

IL LIBRO DE IL PASTICCERE

duemila**ventiquattro**



IL LIBRO DE IL PASTICCERE

contenuto:

UNA STORIA DI VALORI	<i>pag. 4</i>
CORNETTI	<i>pag. 8</i>
BUONI PER TE!	<i>pag. 26</i>
MIDI, BABY E MIGNON	<i>pag. 34</i>
LIEVITATI	<i>pag. 46</i>
SFOGLIE	<i>pag. 54</i>
GIÀ COTTI	<i>pag. 60</i>
IL SALATO	<i>pag. 66</i>
LA GAMMA	<i>pag. 74</i>



DA MAGGIO 2023 SAMMONTANA SPA È DIVENTATA SAMMONTANA SPA SOCIETÀ BENEFIT

CHE COS'È UNA SOCIETÀ BENEFIT?

Si tratta di una nuova forma giuridica di impresa introdotta in Italia nel gennaio 2016 (primo Paese in Europa).
È un modello che impone di inserire nel proprio Statuto, oltre alle finalità di business, anche quelle di **beneficio comune** con l'obiettivo di **creare valore** per la Comunità, le Persone, l'Ambiente e i Territori in maniera **responsabile, sostenibile e trasparente**.

COME SI DIVENTA SOCIETÀ BENEFIT?

Cambiando forma allo statuto della società evidenziando gli impegni a condurre il business secondo un modello responsabile, etico e trasparente.

COSA SIGNIFICA ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

Significa impegnarsi concretamente per avere **un impatto positivo sulla Società e sul Pianeta**. Le Società Benefit sono tenute a redigere ogni anno una relazione d'impatto che delinei i progressi rispetto agli obiettivi specifici inclusi nello Statuto e che descriva sia le azioni svolte sia i piani e gli impegni per il futuro.

PERCHÉ ABBIAMO SCELTO DI ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

Perché crediamo che il nostro ruolo di impresa debba essere anche e soprattutto sociale oltre che economico.

IL NOSTRO IMPEGNO

In qualità di Società Benefit, Sammontana si pone **l'obiettivo di operare con profitto per perseguire finalità di beneficio per la società e di operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, territorio, ambiente e altri portatori di interesse**.
Assicurare un futuro all'impresa non può certamente prescindere dalla sostenibilità economica ma questa è vana se non sostenuta da quella ambientale e sociale. Essere società benefit è un percorso fatto di impegni quotidiani, impegni verso i quali lo sforzo di Sammontana è un piccolo ingranaggio che, per funzionare e portare risultati concreti, necessita del supporto e della collaborazione di tutti, nella consapevolezza che l'impatto positivo può essere massimizzato solo collettivamente”.



“ Di questo siamo fatti.
Di cuore e di ragione.
Di storia e di progetti.
Di tradizione e di sviluppo.
Di Lavoro Quotidiano.
Così intendiamo proseguire nella nostra
impresa di fare ogni giorno impresa. ”

Famiglia Bagnoli

L'IMPEGNO DE IL PASTICCERE

CI IMPEGNAMO COSTANTEMENTE PER MIGLIORARE I NOSTRI PRODOTTI prestando particolare attenzione alla composizione della lista ingredienti, mantenendone sempre la bontà.

VOGLIAMO SODDISFARE LE DIVERSE ESIGENZE NUTRIZIONALI
e per farlo abbiamo introdotto nella nostra offerta prodotti Fonte di fibre,
Vegani e Senza Glutine.

TUTTI I PRODOTTI SONO FATTI CON:



100%
uova da galline
allevate a terra



LICENSE NUMBER: 4-0779-16-100-00

100%
Olio di Palma
Certificato RSPO MB

IL PASTICCERE SI IMPEGNA A PROMUOVERE
L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE
DELLA FILIERA DEL GRANO TENERO



IL PASTICCERE È IMPEGNATO NELLA RIDUZIONE DI PLASTICA.

Nel corso del 2022 abbiamo risparmiato **3.400 Kg** di plastica per tutte le referenze prodotte tramite l'utilizzo di packaging primario con contenuto di plastica ridotto rispetto all'anno precedente. Tale risparmio consente di evitare emissioni pari a **12.389 Kg di Co2 eq.**^[1] considerando l'intero ciclo di vita, che corrispondono alla CO2 assorbita in un anno da **1.650 Alberi equivalenti.**^[2]



1. I dati provengono da studio LCA condotto sul packaging primario (bobina neutra) in conformità ai requisiti delle norme UNI EN ISO della serie 14040. Per maggiori info consultare il sito www.ilpasticcere.it



UNA STORIA DI VALORI

Crediamo che il successo e la bontà dei nostri prodotti risiedano **nell'antico valore del tempo, sinonimo di qualità.**

- 
- 1. Il tempo:** necessario per la maturazione del nostro Lievito Madre, che custodiamo gelosamente da oltre 30 anni.
 - 2. Il tempo:** scandito da fasi di lievitazione, rinfreschi e riposi, per un processo produttivo che dura più di 60 ore.
 - 3. Il tempo:** che spendiamo per controllare che tutti i nostri prodotti soddisfino i requisiti di qualità che ci siamo imposti.

Il tempo che dedichiamo ogni giorno per **fare con il cuore i prodotti per il tuo bar.**

Una storia di lavoro, cura e passione

Pensiamo che l'ispirazione unita al saper fare e al nostro lavoro fatto di cura e passione, siano la ricetta per offrire prodotti di qualità.



Vogliamo essere punto di riferimento nel mercato, sinonimo di qualità e affidabilità, grazie all'offerta della migliore gamma di prodotti a lievitazione naturale.

UNA STORIA DI TRADIZIONE

Lavoriamo seguendo le regole dell'antica tradizione del Lievito Madre da oltre 30 anni, **il cuore buono dei nostri prodotti.**

1.



LA MADRE

la nascita secondo natura

Custodita nel cuore dello stabilimento di Vinci da più di 30 anni, ogni giorno la Pasta Madre viene arricchita con farina e acqua e lasciata riposare a temperatura e umidità controllata, così da attivarne la fermentazione. È l'inizio di un lungo processo.

2.



I RINFRESCHI

la nutrizione per la crescita

Sono le fasi di "nutrimento" della Pasta Madre, e consistono nell'aggiunta di farina e acqua all'impasto iniziale. I rinfreschi vengono ripetuti per 3 volte a intervalli di tempo prestabiliti.

3.



IL RIPOSO

l'ultima meritata coccola

Con cura, costanza e attenzione la Pasta Madre viene lasciata riposare in ambiente a temperatura e umidità controllata, dove raggiunge la giusta maturazione per essere lavorata.

4.



L'IMPASTO

la base per la ricetta

Dopo il giusto riposo, la Pasta Madre è pronta per essere impastata con l'aggiunta di uova, farina, latte e zucchero: ecco il cuore buono dei prodotti de Il Pasticcere.

Solo con una lavorazione lunga e lenta, dopo i necessari riposi e rinfreschi, il Lievito Madre matura e trasforma l'impasto, arricchendolo di tutti quegli ingredienti che contribuiscono a conferire ai prodotti una struttura soffice che si mantiene nel tempo.





CORNETTO

I cornetti sono la tipologia di prodotto **più richiesti e venduti nel mercato**. Dalle ricette più semplici a quelle più ricche e creative, la nostra offerta è studiata per **soddisfare ogni giorno tutti i gusti e le esigenze dei tuoi clienti**.

IL GRANDE
CLASSICO DELLA
COLAZIONE
ITALIANA AL
BAR: CORNETTO
E CAPPUCCINO.

Cornetto **Elite** | Cornetto **Maestro** |
Cornetto **Gran Maestro** | Cornetto **Joli** |
Cornetto **Sfogliato** | Cornetto **Supersupreme** |
Cornetto **Superfarcito** | Cornetto **Semplice** |
Cornetto **Specialità**

Un classico per tutti i gusti

CORNETTO *Elite*

Un morbido impasto
abbinato a ricche farciture con
decorazioni dedicate.

IMPASTO
Lievito Madre de Il Pasticcere

CORNETTO ELITE *diritto vuoto*

Cornetto con Lievito Madre
de Il Pasticcere, senza farcitura.
Decorato con cristalli
di zucchero in superficie.

cod. **8468**



75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO ELITE *all'albicocca*

Cornetto curvato a mano con
Lievito Madre de Il Pasticcere. Con farcitura
all'albicocca. Decorato con granella
di zucchero in superficie.

cod. **8577**



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO ELITE *alla crema pasticcera*

Cornetto curvato a mano con
Lievito Madre de Il Pasticcere,
con farcitura alla crema pasticcera.
Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8578**



90 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO ELITE *nocciola cacao*

Cornetto curvato a mano con Lievito Madre
de Il Pasticcere. Con farcitura alla crema
di nocciola cacao. Decorato con scagliette
di cioccolato in superficie.

cod. **8579**



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO ELITE *ai frutti di bosco*

Cornetto curvato a mano con Lievito Madre de
Il Pasticcere, con farina di frumento integrale
macinata a pietra. Arricchita con crusca, farina
di segale, farina di avena e farina d'orzo.
Con farcitura ai frutti di bosco (mirtilli, more,
fragole e lamponi). Decorato con zucchero
semolato in superficie.

cod. **8598**



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO *Maestro*

La nostra tradizione ha saputo rinnovare la struttura e il gusto di una gamma classica e intramontabile. Il giusto valore della qualità da scoprire morso dopo morso.

IMPASTO
Lievito Madre de Il Pasticcere

CORNETTO MAESTRO *vuoto*

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farcitura. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8273**



 65 g.  60 pz.  175°/180° C  25 min. circa

CORNETTO MAESTRO *all'albicocca*

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura all'albicocca. Decorato con granella di zucchero in superficie.

cod. **8274**



 75 g.  60 pz.  175°/180° C  25 min. circa

CORNETTO MAESTRO *alla crema*

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura alla crema pasticcera. Decorato con codette di zucchero in superficie.

cod. **8275**



 75 g.  60 pz.  175°/180° C  25 min. circa

CORNETTO MAESTRO *nocciola cacao*

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura alla nocciola cacao. Decorato con scagliette di cioccolato in superficie.

cod. **8276**



 75 g.  60 pz.  175°/180° C  25 min. circa

CORNETTO

Gran Maestro

Cornetti dalle grandi dimensioni, caratterizzati da una pasta fragrante al profumo di arancio che si scioglie in bocca.

IMPASTO
Lievito Madre de Il Pasticcere

CORNETTO GRAN MAESTRO *vuoto*

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farcitura. Decorato con cristalli di zucchero in superficie.

cod. **8160**



85 g. 60 pz. 175°/180° C 25 min. circa

CORNETTO GRAN MAESTRO *all'albicocca*

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura all'albicocca. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8162**



95 g. 60 pz. 175°/180° C 25 min. circa

CORNETTO GRAN MAESTRO *alla crema*

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura alla crema pasticcera. Decorato con codette di zucchero in superficie.

cod. **8163**



95 g. 60 pz. 175°/180° C 25 min. circa

CORNETTO GRAN MAESTRO *nocciola cacao*

Cornetto curvo sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere, con farcitura alla nocciola cacao. Decorato con scaglette di cioccolato in superficie.

cod. **8164**



95 g. 60 pz. 175°/180° C 25 min. circa

CORNETTO

Joli

La struttura sfogliata tipica del croissant al burro.
Il profumo fresco che lo rende inconfondibile. Il sapore ricco, ma delicato che non stanca mai!

JOLÌ vuoto

Cornetto diritto sfogliato con pasta laminata al burro, senza farcitura. Lucidato in superficie.

cod. **8388**



70 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

JOLÌ all'albicocca

Cornetto diritto sfogliato, con pasta laminata al burro e farcitura all'albicocca. Decorato con zucchero cristallino in superficie.

cod. **8389**



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

JOLÌ alla crema

Cornetto diritto sfogliato con pasta laminata al burro, farcito alla crema. Decorato con codette di zucchero in superficie.

cod. **8386**



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

JOLÌ caramello salato

novità

Cornetto diritto sfogliato, con pasta laminata al burro e farcitura al caramello salato. Decorato con granella di biscotto in superficie.

cod. **8600**



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

JOLÌ nocciola cacao

Cornetto diritto sfogliato, con pasta laminata al burro, farcito con crema nocciola cacao. Decorato con scaglette di cioccolato in superficie.

cod. **8387**



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

JOLÌ *cinquecereali more*

Cornetto diritto sfogliato, con pasta sfogliata al burro arricchita ai cinquecereali, farcito alle more. Decorato con zucchero di canna in superficie.

cod. **8599**



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

JOLÌ *all'arancia amara*

Cornetto diritto sfogliato, con pasta laminata al burro e farcitura all'arancia amara. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8393**



85 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO *Sfogliato*

Una struttura sfogliata, un impasto morbido al profumo di vaniglia e latte e topping di zucchero semolato, per una gamma completa di cornetti curvi, disponibile in 4 classiche varianti.



CORNETTO SFOGLIATO *vuoto*

Cornetto curvo dalla soffice pasta sfogliata al profumo di latte, senza farcitura. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8394**



80 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO SFOGLIATO *albicocca*

Cornetto curvo dalla soffice pasta sfogliata al profumo di latte, con farcitura all'albicocca. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8395**



95 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO SFOGLIATO *crema limone*

Cornetto curvo dalla soffice pasta sfogliata al profumo di latte, con farcitura alla crema limone. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8396**



95 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO SFOGLIATO *nocciola cacao*

Cornetto curvo dalla soffice pasta sfogliata al profumo di latte, con farcitura nocciola cacao. Decorato con zucchero semolato in superficie.

cod. **8397**



95 g. 60 pz. 170°/180° C 20/25 min.



CORNETTO *Supersupreme*

La gamma creata per i più golosi. Cornetti dalla doppia pasta alla delicata nota di vaniglia, con un ricco ripieno in tre invitanti varianti.

Farcito da punta a punta!

SUPERSUPREME *pistacchio*

Cornetto diritto superfarcito da punta a punta. La doppia pasta contrasta piacevolmente con il gusto ricco e intenso di un abbondante ripieno al pistacchio.

cod. **8156**



95 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

SUPERSUPREME *nocciola cacao*

Cornetto diritto superfarcito da punta a punta. La doppia pasta contrasta piacevolmente con il gusto ricco e intenso di un abbondante farcitura nocciola cacao.

cod. **8496**



95 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

SUPERSUPREME *frutti di bosco*

Cornetto diritto superfarcito da punta a punta. La doppia pasta si sposa con l'abbondante farcitura di lamponi, ribes rossi, fragole, more e mirtilli neri.

cod. **8497**



95 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO *Superfarcito*

Cornetti dalla fragrante pasta sfogliata all'aroma di vaniglia, di grandi dimensioni e abbondanti farciture. I topping differenzianti li rendono ancora più invitanti e facilmente riconoscibili in vetrina.



CORNETTO SUPERFARCITO *cremamarena*

Cornetto diritto con ricca farcitura alla crema pasticcera e amarena decorato con perle di zucchero in superficie.

cod. **8106**



105 g. 60 pz. 170°/175° C 25/30 min.

CORNETTO SUPERFARCITO *all'albicocca*

Cornetto diritto con ricca farcitura all'albicocca decorato con perle di zucchero in superficie.

cod. **8103**



105 g. 60 pz. 170°/175° C 25/30 min.

CORNETTO SUPERFARCITO *alla crema*

Cornetto diritto con ricca farcitura alla crema decorato con codette di zucchero in superficie.

cod. **8104**



105 g. 60 pz. 170°/175° C 25/30 min.

CORNETTO SUPERFARCITO *nocciola cacao*

Cornetto diritto con ricca farcitura di nocciola cacao decorato con scaglette di cioccolato in superficie.

cod. **8109**



105 g. 60 pz. 170°/175° C 25/30 min.

CORNETTO *Semplice*

Cornetti dritti e curvi semplicemente ottimi sia consumati al naturale che personalizzati con le farciture più classiche.

IMPASTO

Lievito Madre de Il Pasticcere



CROISSANT BURRO

vuoto

Cornetto dritto con pasta laminata al burro, senza farcitura. Adatto anche per essere farcito.

cod. **8437**



 55 g.  75 pz.  180°/190° C  20/25 min.

CORNETTO MAXI

vuoto

Cornetto curvato a mano di grandi dimensioni, con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farcitura. Con decorazioni di zucchero semolato in superficie.

cod. **8568**



 80 g.  50 pz.  170°/180° C  20/25 min.

CORNETTO CURVO

vuoto

Cornetto curvo con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farcitura. Decorato con una spolverata di zucchero in superficie. Da personalizzare a piacere.

cod. **8840**



 60 g.  70 pz.  170°/180° C  20/25 min.

CORNETTO DIRITTO

vuoto

Cornetto dritto con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farcitura. Decorato con una spolverata di zucchero in superficie. Da personalizzare a piacere.

cod. **8843**



 60 g.  70 pz.  170°/180° C  20/25 min.

CORNETTO *Specialità*

Particolari abbinamenti per chi non si accontenta e chiede di più dal solito cornetto.

Speciali nella loro semplicità!



BUONI PER TE!

Pensata per soddisfare le esigenze di ogni cliente senza rinunciare al gusto, una ricca offerta che comprende **prodotti fonte di fibre, vegani e senza glutine**.

INVITANTI E GUSTOSI

Cornetto ai **Cereali** | Cornetto **Vegano** |
Muffin **Senza Glutine** | Cornetto **Senza Glutine**

Per sentirsi bene con gusto!



Fonte di fibre

CORNETTO ai Cereali

Sinceramente buoni,
per una colazione che sa di natura.
Sempre più consumatori sono attenti
alla qualità degli ingredienti e scelgono
consapevolmente prodotti dai sapori
autentici per le loro colazioni al bar.

IMPASTO
Lievito Madre de Il Pasticcere

*La ricetta può contenere minerali ed elementi complementari.
Il prodotto può contenere LATTE, SOIA, UOVA,
FRUTTA A GUSCIO, SENAPE

100% vegetale*

CORNETTO CINQUECEREALI vuoto

Cornetto curvo con Lievito Madre
de Il Pasticcere e farina ai cinque cereali.
Decorato con zucchero di
canna in superficie.

cod. **8467**

 60 g.  65 pz.  170°/180° C  20/25 min.

100% vegetale*

CORNETTO CINQUECEREALI miele

Cornetto diritto con Lievito Madre
de Il Pasticcere e farina ai cinque cereali.
Con farcitura al miele.
Lucidato in superficie.

cod. **8359**

 75 g.  70 pz.  170°/180° C  20/25 min.

100% vegetale*

CORNETTO CINQUECEREALI frutti di bosco

Cornetto diritto con Lievito Madre
de Il Pasticcere e farina ai cinque cereali.
Con farcitura ai frutti di bosco.
Decorato con zucchero
di canna in superficie.

cod. **8358**

 75 g.  70 pz.  170°/180° C  20/25 min.

100% vegetale*

CORNETTO INTEGRALE mela e cannella

Cornetto diritto con impasto a base di
farina integrale macinata a pietra e farcitura
alla mela con nota di cannella.
Decorato con fiocchi di frumento
granellato in superficie.

cod. **8260**

 80 g.  50 pz.  170°/180° C  20/25 min.

100%
ingredienti vegetali*



CORNETTO *Vegano*

Cornetti preparati con un impasto a base di Lievito Madre, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Ideali per chi ha deciso di seguire uno stile di vita naturale.

IMPASTO
Lievito Madre de Il Pasticcere

*La ricetta può contenere minerali ed elementi complementari.
Il prodotto può contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE

CORNETTO VEGANO *vuoto*

Cornetto diritto con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Senza farcitura. Lucidato in superficie.

cod. **8299**



65 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO VEGANO *all'albicocca*

Cornetto diritto con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Con farcitura all'albicocca. Con semi di Teff tostati in superficie.

cod. **8298**



75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO VEGANO *nocciola cacao*

Cornetto curvo con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Con farcitura nocciola cacao. Decorato con zucchero di canna in superficie.

cod. **8896**



75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

CORNETTO VEGANO *al ribes e melograno*

Cornetto diritto con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff. Con farcitura al ribes e melograno. Decorato con zucchero di canna in superficie.

cod. **8266**



75 g. 50 pz. 170°/180° C 20/25 min.

SENZA GLUTINE

Prodotti ricchi di bontà e servizio, confezionati singolarmente per mantenere la freschezza a lungo ed evitare contaminazioni.

Muffin scadenza: 6 mesi |
Cornetti scadenza: 6 giorni dallo scongelamento

MUFFIN *al Cioccolato*

Soffice muffin senza glutine al cacao con gocce di cioccolato.

cod. **8248**



75 g. 8 pz. Già cotti si scongelano a temp. ambiente in 2 ore circa

MUFFIN *alla Mela*

Soffice muffin senza glutine con mela in pezzi e una nota di cannella.

cod. **8257**



75 g. 8 pz. Già cotti si scongelano a temp. ambiente in 2 ore circa

CORNETTO *vuoto*

Cornetto senza glutine, soffice e appagante. Senza farcitura.

cod. **8214**



65 g. 10 pz. Già cotti si scongelano a temp. ambiente in 3 ore circa
• Forno 170° per 15-18 min

CORNETTO *albicocca*

Cornetto senza glutine, dal delizioso ripieno all'albicocca.

cod. **8236**



80 g. 10 pz. Già cotti si scongelano a temp. ambiente in 3 ore circa
• Forno 170° per 15-18 min

PER RENDERE I CORNETTI ANCORA PIÙ GUSTOSI,
SCALDARLI IN MICROONDE GIÀ SCONGELATI A
450 WATT PER CIRCA 40 SECONDI.





MIDI, BABY E MIGNON

Ideali per gli alberghi, dalla colazione alle esigenze congressuali di buffet o coffee-break, e per i bar che vogliono sfruttare momenti di consumo al di fuori della prima colazione.

I CLASSICI DELLA COLAZIONE IN FORMATO RIDOTTO

Cornetto **Midi** | Cornetto **Midi Ricchi** |
Cornetto **Midi Joli** | **Baby** |
Mignon

Piccole tentazioni, grandi soddisfazioni



CORNETTO *Midi*

Cornetti diritti dalle dimensioni ridotte, buoni nella loro semplicità. Disponibili in quattro varianti: vuoto, all'albicocca, cereali e miele e il nuovo cornetto vuoto vegano.

IMPASTO
Lievito Madre de Il Pasticcere

MIDI
vegano

novità

Cornetto diritto dalle piccole dimensioni con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff.

cod. **1111**

100%
*ingredienti vegetali**



VEGANOK
AZIENDA N. 0886

40 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

*La ricetta può contenere minerali ed elementi complementari.
Il prodotto può contenere LATTE, SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE

MIDI
vuoto

Cornetto dalle piccole dimensioni con Lievito Madre de Il Pasticcere arricchito da una fresca nota di agrumi. Senza farcitura. Lucidato in superficie.

cod. **8226**



35 g. 100 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI
cinquecerealì e miele

Cornetto dalle piccole dimensioni con Lievito Madre de Il Pasticcere e farina ai cinque cereali (frumento, avena, riso, segale e orzo). Con farcitura al miele. Lucidato in superficie.

cod. **8221**



45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI
all'albicocca

Cornetto dalle piccole dimensioni con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito da una fresca nota di agrumi. Con farcitura all'albicocca. Lucidato e con granella di zucchero in superficie.

cod. **8227**



40 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.



Midi Ricchi

Cornetti diritti dalle dimensioni ridotte e dalle ricche farciture, pensati per la colazione in hotel e per stuzzicanti buffet.

Tutta la golosità della colazione in formato ridotto!

MIDI SUPERSUPREME *pistacchio*

Cornetto dalle piccole dimensioni superfarcito da punta a punta. La doppia pasta contrasta piacevolmente con il gusto ricco e intenso di un abbondante ripieno al pistacchio.

cod. **8292**



45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI *nocciola cacao*

Cornetto dalle piccole dimensioni sfogliato. Con farcitura alla crema nocciola cacao. Decorato con scaglette di cioccolato in superficie.

cod. **8169**



45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI SUPERSUPREME *nocciola cacao*

Cornetto dalle piccole dimensioni superfarcito da punta a punta. La doppia pasta contrasta piacevolmente con il gusto ricco e intenso di un abbondante farcitura nocciole cacao.

cod. **8233**



45 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

CORNETTO *Midi Joli*

Ideali per momenti di consumo al di fuori della prima colazione, ottimi per arricchire e dare valore al buffet del tuo hotel.

MIDI JOLÌ *vuoto*

Cornetto dalle piccole dimensioni con pasta laminata al burro, senza farcitura. Lucidato in superficie.

cod. **8215**



37 g. 100 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI JOLÌ *all'albicocca*

Cornetto dalle piccole dimensioni con pasta laminata al burro e farcitura all'albicocca. Decorato con cristalli di zucchero in superficie.

cod. **8216**



42 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI JOLÌ *alla crema*

Cornetto dalle piccole dimensioni con pasta laminata al burro, farcito alla crema. Decorato con codette di zucchero in superficie.

cod. **8241**



42 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

MIDI JOLÌ *nocciola cacao*

Cornetto dalle piccole dimensioni con pasta laminata al burro, con farcitura di nocciola cacao. Decorato con scaglette di cioccolato in superficie.

cod. **8291**



42 g. 80 pz. 170°/180° C 15/20 min.

Baby

Paste lievite,
paste sfoglie e già cotti,
dal grazioso aspetto e
dall'irresistibile gusto.

*Utili e versatili,
è sempre il tempo per un baby.*

BABY frolle mix

Collo misto, composto da
38 Baci di Dama | 24 Cuori cacao |
15 Occhi di Bue fragola |
24 Occhi di Bue albicocca |
18 Damine | 24 Essine.

cod. **8272**



1,5 kg. 143 pz. scongelamento a temperatura ambiente in 2/3 ore

BABY ciambella

Baby ciambella vuota,
decorata da una spolverata
di zucchero in superficie.

cod. **8585**



25 g. 100 pz. da scongelare a temperatura ambiente (max 25° C) per almeno 15/30 min.

BABY donuts mix

Collo misto di tre diversi tipi di
baby donuts, ricoperti con glassa colorata,
adatti a soddisfare tutti i gusti.

cod. **8224**



1,98 kg 90 pz. da scongelare a temperatura ambiente (max 25° C) per almeno 15/30 min.

BABY mix

Collo misto, composto da
25 Baby Bombolo cioccolato |
25 Baby Bombolo crema |
25 Baby Idillio cereali frutti di bosco |
25 Baby Idillio albicocca |
25 Baby Strudel mela e cannella.

cod. **8135**



40 g. 125 pz. 170°/175° C 20/25 min.



BABY Pain Joli

novità

Fagottino arrotolato laminato al burro
ripieno di goloso cioccolato fondente, in
formato baby.

cod. **8400**



40 g. 80 pz. 170°/180° C 20/25 min.

BABY krapfen alla crema

Baby Krapfen ripieno
alla crema.

cod. **8531**



25 g. 100 pz. da scongelare a temperatura ambiente (max 25° C) per almeno 15/30 min.

BABY

muffin al cacao

Baby muffin dal soffice impasto al cacao. Con farcitura alla nocciola cacao. Decorato con pezzi di cioccolato in superficie.

cod. **8165**



 30 g.  50 pz.  scongelamento a temperatura ambiente per circa 1 ora

BABY

muffin all'albicocca

Baby muffin dal soffice impasto alla vaniglia. Con farcitura all'albicocca. Decorato con granella di zucchero in superficie.

cod. **8155**



 30 g.  50 pz.  scongelamento a temperatura ambiente per circa 1 ora

BABY

treccia noci pecan

Baby pasta intrecciata fragrante, ripiena di sciroppo d'acero e decorata con noci pecan in superficie. La confezione contiene due sacchetti di sciroppo d'acero per arricchire il prodotto.

cod. **1113**



 41,5 g.  120 pz.  190° C  15 min. circa
5 sacchetti da 24 pezzi cad.

BABY

giostrina

Baby girella dal gusto intenso di burro, con crema e uvetta.

cod. **8312**



 33 g.  100 pz.  170°/180° C  15/18 min.

CROISSANT

Mignon

Utili per completare l'offerta del tuo locale. Dalle pause di metà mattina al dopo pranzo, come piccola concessione abbinata al caffè o come sfizio pomeridiano.

Deliziose miniature di Croissant

CROISSANT MIGNON

al burro

Croissant diritto laminato al burro. Molto versatile, ottimo al naturale o con farciture sia dolci che salate. Lucidato in superficie.

cod. **8384**



 25 g.  100 pz.  170°/180° C  15/25 min.

CROISSANT MIGNON

mix

Servizio e assortimento in un unico cartone, tre cornetti dai gusti classici: vuoto, con farcitura all'albicocca, con farcitura nocciola cacao. Un delicato gusto di burro si abbina ad un impasto sfogliato e fragrante, semplicemente lucidato, oppure decorato con granella di zucchero o scagliette di cioccolato.

cod. **8309**



 2,25 kg  90 pz.  170°/180° C  15/25 min.
3 sacchetti da 30 pz. cad



LIEVITATI

La gamma delle paste lievite de
Il Pasticcere è stata studiata **per**
soddisfare i gusti di tutti i
tuoi clienti.

AL BURRO O CON LIEVITO MADRE

Invitanti Creazioni |
Semplici e Gustosi |

Semplici o con abbondante farcitura!



INVITANTI CREAZIONI

Una gamma pensata per tutti i golosi e per chi vuole iniziare la giornata con la giusta carica di gusto!

IMPASTO

Lievito Madre de Il Pasticcere

BOMBOLO *ai 3 cioccolati*

Fagottino con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla morbida pasta con note di burro e latte. Con abbondante farcitura di cioccolato bianco e gocce di cioccolato al latte. Decorato con scaglette di cioccolato in superficie.

cod. **8270**



🕒 95 g. 📦 50 pz. 🏠 170°/180° C ⌚ 25 min. circa

BOMBOLO *con crema e cioccolato*

Fagottino con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla morbida pasta con note di burro e latte. Con abbondante farcitura alla crema e cioccolato. Decorato con granella di cioccolato e granella di zucchero in superficie.

cod. **8237**



🕒 90 g. 📦 50 pz. 🏠 170°/180° C ⌚ 25 min. circa

BOMBOLO *crema*

Fagottino con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla morbida pasta con note di burro e latte. Con abbondante farcitura alla crema pasticcera. Decorato con perle di zucchero in superficie.

cod. **8959**



🕒 95 g. 📦 50 pz. 🏠 170°/180° C ⌚ 25 min. circa

BOMBOLO *cioccolato*

Fagottino con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla morbida pasta con note di burro e latte. Con abbondante farcitura al cioccolato, arricchito da gocce cioccolato.

cod. **8961**



🕒 90 g. 📦 50 pz. 🏠 170°/180° C ⌚ 25 min. circa

SEMPlici & GUSTOSI

Ideali per chi vuole
iniziare la giornata con
un sorriso.

IMPASTO
Lievito Madre de Il Pasticcere

PAN DI ZUCCHERO

Soffice brioche con Lievito Madre de Il Pasticcere, con pasta aromatizzata con burro e panna. Decorata con granella di zucchero in superficie.

cod. **8385**



 50 g.  50 pz.  170°/180° C  20/25 min.

CUOR DI CREMA

Originale pasta a forma di cestino con Lievito Madre de Il Pasticcere, farcita con abbondante crema pasticcera a vista. Lucidata in superficie.

cod. **8375**



 87 g.  40 pz.  170°/180° C  20/25 min.

GUANCIALINO

Impasto friabile e sfogliato con Lievito Madre de Il Pasticcere alla lieve nota di vaniglia, ripieno di gocce di cioccolato fondente.

cod. **8504**



 70 g.  70 pz.  170°/180° C  20/25 min.

NUTTINO

Pasta con Lievito Madre de Il Pasticcere, dalla forma allungata, con crema di nocciola cacao. Decorata con zucchero in superficie.

cod. **8685**



 70 g.  70 pz.  170°/180° C  20/25 min.

Fragranti impasti
e forme particolari
ideali per arricchire la
vetrina e per offrire
una colazione diversa
ogni giorno.

*Ripieni intriganti,
per abbinamenti speciali!*

PAIN JOLI *cioccolato*

Fagottino arrotolato ripieno di goloso
cioccolato fondente, per un perfetto e
appagante equilibrio di gusto.

cod. **8923**



 80 g.  50 pz.  170°/180° C  20/25 min.

TRECCIA *noci pecan*

Pasta intrecciata con ripieno di sciroppo
d'acero. Decorata con noci pecan in superficie.
La confezione contiene due sacchetti di
sciroppo d'acero per decorare e arricchire a
piacere il prodotto.

cod. **8998**



 98 g.  60 pz.  190° C  18 min. circa
5 sacchetti da 12 pezzi

TRECCIA AL BURRO *crema e petite di cioccolato*

Pasta al burro dalla forma intrecciata
con farcitura di crema e petite di cioccolato.

cod. **8342**



 80 g.  50 pz.  180°/190° C  20/25 min.

GIOSTRINA *crema e uvetta*

Pasta laminata con burro,
con farcitura di crema e uvetta sultanina.

cod. **8442**



 95 g.  50 pz.  180°/190° C  20/25 min.



SFOGLIE

Gustosi abbinamenti, di frutta o di creme, dalle forme più fantasiose, che incuriosiscono e abbelliscono la vetrina.

Le sfoglie de Il Pasticcere **sono il giusto modo di iniziare la mattina** per chi è alla ricerca di **prodotti friabili, gustosi e con ricche farciture**.

SEMPLICI INGREDIENTI PER SAPORI DELICATI

Fragranti golosità |
La tradizione pasticceria Toscana |
Creazioni di sfoglia

Fragranti tentazioni dal sapore autentico.

FRAGRANTI GOLOSITÀ

Gustosi abbinamenti di creme
in un mix di forme inconfondibili.

*Adatte ad ogni
gusto ed esigenza!*

TRIFOGLIO *latte e panna*

Pasta sfoglia dall'originale forma di trifoglio,
con abbondante farcitura al latte e panna.
Decorata con zucchero semolato in superficie.

cod. **8699**



90 g. 50 pz. 190°/200° C 20/25 min.

LA TRADIZIONE PASTICCERA TOSCANA

*La cultura pasticceria
della toscana*

LUNA *di mele*

Pasta sfoglia zuccherata piegata a mano
a forma di mezza luna, con farcitura
di crema pasticcera e mele.

cod. **8690**



90 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.

VELA *nocciola cacao*

Pasta sfoglia farcita con crema di
nocciola cacao, decorata con fiocchi di
mais al cacao in superficie.

cod. **8559**



85 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.

BUDINO *riso*

Pasta frolla con abbondante
ripieno di crema e riso.

cod. **8223**



90 g. 36 pz. 170°/180° C 20/25 min.

SFOGLIATELLA TOSCANA *alla crema pasticcera*

Pasta sfoglia zuccherata con
farcitura alla crema pasticcera.

cod. **8691**



90 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.

SFOGLIATELLA TOSCANA *crema e riso*

Pasta sfoglia zuccherata con
farcitura alla crema di riso.

cod. **8211**



100 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.

CREAZIONI DI SFOGLIA

Combinazioni di gustose
farciture con impasti semplici
o ai cinque cereali.

*Un caldo buongiorno che
profuma di tradizione!*

STRUDEL *alle mele*

L'originale ricetta dello Strudel
esaltata dalla fragrante sfoglia de Il Pasticcere,
con abbondante farcitura di mele in pezzi,
cannella, uvetta e note di limone. Decorato
con zucchero semolato in superficie.

cod. **8133**



85 g. 60 pz. 180°/190° C 25 min. circa

SFOGLIA *chantilly*

Pasta sfoglia con crema chantilly dal gusto
delicato. Decorata con zucchero semolato
in superficie.

cod. **8357**



80 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.

INTRECCIO *crema e amarena*

Pasta sfoglia intrecciata con
con ricca farcitura di crema e amarena.
Decorata con cristalli di zucchero in superficie.

cod. **8108**



85 g. 70 pz. 190°/200° C 20/25 min.

INTRECCIO *nocciola cacao*

Friabile pasta sfoglia intrecciata con
una farcitura nocciola cacao. Croccante
all'assaggio, grazie alla copertura di
zucchero semolato in superficie.

cod. **8303**



90 g. 60 pz. 190°/200° C 20/25 min.

GIÀ COTTI

Comodi per la loro semplicità di preparazione, non necessitano di cottura, si scongelano a temperatura ambiente.

Adatti per essere offerti in ogni momento della giornata.

PIACEVOLI
ALLA VISTA
APPAGANTI
AL PRIMO
MORSO

Muffin | Donuts |
Frolle | Ciambella | Krapfen

Una pausa golosa ogni volta che vuoi!



MUFFIN & DONUTS

Ottimi per le pause di
mattina e pomeriggio.

 **Prodotti da scongelare
a temperatura ambiente**

MUFFIN *mirtilli*

Impasto morbido al gusto vaniglia,
arricchito con mirtilli in pezzi.
Con farcitura ai mirtilli.

cod. **1116**



 90 g.  30 pz.  almeno 3 ore

MUFFIN *all'albicocca*

Impasto morbido al gusto vaniglia
con farcitura all'albicocca
e granella di zucchero in superficie.

cod. **1115**



 90 g.  30 pz.  almeno 3 ore

DONUTS MIX *farciti*

Una soffice pasta ricoperta da una glassa
colorata, da scegliere in diversi gusti e con
abbondanti farciture al cacao e alla crema.
Assortimento composto da: 24 Donuts
farciti cacao, 12 Donuts farciti vaniglia.

cod. **8307**



 2,448 Kg.  36 pz.  almeno 2 ore

MUFFIN *al cacao*

Impasto morbido al cacao
con farcitura nocciola cacao
e pezzi di cioccolato.

cod. **1114**



 90 g.  30 pz.  almeno 3 ore

DONUTS MIX *semplici*

Assortimento composto da:
12 Donuts con glassa al cioccolato al latte, 12
Donuts con glassa aromatizzata alla vaniglia
bianca, 12 Donuts con glassa color fragola.

cod. **8308**



 2,052 Kg.  36 pz.  almeno 2 ore



PRATICI & VERSATILI

Non possono mancare
nell'offerta di ogni bar.

 **Prodotti da scongelare
a temperatura ambiente**

FROLLE *assortite*

Assortimento Invernale (*Novembre-Aprile*):
9 Frolla Esse, 9 Frolla Esse ricoperta cioccolato,
9 Occhio di Bue albicocca, 9 Occhio di Bue fragola, 4
Rugantino cioccolato. Assortimento Estivo (*Maggio-
Giugno*): 12 Frolla Esse, 12 Occhio di Bue albicocca, 12
Occhio di Bue fragola, 4 Rugantino cioccolato.

cod. **8347**



 61 g.  40 pz.  almeno 2/3 ore

KRAPFEN *vuoto*

Classico krapfen vuoto, fornito con
bustina di zucchero a velo.

cod. **8493**



 70 g.  24 pz.  almeno 4 ore

CIAMBELLA *vuota*

Classica ciambella morbida,
con zucchero in superficie.

cod. **8853**



 49 g.  40 pz.  almeno 1/2 ore

KRAPFEN *all'albicocca*

Classico krapfen con farcitura
all'albicocca, fornito con bustina di
zucchero a velo.

cod. **8495**



 85 g.  24 pz.  almeno 4 ore

KRAPFEN *alla crema*

Classico krapfen alla crema,
fornito con bustina di
zucchero a velo.

cod. **8494**



 85 g.  24 pz.  almeno 4 ore





IL SALATO

Sempre più diffusa nelle **nuove tendenze di consumo** è l'offerta di **prodotti salati** anche **a colazione**. Intriganti cornetti o gustose sfoglie, per la **pausa pranzo** o per un **break sfizioso** durante la giornata.

COLAZIONE SALATA? PERCHÉ NO!

Ismail, Lars, Pedro |
Salato |
Midi Salato

*Per **rendere i prodotti ancora più sfiziosi inquadra e scopri la guida pratica alle preparazioni** che puoi adattare anche ai cornetti classici.*



È tempo di aperitivi al bar!

Ismail LARS | PEDRO

Tre diverse proposte **ispirate alle tradizioni culinarie internazionali** interpretate secondo il gusto italiano, da **farcire con deliziosi ripieni**.

...
il prodotto giusto in ogni momento

cod. **8931**
cartone assortito da 45 pz (15 pz per tipo)

 65 g.  45 pz.  170°/180° C  20/25 min.

PEDRO *cornetto al mais*

Cornetto con **farina di frumento e di mais**, fiocchi di mais tostati in superficie per un morso che rimanda ai gusti **latino americani**.



ISMAIL *cornetto al sesamo*

Cornetto con **semi di sesamo** nell'impasto e in superficie, glassa zuccherina in decoro per un **contrasto dolce salato** che richiama il gusto di un famoso **pane turco**.



LARS *cornetto alla segale*

Cornetto con **Lievito Madre di segale** devitalizzato. L'impasto, dal caratteristico **colore scuro** richiama i tipici **pani nordici**.



Si consiglia di tagliare e farcire il cornetto con il **taglio in verticale**



SALATO

Completano e arricchiscono l'offerta, ideali da farciti. Se porzionati, possono essere ottimi spuntini per happy hour serali.

Lo sfizio salato!

CORNETTO *salato*

Cornetto con pasta salata con Lievito Madre de Il Pasticcere. Da gustare nella sua semplice bontà o da farcire a piacere.

cod. **8895**



 60 g.  70 pz.  170°/180° C  20/25 min.

CORNETTO *salato arricchito*

Cornetto salato con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito nella pasta ed in superficie con semi di lino, lino giallo e sesamo. Creato per essere farcito.

cod. **8561**



 65 g.  60 pz.  170°/180° C  20/25 min.

DELIZIA *pomodoro e mozzarella*

Snack pizza croccante, indicato per il consumo a merenda o per l'aperitivo.

cod. **8674**



 90 g.  50 pz.  190°/200° C  20/25 min.

MIDI SALATO

Deliziose proposte salate in formato midi, ideali da farcire.

Fragranti sfizi salati per chi ama iniziare la giornata con gusto!

CROISSANT MIGNON *al burro salato arricchito*

Croissant salato al burro, arricchito nella pasta con semi di papavero, in versione mignon con semi di lino, lino giallo e sesamo in superficie. Ottimo da farcire.

cod. **8220**



 25 g.  100 pz.  170°/180° C  15/25 min.

MIDI ISMAIL *cornetto al sesamo*

novità

Cornetto con semi di sesamo nell'impasto e in superficie, glassa zuccherina in decoro, in versione midi.

cod. **1112**



 40 g.  80 pz.  170°/180° C  15/25 min.



Si consiglia di tagliare e farcire il cornetto con il **taglio in verticale**

CORNETTI

senza farcitura



CORNETTO ELITE
con cristalli di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 10



CORNETTO MAESTRO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 13



CORNETTO GRAN MAESTRO
con cristalli di zucchero
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 15



CORNETTO SFOGLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 19



CORNETTO DIRITTO
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 24



CORNETTO CURVO
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 24



CORNETTO JOLI
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 16



CROISSANT BURRO
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con burro
alla francese
PAG. 25



CORNETTO MAXI
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 25

CORNETTI

albicocca



CORNETTO ELITE
con granella di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 11



CORNETTO MAESTRO
con granella di zucchero
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 13



CORNETTO GRAN MAESTRO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 15



CORNETTO SFOGLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 19



CORNETTO JOLI
con zucchero cristallino
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 17



CORNETTO SUPERFARCITO
con perle di zucchero
impasto: sfogliato con burro
PAG. 23

CORNETTI

crema



CORNETTO ELITE
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 11



CORNETTO MAESTRO
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 13



CORNETTO GRAN MAESTRO
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 15



CORNETTO SFOGLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 19



CORNETTO JOLI
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 17



CORNETTO SUPERFARCITO
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con burro
PAG. 23

CORNETTI

nocciola cacao



CORNETTO ELITE
con scagliette di cioccolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 11



CORNETTO MAESTRO
con scagliette di cioccolato
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 13



CORNETTO GRAN MAESTRO
con scagliette di cioccolato
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 15



CORNETTO SFOGLIATO
con zucchero semolato
impasto: sfogliato
PAG. 19



CORNETTO JOLI
con scagliette di cioccolato
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 17



CORNETTO SUPERSUPREME
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 21



CORNETTO SUPERFARCITO
con scagliette di cioccolato
impasto: sfogliato con burro
PAG. 23

CORNETTI

frutti di bosco



CORNETTO ELITE
con zucchero semolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 11



CORNETTO JOLI *cinquecereali more*
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 18



CORNETTO SUPERSUPREME
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 21

CORNETTI

altre farciture



CORNETTO JOLI *caramello salato*
Con granella di biscotto in superficie.
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 17



CORNETTO JOLI *arancia amara*
con zucchero semolato
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 19



SUPERSUPREME *pistacchio*
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 21



CORNETTO SUPERFARCITO
cremamarina
con perle di zucchero
impasto: sfogliato con burro
PAG. 23

BUONI PER TE

senza glutine



MUFFIN SENZA GLUTINE
cioccolato
PAG. 32



MUFFIN SENZA GLUTINE
mela
PAG. 32



CORNETTO SENZA GLUTINE
vuoto
PAG. 33



CORNETTO SENZA GLUTINE
albicocca
PAG. 33

BUONI PER TE

senza farcitura



CORNETTO CINQUECERALI
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 29



CORNETTO VEGANO
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 31

BUONI PER TE
albicocca



CORNETTO VEGANO
con semi di Teff tostati
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 31

BUONI PER TE
nocciola cacao



CORNETTO VEGANO
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 31

BUONI PER TE
frutti di bosco



CORNETTO CINQUECEREALI
frutti di bosco
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 29



CORNETTO VEGANO *ribes e melograno*
con zucchero di canna
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 31

BUONI PER TE
altre farciture



CORNETTO CINQUECEREALI *miele*
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con cinque cereali
PAG. 29



CORNETTO INTEGRALE *mela e cannella*
con fiocchi di frumento integrale
impasto: sfogliato con Lievito Madre
PAG. 31

MIDI, BABY& MIGNON
senza farcitura



CORNETTO MIDI VEGANO
lucidato in superficie
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 37



CORNETTO MIDI
lucidato in superficie
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 37



CORNETTO MIDI JOLÌ
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 41



BABY CIAMBELLA
con zucchero semolato
PAG. 43



CROISSANT MIGNON
lucidato in superficie
impasto: sfogliato con burro alla francese
PAG. 45

MIDI, BABY & MIGNON
albicocca



CORNETTO MIDI
con granella di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 37



CORNETTO MIDI JOLÌ
con zucchero cristallino
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 41



BABY MUFFIN
con granella di zucchero
PAG. 44

MIDI, BABY & MIGNON
crema



CORNETTO MIDI JOLÌ
con codette di zucchero
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 41



BABY KRAPPEN
super farcito
PAG. 43



BABY GIOSTRINA
impasto: sfogliato con burro
PAG. 44

MIDI, BABY & MIGNON
nocciola cacao



CORNETTO MIDI
con scagliette di cioccolato
impasto: sfogliato
PAG. 39



MIDI SUPERSUPREME
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 39



CORNETTO MIDI JOLÌ
con scagliette di cioccolato
impasto: sfogliato con burro all'italiana
PAG. 41



BABY MUFFIN
con pezzi di cioccolato
PAG. 44

MIDI, BABY & MIGNON
specialità



MIDI CINQUECEREALI *miele*
lucidato in superficie
impasto: sfogliato ai cinquecereali
PAG. 37



MIDI SUPERSUPREME *pistacchio*
lucidato in superficie
impasto: brioscato super farcito
PAG. 39



BABY PAIN JOLÌ *cioccolato*
impasto: sfogliato con burro
PAG. 43



BABY TRECCIA *noci pecan*
impasto: sfogliato con burro
PAG. 44

MIDI, BABY& MIGNON
mix



BABY
5 gusti assortiti
PAG. 42



BABY FROLLE
6 gusti assortiti
PAG. 42



BABY DONUTS
3 gusti assortiti
PAG. 43



MIGNON
3 gusti assortiti
PAG. 45

LIEVITATI
senza farcitura



PAN DI ZUCCHERO
con granella di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 51

LIEVITATI
cioccolato



BOMBOLO *tre cioccolati*
con scagliette di cioccolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 49



BOMBOLO *cioccolato*
con gocce di cioccolato
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 49



GUANCIALINO *cioccolato fondente*
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 51



NUTTINO *nocciola cacao*
con zucchero semolato
impasto: brioscato super farcito
PAG. 51



PAIN JOLÌ *cioccolato*
impasto: sfogliato con burro
PAG. 53

LIEVITATI

crema



BOMBOLO *crema*
con perle di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 49



CUOR DI CREMA *crema pasticcera*
lucidata in superficie
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 51



GIOSTRINA *crema e uvetta*
impasto: sfogliato al burro
PAG. 53

LIEVITATI

specialità



BOMBOLO *crema e cioccolato*
con granella di cioccolato e di zucchero
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 49



TRECCIA *noci pecan*
con noci pecan
impasto: sfogliato al burro
PAG. 53



TRECCIA AL BURRO
crema e pepite di cioccolato
impasto: sfogliato con burro
PAG. 53

SFOGLIE

nocciola cacao



VELA
con fiocchi di mais al cacao
impasto: superfarcito
PAG. 56



INTRECCIO
con zucchero semolato
PAG. 59

SFOGLIE

crema



SFOGLIATELLA TOSCANA
crema pasticcera
PAG. 57



SFOGLIA CHANTILLY
PAG. 59

SFOGLIE

specialità



TRIFOGLIO *latte e panna*
PAG. 56



BUDINO *riso e crema*
PAG. 56



LUNA DI MELE *mele*
PAG. 57



SFOGLIATELLA TOSCANA
crema e riso
PAG. 57



INTRECCIO *crema e amarena*
PAG. 59



STRUDEL *mele*
PAG. 59

GIÀ COTTI

senza farcitura



CIAMBELLA
con zucchero semolato
PAG. 65



KRAPFEN
con bustina di zucchero
PAG. 65

GIÀ COTTI

farciti



MUFFIN *cacao*
PAG. 63



MUFFIN *mirtillo*
PAG. 62



MUFFIN *albicocca*
PAG. 63



KRAPFEN *crema*
PAG. 64



KRAPFEN *albicocca*
PAG. 64

GIÀ COTTI

mix



DONUTS MIX *farciti*
2 gusti assortiti
PAG. 63



DONUTS MIX *semplici*
3 gusti assortiti
PAG. 63



FROLLE *assortite*
(nov.apr.) 5 gusti assortiti
(magg./giug.) 4 gusti assortiti
PAG. 64

IL SALATO



COLAZIONE SALATA
Lars, Ismail e Pedro
PAG. 68



CORNETTO SALATO *vuoto*
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 71



CORNETTO SALATO *arricchito*
con semi di lino e sesamo
impasto: brioscato con Lievito Madre
PAG. 71



DELIZIA
pomodoro e mozzarella
PAG. 71



CROISSANT MIDI ISMAIL *al sesamo*
con semi di sesamo
PAG. 72



CROISSANT MIGNON *salato arricchito*
con semi di lino e sesamo
impasto: sfogliato con burro alla francese
PAG. 72



PRESENTA

LE IMPERDIBILI NOVITÀ 2024 FIRMATE IL PASTICCERE



QUANDO?

DALLE 12:00 DEL 10/04 LASCIATI CONQUISTARE
DALLA NUOVA EDIZIONE DE IL CLUB DEI MAESTRI.



DOVE?

GIOCA IL CODICE PRESENTE
SULLE CARTOLINE ALL'INTERNO
DELLE CONFEZIONI DEI PRODOTTI
IL PASTICCERE SU:
ilclubdeimaestri.ilpasticcere.it



ANCHE quest'anno
GELATI SAMMONTANA E BONCHEF **REGALANO**
PREZIOSI GETTONI, PUNTI E OMAGGI
VALIDI PER LE GARE E LA CLUB COLLECTION.
Scopri di più sul sito.



LA GENTILEZZA E PROFESSIONALITÀ DEL SERVIZIO CORTESIA

Per conoscere le NOVITÀ di questa iniziativa

- chiama lo **0543 465028** oppure
- scrivi al form **CONTATTACI** del sito **ilclubdeimaestri.ilpasticcere.it**

Concorso misto dalle 12:00 del 10/04 alle 12:00 del 10/12/2024. Richieste premio entro il 20/12/2024. Montepremi Concorso € 73.790. Eventuali Estrazioni dei premi non assegnati entro il 15/01/2025. Regolamento, informativa privacy, caratteristiche premi e date delle estrazioni su ilclubdeimaestri.ilpasticcere.it, ilclubdeimaestri.bonchef.it, ilclubdeimaestri.sammontanaprofessional.it

Segui Il Pasticcere anche sui canali social  



SAMMONTANA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI) | Tel. +39 0571 7076 - Fax +39 0571 707447

Numero verde 800 199690

ilpasticcere.it

