

# IL LIBRO DE IL PASTICCERE

duemilaventiquattro



## IL LIBRO DE IL PASTICCERE

contenuto:

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



## 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 delinea 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 IMPEGNIAMO 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, fonte di Calcio 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.**<sup>[1]</sup> considerando l'intero ciclo di vita, che corrispondono alla CO2 assorbita in un anno da **1.650 Alberi equivalenti.**<sup>[2]</sup>

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](http://www.ilpasticcere.it)

2. Elaborazione su "Life Cycle Communication tool" Progetto Effige ([lifeeffige.eu/stumenti/](http://lifeeffige.eu/stumenti/)) secondo cui un albero assorbe in media 7,5 kg di CO2 all'anno.





# 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.**

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 prodotti **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 **Sfogliato** |  
Cornetto **Joli** | 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 farciture.  
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 farciture  
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 pasticceria*

Cornetto curvato a mano con  
Lievito Madre de Il Pasticcere,  
con farciture alla crema pasticceria.  
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 farciture alla crema  
di nocciola cacao. Decorato con scaglette  
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 farciture 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 scaglette 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!

### JOLI 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.

### JOLI 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.

### JOLI 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.

### JOLI caramello salato

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.

### JOLI 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 scaglie 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*

Croissant dritto con pasta laminata al burro, senza farciture. Adatto anche per essere farcito.

cod. **8437**



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

## CORNETTO MAXI

*vuoto*

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

cod. **8568**



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

## CORNETTO CURVO

*vuoto*

Croissant curvo con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farciture. 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*

Croissant dritto con Lievito Madre de Il Pasticcere, senza farciture. 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 croissant.

*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, fonte di calcio 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**

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.



75 g. 70 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



## CORNETTO

*vuoto*

Cornetto senza glutine, soffice e appagante. Senza farcitura.

cod. **8248**



75 g. 8 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. **8257**



75 g. 8 pz.

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

## 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

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 dritti dalle dimensioni ridotte, buoni nella loro semplicità. Disponibili in tre varianti: vuoto, all'albicocca o cereali e miele.

IMPASTO  
*Lievito Madre de Il Pasticcere*

### MIDI *vegano*

Cornetto dritto con Lievito Madre de Il Pasticcere, arricchito con farina integrale macinata a pietra e farina di Teff in versione midi.

cod. 1111

100%  
ingredienti vegetali\*



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 *cinquecereali 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 *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 *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.



## CORNETTO *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 scagliette 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

Fagottino arrotolato 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

### *mix*

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

cod. **8309**



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

## 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.



# 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 |  
Gustosi intrecci |  
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 farciture dal sapore tradizionale come il riso e la crema, o equilibrate come lo yogurt e il miele, 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**



### SFOGLIA *chantilly*

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

cod. **8357**



### INTRECCIO *crema e amarena*

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

cod. **8108**



### 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**



## 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.  20 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.  20 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.  20 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? PERCHÈ 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**, flocchi 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.

*Sfizi salati adatti per essere consumati in ogni momento della giornata.*

### CROISSANT MIGNON *al burro salato arricchito*

Croissant salato al burro, arricchito nella pasta con semi di papavero, in superficie 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*

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 farciture



**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 farciture



**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



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



**CORNETTO MIDI JOLI**  
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 JOLI**  
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 JOLI**  
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 scaglette di cioccolato  
impasto: sfogliato  
PAG. 39



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



**CORNETTO MIDI JOLI**  
con scaglette 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 JOLI *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 scaglette 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 JOLI *cioccolato***  
impasto: sfogliato con burro  
PAG. 53

## 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

## MIDI, BABY & MIGNON *senza farcitura*



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

## LIEVITATI

crema



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



**CUOR DI CREMA** *crema pasticceria*  
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 pasticceria*  
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 mirtilli**  
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](http://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](http://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](http://ilclubdeimaestri.ilpasticcere.it), [ilclubdeimaestri.bonchef.it](http://ilclubdeimaestri.bonchef.it), [ilclubdeimaestri.sammontanaprofessional.it](http://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**

[informazioni@ilpasticcere.it](mailto:informazioni@ilpasticcere.it) - [ilpasticcere.it](http://ilpasticcere.it)

