



MAESTRI DEL DESSERT®



**PRIMAVERA ESTATE
2024**



PRIMAVERA ESTATE

I MAESTRI DEL DESSERT PRESENTANO

la nuova Collezione Primavera Estate 2024

I Maestri del Dessert presentano la nuova Collezione Primavera Estate 2024. Una selezione innovativa e variegata pensata per soddisfare le diverse esigenze dei nostri clienti. Una proposta di dessert completa ed esclusiva che accompagnerà la stagione estiva con tutta la qualità di Bindi: dal 1946 la più grande pasticceria d'Italia.

The Maestri del Dessert present the new Spring/Summer Collection 2024. A selection so innovative and unique, made to satisfy the various needs of our clients.

This summer, experience a range of exclusive, indulgent desserts that epitomize Bindi quality: Italy's largest pastry shop since 1946.



I nuovi grandi
CLASSICI



TIRAMISÙ PISTACCHIO

Un nuovo delizioso tiramisù, composto da biscotti savoiardi inzuppati al caffè e profumati al pistacchio con una deliziosa crema al pistacchio decorata con granella di pistacchi.

A delicious new tiramisù made with Savoiardi cookies, soaked in coffee with the aroma of pistachio, layered with a luscious pistachio cream and decorated with crushed pistachio pieces.

COD. **1656**

1200 g

120 g x 10 PEZZI / PIECES



SCONGELAMENTO 1,5-2 H
Defrost 1.5-2 hrs.



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
2 GIORNI
Refrigerate for
2 days

TARTUFO CHEESECAKE

Il nuovissimo tartufo Bindi con gelato cheesecake e una golosa salsa alle fragole e lamponi, ricoperto da un croccante crumble di pasta frolla al burro.

The new Bindi truffle is made with cheesecake gelato and a delectable strawberry and raspberry reduction, covered in a crunchy shortbread crumble.

COD. 1641 | 1020 g

85 g x 12 PEZZI / PIECES



NON SCONGELARE
Do not defrost



CONSERVAZIONE
IN CONGELATORE -18°
Keep frozen -18°



ESTRARRE DAL FREEZER
Ready to serve



LA DOLCEZZA DELL'INCLUSIONE

Questo speciale dessert nasce da un progetto realizzato insieme alla squadra di "PizzAut": "La dolcezza dell'inclusione".





The background is a solid light pink color. It features a large, dark pink rounded rectangular shape on the right side. A white outline of a rounded rectangle is positioned in the upper left, partially overlapping the dark pink shape.

Linea
VEGAN



CHOCO SOFT VEGAN



Un delizioso dessert vegano, composto da un morbido pan di Spagna inzuppato al caffè avvolto da una golosa crema al caffè e da una crema profumata alla vaniglia con gocce di cioccolato fondente; decorato con polvere di cacao e gocce di cioccolato fondente.

A delicious vegan dessert made with a soft sponge cake soaked in coffee, wrapped in a luscious coffee cream and a fragrant vanilla scented cream studded with dark chocolate chips, and decorated with rich cocoa and dark chocolate chips.

COD. **1603**

1320 g

110 g x **12** PEZZI / PIECES



SCONGELAMENTO 1,5-2 H
Defrost 1.5-2 hrs.



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
2 GIORNI
Refrigerate for
2 days



L'ISPIRAZIONE dello chef



PROFITEROL D'AutORE

Golosi bigné farciti con crema profumata alla vaniglia o al cioccolato.

Light, airy cream puffs filled with a fragrant chocolate or vanilla scented cream.



SCONGELAMENTO SINGOLO BIGNÈ 40 MIN
Defrost 40 min



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
3 GIORNI
Refrigerate for 3 days

bindi 1946 con *PizzaAut*

LA DOLCEZZA DELL'INCLUSIONE

Bianco

COD. 1657

750 g
x 48 PEZZI / PIECES



Cioccolato

COD. 1672

800 g
x 48 PEZZI / PIECES



ISPIRAZIONE ALLA CREMA

Croccante pasta frolla farcita con crema pasticcera che darà allo chef l'ispirazione per un'offerta unica e distintiva.

A crisp short-crust pastry brimming with luscious pastry cream, poised to inspire chefs to create a distinctive and unique offering.

COD. 1655 | 1900 g

95 g x 20 PEZZI / PIECES



SCONGELAMENTO 1,5-2 H
Defrost 1.5-2 hrs.



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
2 GIORNI
Refrigerate for 2 days







Linea HÔTELLERIE

BIGNÈ ALLA VANIGLIA

Deliziosi bignè farciti con ricca crema alla vaniglia e decorati con un'elegante glassa alla vaniglia.

Light, airy cream puffs filled with a rich vanilla cream and decorated with a smooth, glossy vanilla glaze.

COD. 1660	980 g
-----------	-------

BIGNÈ ALLA NOCCIOLA

Deliziosi bignè farciti con una ricca crema alla nocciola e decorati con granella di mandorla tostata e zucchero a velo.

Light, airy cream puffs filled with a rich hazelnut cream and decorated with chopped toasted almonds and powdered sugar.

COD. 1662	980 g
-----------	-------

BIGNÈ AL CIOCCOLATO

Deliziosi bignè farciti con una ricca crema al cioccolato e decorati con un'elegante glassa al cacao.

Light, airy cream puffs filled with a rich chocolate cream and decorated with a smooth, glossy cocoa glaze.

COD. 1661	980 g
-----------	-------

20 g x 49 PEZZI / PIECES



SCONGELAMENTO A
TEMPERATURA AMBIENTE 1,5-2 H
Defrost at room temperature
1.5-2 hrs.



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
2 GIORNI
Refrigerate for 2 days





SCACCO AL LAMPONE

Una nuova proposta di torta pretagliata con morbidi pan di Spagna farciti con lamponi e crema profumata alla vaniglia.

A new pre-cut cake made with soft sponge cake, filled with raspberries and a fragrant vanilla scented cream.

COD. 1639

1890 g

30 g x 63 PEZZI / PIECES



SCONGELAMENTO 4-5 H
SINGOLO PEZZO 30 MIN
Defrost 4-5 hrs.
Single serving 30 min



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
3 GIORNI
Refrigerate for 3 days





SCACCO AL TIRAMISÙ

Il nuovo tiramisù pretagliato composto da morbido pan di Spagna inzuppato al caffè, crema al mascarpone e granella croccante al cioccolato al latte.

The new pre-cut tiramisù consists of a soft sponge cake soaked in coffee and layered with mascarpone cream and crunchy milk chocolate chips.

COD. 1613

1575 g

25 g x 63 PEZZI / PIECES



SCONGELAMENTO 4-5 H
SINGOLO PEZZO 30 MIN
Defrost 4-5 hrs.
Single serving 30 min



CONSERVAZIONE IN FRIGORIFERO
3 GIORNI
Refrigerate for 3 days



La colazione dal CUORE ITALIANO



GRAN CROISSANT DAVÌ

**Fragrante croissant vuoto con burro,
ideale anche per farciture dolci e salate.**

A buttery, aromatic plain croissant that serves as an excellent canvas for both sweet and savory toppings.

COD. **1653**

4480 g

70 g x 64 PEZZI / PIECES



CONSERVAZIONE
IN CONGELATORE -15°
Keep frozen -15°



COTTURA IN FORNO
180° / 190° PER 25 MIN
Bake in oven 180° / 190° for 25 min

SFOGLIA CREMA E ALBICOCCA

**Fragrante pasta sfoglia della tradizione
con albicocche a metà e una ricca
crema pasticcera.**

A fragrant puff pastry with halved apricots
and a luscious pastry cream.

COD. **1650**

4080 g

85 g x 48 PEZZI / PIECES



CONSERVAZIONE
IN CONGELATORE -15°
Keep frozen -15°



COTTURA IN FORNO
180° / 190° PER 25 MIN
Bake in oven 180° / 190° for 25 min





CROISSANT HÔTELLERIE CEREALI E MIELE

Morbido impasto ai cereali con una ricca farcitura di miele.

Soft whole-grain dough with a rich honey filling.

COD. 1649

5000 g

50 g x 100 PEZZI / PIECES



CONSERVAZIONE
IN CONGELATORE -15°
Keep frozen -15°



COTTURA IN FORNO
180° / 190° PER 20 MIN
Bake in oven 180° / 190° for 20 min

TRIS MINI CROISSANT FARCITI

Tris di golosi mini croissant farciti alla crema, cioccolato e albicocca.

A trio of delectable mini croissants filled with cream, chocolate, and apricot.

COD. 1652

4500 g



CONSERVAZIONE
IN CONGELATORE -15°
Keep frozen -15°



COTTURA IN FORNO
175° PER 17 MIN
Bake in oven 175° for 17 min







MAESTRI DEL DESSERT®

MILANO
BARCELLONA
BERLINO
DUBAI
LONDRA
PRAGA
NEW YORK
PARIGI
SHANGHAI
ZURIGO
STOCCOLMA

VIA DELLA LIBERAZIONE, 1
20098 SAN GIULIANO MILANESE
MILANO, ITALY

TEL. +39 02982941
FAX +39 029828127
info@bindidessert.it
www.bindidessert.it

