

SOMMARIO

4 **PREFAZIONE**

8 **L'AUTORE**



IMPASTI & IDEE

- 14 Vademecum del pasticcere moderno
- 18 Basi
- 26 Tecniche



BISCOTTI

- 36 Leonardo – Oblò al caramello
- 42 Baci assabesi
- 46 Cantucci al cioccolato
- 50 Amaretti al cioccolato
- 54 Rotondi - "Chups" al cioccolato



DOLCI DA FORNO

- 60 Cheesecake cioccolato e frutti rossi
- 64 Cake nocciola, limone e gianduia
- 70 Crostata lamponi e meringhe
- 74 Dolce Gloria amarene e nocciola
- 80 Crostata ananas, lime e cioccolato



MIGNON

- 86 Amarena rocher
- 90 Bicchierino lemon noir
- 94 Campagnola
- 98 Croccantino cioccolato e caramello
- 102 Dubai chocolate
- 106 Esotika
- 110 Mozart
- 114 Opera
- 118 Sacher
- 122 Tre cioccolati



MONOPORZIONI

- 128 Bacio di Gioia
- 132 Madagascar
- 136 Foresta nera
- 140 Sicilia
- 144 Sardegna



TORTE MODERNE

- 150 Africa
- 154 Caribe
- 158 Dolce Milena
- 162 Jemmy
- 166 Sublime



CIOCCOLATINI E BARRETTE

- 172 Passione
- 176 Cagliari
- 182 Oro salato
- 188 Principessa pistacchio e limone
- 192 Tenerezze alla nocciola
- 198 Torrone al miele e cioccolato
- 204 Gianduia croccante e cannella
- 208 Mandarino croccante
- 212 Sole d'agrumi
- 216 Biscotto della fortuna



DOLCI CREATIVI

- 222 Cassetta di frutti rossi
- 226 Cappuccino in tazza
- 230 Burger dessert
- 234 Veliero
- 238 Tiramisù in vaso
- 242 Bottiglia di profumo al gianduia
- 246 Uova al tegamino
- 250 Bicchiere di pop corn
- 254 Torta croccantina in pentola al cioccolato
- 258 Radio d'epoca

262 INDICE ALFABETICO DELLE RICETTE

Un sentito ringraziamento va a Poetika.it, che con l'elaborazione di stampe e delle illustrazioni che vedete in questo libro ha saputo dare forma visiva alle mie idee, trasformandole in prodotti e immagini, e a Imball Project, per il prezioso supporto tecnico con la fornitura dei piatti che hanno valorizzato le creazioni presentate.