

A

- Aloha di Luigi Biasettopag 110
Annamaria di Gianluca Fusto.....pag 54

B

- Babà savarin di Salvatore Gabbianopag 90
Bicchierino carioca di Lucca Cantarin...pag 108
Bignè tradizionale
di Davide Comaschi.....pag 162
Bolero di Luca Mannoripag 74
Brigitte di Alessandro Comaschi.....pag 46
Il buosino di Denis Buosipag 116

C

- Cannolo siciliano di Santi Palazzolopag 76
Caprese al limone di Salvatore De Riso... pag 32
Caprese di Stella Ricci.....pag 44
Cheesecake al lampone di Paolo Sacchetti .. pag 48
Confettura di mele e calvados
di Gino Fabbripag 112
Crema spalmabile
di Salvatore Gabbiano.....pag 118
Crostata al cremino con frutta secca
e candita di Diego Crosarapag 158
Crostata da viaggio pistacchio
e amarene di Denis Dianinpag 36
Cuore matto di Lucca Cantarinpag 30

D

- Delizia al limone di Alfonso Pepe.....pag 94
Dolce d'autunno di Maurizio Santinpag 120

E

- Éclair ricotta e pere
di Alessandro Servidapag 84
Excelsior di Santi Palazzolo.....pag 132

F

- Fiammiferi di Diego Crosara.....pag 154
Frollini di Luca Montersinopag 134
Frollino da colazione
di Alessandro Marra.....pag 144

G

- Gaia di Antonio Daloisopag 56
Granducato di Luca Mannoripag 40
Green sweet di Andrea Besuschiopag 92
Grissini al cioccolato
di Alessandro Marra.....pag 146

L

- La castagna di Carmen Vecchionepag 98
La mia caprese di Alfonso Pepepag 60

indice

M

- Macaron al tiramisù di Luigi Biasetto pag 66
Macaron litchi, lampone e rosa
di Giovanni Cavalleri pag 70
Maritozzo di Attilio Servi pag 140
Mattindor di Gino Fabbri pag 34
Melanzane al cioccolato
di Salvatore De Riso pag 100
Meringata al limone
di Giancarlo Perbellini pag 86

N

- Nido di primavera
di Davide Comaschi pag 166
Nuvole di Giovanni Cavalleri pag 130

P

- Pan cerise di Andrea Besuschio pag 126
Pane, olio e zucchero
di Lucca Cantarin pag 128
Pasticciotto di Stella Ricci pag 136
Pastierine di Salvatore Gabbiano pag 58
Perle di vaniglia di Pietro Macellaro pag 142
Pesche di prato di Paolo Sacchetti pag 80
Plum cake all'albicocca
di Diego Crosara pag 150
Primavera di Gino Fabbri pag 62

Q

- Quaresimali di Paolo Sacchetti pag 82

R

- Rigoletto di Claudio Gatti pag 52

S

- Scendiletto di Paolo Sacchetti pag 138
Sensazione primaverile
di Maurizio Santin pag 50
Sentimento di sal di Salvatore De Riso pag 102
Sinfonia d'estate di Pasquale Marigliano pag 78
Snack croccante di Giovanni Cavalleri pag 68
Summer party di Roberto Rinaldini pag 114

T

- Tegole croccanti alle nocciole
di Paolo Sacchetti pag 96
Torta amalfi di Fabrizio Galla pag 38
Torta di miele e mascarpone
di Luca Montersino pag 42
Trancetto perfetto di Davide Comaschi pag 72

Z

- Zuppa inglese di Giancarlo Perbellini pag 88