

CARTA DEI DESSERT WWW.LACENAPERFETTA.COM
Chef Johann Desnoues

MILLEFOGLIE

Alla Bacca di Vaniglia di Madagascar

TORTINO ALLE NOCE

Banana e Caramello

CROCCANTE DI PERE

“Chantilly Italiana” al Cioccolato e Salsa Caramello

TIRAMISÙ "COLLEZIONE"

Arancia Condita al Grand-Marnier e Cacao

TIRAMISÙ "COLLEZIONE"

Al passito di Pantelleria e Cardamomo

TIRAMISÙ "COLLEZIONE"

Crema Stracciatella ai Semi di Cacao e Caramello al Sale “Maldon”

MOUSSE AL CIOCCOLATO GRAND-CRU

Nocciole del Piemonte e Ananas alla Riduzione di Aceto Balsamico

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

Specchio Frutti della Passione e Bacche Rosa

PROFITEROLE (MINIMO 6 PERSONE)

Alla Vera Chantilly, Salsa Calda al Cioccolato

PANNA COTTA

Al Caffè Pregiato di Torrefazione

CRÈME BRÛLÉE

Al Profumo di Lavanda, Limone e Timo

MORBIDONE AL CIOCCOLATO

Arancia e Zenzero Fresco

TORTINO "FINANCIER" ALLE MANDORLE

Mele in Padella con Miele e Rosmarino

Servizio Chef a domicilio WWW.LACENAPERFETTA.COM
Carta dei Dessert Chef Johann Desnoues

I DOLCI DEL MENU AVVENTUROSO

CRÈME BRULÉE

Caffè del Perù, Cioccolato e Banana

BANANA

Flambé al Rum Cubano, Cannella, Lime e Cioccolato ai Semi di Cacao

ZUPPA

Al Cioccolato Bianco, Latte di Cocco e Frutto della Passione

PANNA COTTA

Alla Lavanda, Specchio Mango e Rosmarino al Succo di Pompelmo

I DOLCI DEL MENU FRANCESE

MELE

La famosa Tarte Tatin che è stata creata nel ristorante dalle 2 sorelle Tatin a solo 12 chilometri da dove abita la mia famiglia in Francia. La servo Tiepida con un cucchiaino di Panna Fresca e della Salsa al Caramello al Fiore di Sale “Maldon”

PROFITEROLE (bignè)

Li preparo se siete un minimo di 8 persone. Serviti con una vera Chantilly e sopra al vostro tavolo verso io la Salsa al Cioccolato. Ci sono obiezioni?

MANDORLE, PERA e CIOCCOLATO

Il classico tortino “Financier” creato da un pasticciere famoso che lavorava vicino alla borsa di Parigi, ed è per questo che la sua forma originale ha la forma di un lingotto d’oro! Io la forma la faccio a seconda del mio umore...

UOVO

L’Uovo alla neve ed i Profiterole erano i miei dolci preferiti quando ero piccolo; piccolo ma goloso! Penso che conosciate la ricetta, il Tuorlo per fare la Crema Inglese alla Bacca di Vaniglia e l’Albume da montare a neve con un po’ di Zucchero ed in seguito affogato nel Latte, ora vi resta solo da assaggiare.

CIOCCOLATO

Il classico Tortino morbido al Cioccolato. Presto festeggerò il 1.955.899 esimo tortino preparato!!