



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

bindi 1946 con *PizzAut*

LA DOLCEZZA DELL'INCLUSIONE

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







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

Crocante 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

