



fantasia nel dessert®



Éclair Caffè

Cod. 1459

Delicata pasta bigné ripiena di una ricca crema al caffè e decorata con una deliziosa glassa brillante e colorata.

- ❄ Scongellamento 1,5-2 h a temperatura ambiente / 5-6 h in frigorifero
❄ Conservazione in frigo 2 giorni 75 g x 14 pezzi

Éclair Cioccolato

Cod. 1458

Delicata pasta bigné ripiena di una ricca crema al cioccolato e decorata con una deliziosa glassa brillante e colorata.

- ❄ Scongellamento 1,5-2 h a temperatura ambiente / 5-6 h in frigorifero
❄ Conservazione in frigo 2 giorni 75 g x 14 pezzi

Éclair Mango e Passion Fruit

Cod. 1461

Delicata pasta bigné ripiena di una ricca crema al mango e passion fruit e decorata con una deliziosa glassa brillante e colorata.

- ❄ Scongellamento 1,5-2 h a temperatura ambiente / 5-6 h in frigorifero
❄ Conservazione in frigo 2 giorni 75 g x 14 pezzi

Éclair Vaniglia

Cod. 1460

Delicata pasta bigné ripiena di una ricca crema alla vaniglia e decorata con una deliziosa glassa brillante e colorata.

- ❄ Scongellamento 1,5-2 h a temperatura ambiente / 5-6 h in frigorifero
❄ Conservazione in frigo 2 giorni 75 g x 14 pezzi

Religieuse al cioccolato

Cod. 1473

Fragranti bigné ripieni di una ricca crema al cioccolato, decorati con una glassa al cioccolato e una delicata crema al burro.

- ❄ Scongellamento 1,5-2 h a temperatura ambiente / 5-6 h in frigorifero
❄ Conservazione in frigo 2 giorni 100 g x 13 pezzi



Voilà

Éclair

Religieuse

Éclair significa “veloce”.
Ed è proprio il fatto che si mangi in un attimo
a dare il nome a questo gioiello
della pasticceria francese.

Preparato secondo la ricetta originale,
con ingredienti accuratamente selezionati,
questo particolare bigné
di pasta choux racchiude un ripieno
di deliziosa crema ed è finito con
un elegante strato di glassatura lucida.

Estremamente versatile, si presta
ad essere declinato in diverse varianti
al cioccolato, caffè, vaniglia e frutti esotici.

Nata a Parigi,
in un caffè italiano, 200 anni fa.
Una elegante combinazione di
due bigné di pregiata pasta choux
che vengono sovrapposti uno all'altro
aggiungendo un morbido strato
di crema al burro,
dopo essere stati farciti di crema
e ricoperti di una glassa lucida.

Il suo aspetto finale
ricorda molto le monache
nel loro abito lungo, somiglianza
a cui deve infatti il suo nome.

L'eccellenza dei maestri pasticceri della tradizione francese
entra a far parte della famiglia Bindi



Milano
Barcellona
Berlino
Dubai
Londra
Mosca
New York
Parigi
Shanghai
Zurigo



fantasia nel dessert®

S.I.P.A. S.p.A.
Via della Liberazione, 1 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italy
Tel. +39 02982941 - Fax +39 0298281027
www.bindidessert.it - info@bindidessert.it



PAR 20.08.22

Voilà

La Pâtisserie Française



fantasia nel dessert®

