

Flavour map **Barbabietola**



Ispirazioni di pasticceria

Scopri la tua creatività in pasticceria con gli abbinamenti di gusto di Fruitful Filling Barbabietola

- Eclair / profiterole di barbabietola (impasto alla barbabietola) + Mousse alla cannella + Glassato con gelatina di barbabietola
- Brownie alla barbabietola + Fave di cacao crude + Garam masala
- Macaron alla nocciola + cremoso di barbabietola e more

CRÈME BRÛLÉE | FLAN | PANNACOTTA
PASTELLE | IMPASTI | PASTICCINI | CAKE
CREMOSI | CREMA PASTICCERA | CRÈME CHIBOUST | CREMA AL BURRO
GANACHE | PRALINE **APPLICAZIONI DI BASE**
SPUME | GELATI **BAVARESI | MOUSSE**
GANACHE | PRALINE

Fruitful

VEGGIE FILLING BARBABIETOLA



PANNA FRESCA
LATTICINI & SOSTITUTI
FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA
LABNEH **LATTE DI NOCE**
CREMA DI FORMAGGIO **YOGURT**
LATTE D'AVENA

ERBE & SPEZIE



WHISKY KIRSCH
CREMA AL CACAO CALVADOS VINO BANYULS
BEVANDE VIN BRULE' DRAMBRUIE
TE' LAPSANG SOUCHON
SAMBUCA PERE WILLIAMS
COGNAC CREMA DE CASSIS

VARIE



FRUTTA (Fruitful Filling-fresca-secca-coulis)