3 ore****Conservazione**In frigo: **3 giorni**

PROFITEROLES



500 g

1,1 Kg

PROFITEROLES BIANCO

*Bigné ripieni di nocciola avvolti
nel cioccolato bianco*



500 g

1 Kg

PROFITEROLES ZABAIONE

*Bigné ripieni di cioccolato avvolti
nello zabaione*



500 g

1,1 Kg

PROFITEROLES NERO

*Bigné ripieni di panna avvolti
nel cioccolato fondente*

**Scongellamento**In frigo: **4/5 ore****Conservazione**In frigo: **3 giorni**

TORTE GELATO



1 Kg

MASCARPONE FRUTTI DI BOSCO

Gelato al mascarpone fresco di alta qualità con base di pan di Spagna, salsa ai frutti di bosco e meringhe



1 Kg

CROCCANTINA

Gelato alla crema con base di pan di Spagna, mix di croccante e cioccolato



750 g

MASCARPONE CIOCCOLATO

Gelato al mascarpone fresco di alta qualità con base di pan di Spagna, salsa al cioccolato e granella di nocciola



1 Kg

ZUPPA INGLESE

Gelato alla zuppa inglese con base di pan di Spagna imbevuto all'alchermes e topping al cioccolato



Scongellamento

Fuori freezer: 1 ora

MOUSSE



850 g

CACAO E AMARENA

Mousse al cioccolato con inserto di amarene e ganache al cioccolato fondente su base di pan di Spagna



700 g

CREMINO GIANDUIA

Delicata mousse alla gianduia con crema spalmabile alla nocciola e granella su base di pan di Spagna



600 g

CREMINO PISTACCHIO

Delicata mousse al pistacchio con crema spalmabile al pistacchio e granella su base di pan di Spagna



600 g

MOUSSE LIMONE

*Mousse alla panna con delicata
salsa al limone su base di pan di Spagna*



850 g

YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO

*Mousse allo yogurt fresco con
salsa ai frutti di bosco su base
di pan di Spagna*

**Scongellamento**In frigo: **2 ore****Conservazione**In frigo: **3 giorni**

TORTE



600 g

MERINGA

Semifreddo alla panna con doppio strato di meringa



1,2 Kg

SANT'HONORÉ

Semifreddo alla panna ed al cioccolato con bignè ripieni glassati



1,2 Kg

TIRAMISÙ

Semifreddo al tiramisù con Marsala con pan di Spagna e savoiardi imbevuti in una bagna al caffè



Scongellamento

In frigo: **4/5 ore**



Conservazione

In frigo: **3 giorni**



Magic Gel

Magic Gel S.r.l.

Via Roncalceci, 127/129 - 48125 Filetto (RA)

+39 0544 568546

magicgel.it

magicgel@libero.it

