

# Istruzioni per rigenerare i nostri piatti

## ANTIPASTI

### **Carpaccio di baccalà marinato su insalatina di verdure**

Il pesce è già condito e finito, posarlo sopra all'insalata che dovrete, se lo vorrete, condire ulteriormente insieme alle verdure con un filo di olio evo e del sale.

### **Carpaccio di spada affumicato con verdure e funghi porcini**

Semplicemente adagiare il tutto partendo dall'insalata, le verdure e i funghi, le scaglie di parmigiano le fettine di spada affumicato sul piatto 20 minuti prima di consumarlo, finire con un filo di olio evo.

### **Sformato di asparagi con fonduta**

Rigenerare ponendo su un piatto lo sformato, al microonde a 750 watt per 1 minuto e 30 secondi, nello stesso momento anche il barattolino della fonduta che poi verserete sopra allo sformato direttamente sul piatto.

### **Insalata di baccalà su crema di piselli, ceci al guanciale e crumble al sanse**

Potete rigenerare il sacchetto sottovuoto del pesce in due maniere: al microonde per 40 secondi con potenza 750 watt oppure immergerlo in acqua semi bollente per 2 minuti, nel frattempo scaldare nello stesso modo la crema di piselli, mentre i ceci al guanciale restano più croccanti spadellati per pochi minuti senza aggiungere altro, il crumble di formaggio meglio non scaldarlo.

### **Insalata con salumi e formaggi nostrani**

Semplicemente adagiare il tutto partendo dall'insalata, la giardiniera al fianco, le fettine di salumi ed il formaggio sul piatto 30 minuti prima di consumarlo.

### **Tartare di manzo**

La carne che trovate nella vaschetta è leggermente condita con olio sale pepe e limone, potete spostarla utilizzando una paletta metallica e spostarla nel piatto o consumarla direttamente nella vaschetta.

#### **con bagna cauda e pesto**

Nelle versioni con bagna cauda e pesto trovate all'interno un tubetto contenente la salsa che potrete cospargere sulla carne una volta deciso se consumarla al piatto o direttamente nella vaschetta

#### **con fonduta**

rigenerare la fonduta mettendo il contenitore chiuso al microonde a 750 watt per 1 minuto e 30 secondi, rimiscolare leggermente con un cucchiaino e cospargere la carne servita nel piatto o direttamente nella vaschetta

### **Verdure ripiene**

Le verdure sono precotte e vanno semplicemente rigenerate al forno a 160°C per circa 7 minuti con forno già caldo, oppure al microonde per 1 minuto e 30 secondi a 750 watt direttamente sul piatto.

### **Brandade di stoccafisso con olive taggiasche e pomodorini**

Intiepidire in bagno maria il sacchetto sv e porre nel piatto, infine aggiungere sopra le olive, e i pomodorini.

### **Vitello tonnato**

Si può consumare direttamente nella vaschetta o adagiare sul piatto cercando di aiutarsi con un cucchiaino anche per ricoprire bene le fettine di salsa tonnata.

### **La nostra torta pasqualina**

Consigliamo di intiepidire la torta al microonde direttamente sul piatto per circa 45 secondi a 750wat con un coperchio adatto, oppure un foglio di pellicola sigillato con due buchini laterali, oppure sopra nel forno tradizionale a 120 gradi per circa 12 minuti possibilmente con un recipiente d'acqua sul fondo del forno per creare un pochino di vapore.

### **Acciughe in carpione**

Servire su piatto piano con insalatina di fondo, facendo attenzione a mettere qualche pezzetto di verdura sopra ogni acciuga, impiattare 10 minuti prima di consumare il piatto

### **La classica cima alla genovese**

Semplicemente adagiare il tutto partendo dalle fettine di cima estratte dal sottovuoto sul piatto 15 minuti prima di consumarlo con la giardiniera al fianco, se volete gustarla tiepida si può passare le sole fettine al microonde per un massimo di 25 secondi a 500 wat, oppure posarle sul coperchio di una pentola con acqua bollente per 1 minuto al massimo.

### **Tortino di sardo fresco, mostardella, e pestun di fave**

Lasciare il tortino a temperatura ambiente per almeno 30 minuti prima di consumarlo, servire sul piatto con il pestun di fave, le fettine di mostardella e un filo di olio evo.

### **Lardo con le castagne**

Porre le fettine di lardo i un piatto piano e lasciare a temperatura ambiente almeno 10 minuti prima di consumarlo. Nel frattempo scaldare al microonde le castagne nel barattolino a 750 w che verranno servite a lato del lardo.

### **Terrina di salmone marinato con robiola al timo**

Impiattare il salmone prima di organizzare l'intera cena in modo che risulti più gradevole.

## **PRIMI PIATTI**

### **Zuppa di cipolle con fontina della val d'Ayas e crostini**

potete rigenerare la zuppa nel microonde a 750 wat per 2 minuti o in un pentolino fino a raggiungere la temperatura desiderata. Versare nel piatto la zuppa e adagiare sopra le fette di fontina finchè non si fonderanno, aggiungere i crostini.

### **Gnocchetti di castagne al pesto**

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete gli gnocchi con l'acqua bollente per massimo 2 minuti, preparando in un piatto fondo la il pesto che potrete stemperare con un cucchiaino d'acqua di cottura, una volta scolati, mescolate gli gnocchi delicatamente con un cucchiaino e impiattate oppure servite direttamente nel piatto dove avete condito, se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Servire in piatto piano con un filo di olio a crudo.

### **Ravioli verdi ripieni di funghi precotti con crema ai funghi**

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete i ravioli verdi con l'acqua bollente per massimo 2 minuti, preparando in una padella la crema di funghi a fuoco molto basso, scolarvi dentro i ravioli e rimestare per pochi secondi, e impiattate, se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Per gli amanti del parmigiano grattugiato, consigliamo sempre di provare i piatti senza e poi aggiungerlo in un secondo tempo.

### **Taglierini da cuocere con sugo di funghi**

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete i taglierini facendo attenzione a rimescolarli con un cucchiaino senza spezzarli, con l'acqua bollente per massimo 5 minuti, preparando in una padella il sugo di funghi a fuoco molto basso, scolarvi dentro i taglierini e rimestare per pochi secondi, e impiattate, se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Per gli amanti del parmigiano grattugiato, consigliamo sempre di provare i piatti senza e poi aggiungerlo in un secondo tempo.

### **Taglierini da cuocere mantecati con tartufo bianco**

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete i taglierini facendo attenzione a rimescolarli con un cucchiaino senza spezzarli, con l'acqua bollente per massimo 5 minuti, preparando in una padella la crema a fuoco molto basso, scolarvi dentro i taglierini e rimestare per pochi secondi, e grattare il tartufo a piacere qb.

### **Crepes al pesto**

Adagiare le crepes direttamente sul piatto per chi ha la possibilità di utilizzare un microonde, coprire con pellicola o con un coperchio apposito e scaldare a 750 wat per 3,5 minuti, controllando che siano calde sufficientemente oppure ripetere per altri 2 minuti massimo, per chi volesse utilizzare un forno normale, conviene avere un tegame con fondo antiaderente, altrimenti ungete leggermente con un ciuffo di burro il tegame, adagiare le due crepes o di più in maniera che restino leggermente sovrapposte come le troverete nella vaschetta di trasporto, e porre nel forno già caldo a 160 gradi per 8/10 minuti, servire in piatti piani.

### **Crepes farcite agli asparagi**

Adagiare le crepes direttamente sul piatto per chi ha la possibilità di utilizzare un microonde, coprire con pellicola o con un coperchio apposito e scaldare a 750 wat per 3,5 minuti, controllando che siano calde sufficientemente oppure ripetere per altri 2 minuti massimo, per chi volesse utilizzare un forno normale, conviene avere un tegame con fondo antiaderente, altrimenti ungete leggermente con un ciuffo di burro il tegame, adagiare le due crepes o di più in maniera che restino leggermente sovrapposte come le troverete nella vaschetta di trasporto, e porre nel forno già caldo a 160 gradi per 8/10 minuti, servire in piatti piani.

### **Ravioli verdi ai funghi porcini con crema ai funghi**

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete i ravioli verdi ai funghi porcini facendo attenzione a rimescolarli con un cucchiaino, con l'acqua bollente per massimo 2 minuti, nel frattempo in una padella fate sciogliere la crema ai funghi e poi scolateli dentro i ravioli verdi, se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Per gli amanti del parmigiano grattugiato, consigliamo sempre di provare i piatti senza e poi aggiungerlo in un secondo tempo.

### **Cappellacci di melanzane con burro d'alpeggio e salvia**

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete i cappellacci facendo attenzione a rimescolarli con un cucchiaio, con l'acqua bollente per massimo 2 minuti, nel frattempo in una padella fate sciogliere il burro e la salvia delicatamente e poi scolateli dentro i cappellacci, se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Per gli amanti del parmigiano grattugiato, consigliamo sempre di provare i piatti senza e poi aggiungerlo in un secondo tempo.

### **Ravioli di patate fatti a mano con pesto al basilico dop**

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete i ravioli di patate facendo attenzione a rimescolarli con un cucchiaio, con l'acqua bollente per massimo 2 minuti, preparando in un piatto fondo il pesto che potrete stemperare con un cucchiaio d'acqua di cottura, una volta scolati, mescolate i ravioli delicatamente con un cucchiaio e impiattate oppure servite direttamente nel piatto dove avete condito, se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Per gli amanti del parmigiano grattugiato, consigliamo sempre di provare i piatti senza e poi aggiungerlo in un secondo tempo.

### **Ravioli di pesce con fondo di crostacei, seppioline e carciofi**

Saltare in padella antiaderente con un filo d'olio e circa una tazzina da caffè d'acqua, i ravioli già precotti, scaldare a parte in padella o al microonde x 1 minuto a 750 watt le seppie con i carciofi che poserete sui ravioli direttamente sul piatto.

### **Pansotti con la salsa di noci**

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete i pansotti con l'acqua bollente per massimo 2 minuti, preparando in un piatto fondo la salsa di noci che potrete stemperare con un cucchiaio d'acqua di cottura, una volta scolati, mescolate i pansotti delicatamente con un cucchiaio e impiattate oppure servite direttamente nel piatto dove avete condito, se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Servire in piatto piano con un filo di olio a crudo.

### **Ravioli alla genovese con "tucco"**

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete i ravioli in acqua bollente per un massimo di 2 minuti, prima di questo consigliamo di scaldare il sugo in una padella adatta in maniera delicata e facendo attenzione a non farlo bruciare, scolarvi dentro i ravioli e mescolate o saltate il tutto servendo poi in un piatto direttamente oppure in un vassoio di portata se i numeri lo rendono necessario ai fini di gustare i ravioli caldi. Servire in piatto fondo.

### **Tortellini in brodo**

Versare il brodo in un pentolino e portare ad ebollizione. Versare i tortellini nel brodo e attendere 2 minuti. Servire in piatto fondo.

**Polenta concia con fontina d'alpeggio della Val d'Ayas:** Mettere il contenitore direttamente in forno preriscaldato a 160° per 8 minuti.

### **Picagge matte fatte a mano con pesto al basilico dop**

In base alla quantità di pasta da rigenerare occorre avere una pentola delle dimensioni giuste, (pensate che per cuocere perfettamente una pasta la proporzione di sale è 1 lt d'acqua con 10 grammi di sale ogni 100 grammi di pasta), immergete le picagge facendo attenzione a rimescolarli con un cucchiaino, con l'acqua bollente per massimo 2 minuti, preparando in un piatto fondo il pesto che potrete stemperare con un cucchiaino d'acqua di cottura, una volta scolate, mescolate le picagge delicatamente con un cucchiaino e una forchetta e impiattate oppure servite direttamente nel piatto dove avete condito, se le porzioni sono numerose conviene servire in un vassoio di portata in modo che non si raffreddi il tutto. Per gli amanti del parmigiano grattugiato, consigliamo sempre di provare i piatti senza e poi aggiungerlo in un secondo tempo.

### **Minestrone alla genovese con scuccuzun e pesto al basilico dop**

Per chi preferisce o non ha il microonde, rigenerare il minestrone in un pentolino facendo attenzione che non attacchi, rimescolate continuamente e se necessario aggiungete uno o due cucchiaini di acqua, x chi lo utilizza invece, Potete rigenerare direttamente nella vaschetta al microonde a 750 wat x circa 2 minuti e poi aprite e rimescolate, richiudete, e ripetete per altri 2 minuti, infine servite con il pesto sopra ed un eventuale filo d'olio evo e una spolverata di parmigiano grattugiato.

## **SECONDI PIATTI**

### **Stoccafisso accomodato**

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo.

### **Stufato di manzo con funghi e patate**

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo.

### **Trippe in umido**

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo.

### **Stoke e brie, stoccafisso bollito con salsa al brie e sfoglie croccanti**

Preparate un pentolino di acqua bollente, immergete lo stoccafisso per massimo 1 minuto e scolate bene, intanto sciogliete leggermente la crema di brie al microonde oppure a bagno maria tanto da intiepidirla a circa la temperatura del vostro dito, una volta deciso il piatto da utilizzare, cominciate mettendo per primo un cucchiaino di crema, posatevi sopra alcune scaglie di stoke, una cialda croccante e continuate così a strati fino ad esaurimento di tutti gli ingredienti, se lo gradite una spolveratina di pepe nero macinato fresco e un filo d'olio evo.

### **Buridda con piselli**

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo.



### **Filetto di baccalà in olio cottura, alloro e vaniglia con patate**

Scaldate direttamente la busta sottovuoto con il pesce dentro un pentolino che farete sobbollire, levate dal fuoco e poi immergete la busta, nel mentre potrete saltare le patate in una padella antiaderente, mettendole al centro del piatto, aprite la busta del pesce dentro una ciotola, e posate il filetto sopra le patate, infine versate il liquido rimasto sopra e servite.

### **Polpettone di carne con purè**

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a girare sottosopra con una paletta per non fare asciugare troppo.

### **Polpette di manzo al sugo con riso al vapore**

Le polpette, potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo. Mentre il riso o nella vaschetta al microonde per circa 2 minuti a 750 watt o in acqua bollente per due minuti e poi scolato bene asciutto.

### **Coniglio alla ligure con patate e carote al burro**

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo.

### **Pollo alla cacciatora con peperonata**

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo.

### **Fricassea d'agnello o di vitella con carciofi**

Rigenerare la fricassea assieme ai carciofi in una casseruola o padella antiaderente facendo attenzione a non tenere il fuoco troppo alto, conviene dare una rigenerata prima di gustare altri cibi e poi finire l'operazione appena prima di servire, in caso vogliate aggiungere dei liquidi attenzione a farlo dopo aver scaldato per almeno 5 minuti per evitare di servire il piatto troppo liquido.

### **Vitella con funghi porcini o con carciofi**

Rigenerare la vitella in una casseruola o padella antiaderente facendo attenzione a non tenere il fuoco troppo alto, conviene dare una rigenerata prima di gustare altri cibi e poi finire l'operazione appena prima di servire, in caso vogliate aggiungere dei liquidi attenzione a farlo dopo aver scaldato per almeno 5 minuti per evitare di servire il piatto troppo liquido. Consigliamo di scaldare i funghi o i carciofi secondo come avete ordinato, in una padellina a parte e infine posare sopra alla vitella già nel piatto.

### **Tommaxelle con piselli**

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina a fuoco basso facendo attenzione a rimestare con un cucchiaino per non fare asciugare troppo.

### **Bollito con salse e contorno**

Versare il brodo in un pentolino e portare ad ebollizione. Togliere la carne dalla confezione e immergerla nel brodo, aggiungere le patate e le carote, far cuocere per 10 minuti. Le salse non hanno bisogno di rigenerazione.

### **Galletto disossato alla brace con verdure grigliate**

Per evitare che si asciughi troppo o non rimanga caldo internamente, consigliamo di rigenerare il galletto in una padella antiaderente a fuoco medio, con un coperchio che dovrete alzare ogni tanto per far evaporare l'umidità che si forma, e nel frattempo girate il galletto almeno due volte.

Le verdure potrete scaldarle a microonde a 750 watt per 1 minuto e ½ oppure anche loro in padella antiaderente per pochi minuti.

### **Costine d'agnello al pan di erbe con ratatouille:**

Porre la parte di carrè così come arriva su una teglia leggermente unta con olio coprendo il tutto con carta stagnola. Porre nel forno statico precedentemente scaldato a 180° per 8 minuti, nel mentre versare la ratatouille in un padellino e scaldare delicatamente. Le costine estratte dal forno andranno lasciate coperte dalla stagnola per almeno 5 minuti, tagliate tra un osso e l'altro con un coltello, posate singolarmente sul piatto con la ratatouille sul piatto.

### **Costine d'agnello al pan di erbe con patate al forno:**

Porre le costine e le patate così come arrivano su una teglia leggermente unta con olio coprendo il tutto con carta stagnola. Porre nel forno statico precedentemente scaldato a 180° per 8 minuti. Le costine estratte dal forno e le patate andranno lasciate coperte dalla stagnola per almeno 5 minuti.

### **Tacchino farcito + patate lionnaise**

Potrete rigenerare direttamente nella vaschetta che può stare in microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti in una padellina per una decina di minuti a fuoco basso aggiungendo un filo d'olio e girandolo almeno un paio di volte per non farlo attaccare.

### **Cartoccio di branzino alla Ligure**

Potrete rigenerare disponendo sul piatto di portata il cartoccio e inserirlo nel microonde a 750 watt per massimo 2 minuti e 30, altrimenti preriscaldare il forno a 180°, disponete il cartoccio nella teglia e cuocetelo per 7 minuti.

### **Filetto di branzino con panatura alle olive e patate alla maggiorana**

Rigenerare il pesce e le patate utilizzando la carta forno che trovate nella confezione nella maniera che preferite, forno tradizionale a 170°c preriscaldato, per circa 6 minuti oppure al microonde coprendo con della pellicola adatta per 2 minuti a 750 watt, impiattare direttamente facendo scivolare il tutto dalla carta forno.

### **Verdure ripiene alla Genovese impanate e fritte**

Preriscaldare il forno a 170°, togliere il coperchio dalla confezione e mettere il vassoio con il fritto per 4-6 minuti nel forno.

### **Fritto misto di verdure e carne alla genovese**

Preriscaldare il forno a 170°, togliere il coperchio dalla confezione e mettere il vassoio con il fritto per 4-6 minuti nel forno.

### **Carciofi, panissa, cervella impanate e fritte**

Preriscaldare il forno a 170°, togliere il coperchio dalla confezione e mettere il vassoio con il fritto per 4-6 minuti nel forno.

### **Costine di agnello e carciofi fritti**

Preriscaldare il forno a 170°, togliere il coperchio dalla confezione e mettere il vassoio con il fritto per 4-6 minuti nel forno.

### **Coniglio disossato e fritto con foglie di borragini**

Preriscaldare il forno a 170°, togliere il coperchio dalla confezione e mettere il vassoio con il fritto per 4-6 minuti nel forno.

## **DESSERT**

### **Mousse di cioccolato con crema inglese e crumble**

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

### **Bavarese di lampone con salsa di frutti di bosco**

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

### **Crocante misto alla frutta secca**

consumare lentamente, provoca dipendenza....

### **Bavarese di pera con salsa di fragole e frutti disidratati**

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

### **Insalata di frutta e verdure marinata allo zenzero**

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

### **Tortino cheese cake con frutti di bosco caramellati**

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

### **Ganache di cioccolato al latte con salsa di vaniglia e mango caramellato**

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

### **Cremino al caffè con salsa di cioccolato fondente e sfere croccanti**

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

### **Mousse di gianduia con pere caramellate e scaglie croccanti**

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.



#### **Latte dolce fritto dalla vecchia ricetta del Bruxaboschi**

Preriscaldare il forno a 170°, togliere il coperchio dalla confezione e mettere il vassoio con il fritto per 4-6 minuti nel forno.

#### **NY cheese cake con salsa ai mirtilli e fragole a pezzi**

Per evitare di spostare il tutto dalla vaschetta è possibile ritagliare la stessa con delle forbici a metà altezza per rendere più semplice consumare la mousse, altrimenti se volete cimentarvi nell'impiattamento, difficilmente riuscireste a tenere gli elementi separati.

#### **Torta di mele con crema inglese**

Aiutandosi con una paletta posare la torta direttamente sul piatto e scaldare al microonde con potenza 750W per 35 secondi. Estrarre la torta e versare a lato la crema inglese che trovate nella vaschetta

#### **Passione rubino, un cuore da condividere con salsa fondente**

Sollevarlo il disco dorato e posarlo su un piatto di portata, tagliare la porzione che vorrete gustare, versando sopra direttamente sul piatto la salsa di cioccolato.