



Colpo di Fulmine

Biscotto morbido al gusto di caffè e frutta secca farcito con una mousse leggera al cioccolato al latte e una mousse molto leggera al caramello e vaniglia Tahiti.

Temperatura di servizio
consigliata +6/8° C

Pasticceria Belvedere
Via Verdi, 5/a Legnaro - PD
tel. 049 790715
info@pasticceriabelvedere.it



Temperatura di servizio: consigliati 6/8 C°

Vino consigliato: Ramandolo oppure Verduzzo Passito

Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:

Dolce ricco di sapori classici ben definiti (caffè, mandorla, cioccolato, caramello)

Panna fresca pastorizzata (zona mungitura Veneto)

Cioccolato al latte al 33% di cacao puro Madagascar (Gran Cru de terroir: cacao mono origine proveniente da un solo paese produttore) sapori con note al latte e note di caramello intenso

Modalità di taglio del dolce:

Utilizzare un coltello a lama liscia. Bagnare leggermente la lama e tagliare fino in fondo al biscotto (aiutarsi con una paletta per impiattare la porzione).

*caffè
pasticceria*

Essendo privi di emulsionanti e additivi, i nostri prodotti sono da conservare in frigorifero. Si consiglia quindi di consumarli entro qualche giorno per garantirne la qualità e la bontà.