ATELIER DAMIANO CARRARA

**LINEA DEI DOLCI**

**TORTE DA FORNO.**

* **Carotella**: plum cake di carote e noci pecan con confettura di carote profumata al cardamomo ed arancia.
* **Sant’Angelo 1992**: frolla ripiena di frangipane al pinolo e limone con marmellata di limone e curcuma, e pinoli sabbiati.
* **Arachidella**: crostata con frangipane alle arachidi e cacao, uno strato di caramello morbido alle arachidi e vaniglia e granella di arachidi sabbiati.
* **Di mela in mela**: crostata di mele con frolla alla mandorla, confettura albicocca, frangipane alla mandorla e mele.
* **Plum cake barbabietola e nocciola**: plum cake alla barbabietola e nocciola con una glassa al cioccolato bianco e nocciole.
* **Plum cake cioccolato e albicocca**: plum cake al cioccolato con albicocca semi candita, ricoperto con confettura di albicocca e glassa tenera al cioccolato.
* **Sempreverde:** crostata al pistacchio ripiena di frangipane al pistacchio con caramello morbido al pistacchio e arancia.
* **Magia d’autunno:** crostata alla nocciola ripiena di frangipane alla nocciola con caramello morbido alla nocciola e massa di cacao.
* **American Pie**: frolla alle noci pecan, frangipane con noci pecan e caramello salato alla vaniglia.

**TORTE FRESCHE.**

* **Tropicana**: base croccante al cocco e mandorla, marquise fondente, un cremoso alle arachidi, composta di ananas, lime e pepe rosa, ganache montata alla vaniglia e cocco, con bignè croccanti e farciti con crema pasticciera al cocco.
* **New Beginning**: base di streusel ricomposto fondente, mousse al cioccolato bianco e vaniglia con inserto di marquise e mousse fondente, cremoso al cioccolato al latte.
* **Tiramisù** (senza lattosio): tiramisù moderno con savoiardi bagnati al caffè, cardamomo e agrumi farcito con mousse leggerissima al mascarpone e mousse al caffè.
* **L’orto di casa mia**: frolla con frangipane al pinolo e limone, crema di riso con uvetta, cannella, pinoli e agrumi con mousse alla bietola, terra di cioccolato e meringa italiana alla bietola.
* **Mirtilla**: ricomposto di streusel alla mandorla e mirtillo, plum cake di mirtilli selvatici, cremoso alla panna acida e gelèe di mirtilli selvatici, mousse al cioccolato bianco e limone nero dell’Oman.
* **Tarte tatin**: base streusel alla mandorla con uno strato sottile di riso soffiato croccante, mousse alla vaniglia e zenzero, cake alla cannella, cremoso al caramello e gelèe di mela a cubetti caramellata.
* **Prova a dirmi di no** (senza lattosio): streusel al pistacchio ricomposto, inserto di daquoise al pistacchio con cremoso al pistacchio e gelèe al lampone e pepe rosa.
* **Il bosco incantato**: frolla alla nocciola con uno strato sottile di riso croccante soffiato, curd di limone e una mousse leggerissima alla nocciola.

**MONOPORZIONI.**

* **La mela**: mousse alla vaniglia e zenzero con mela a cubetti caramellata e cake alla cannella.
* **Pane e olio**: streusel ricomposto alla nocciola con plum cake all’olio di oliva, sopra olive allo zafferano e gianduia e un gel al mandarino e frutto della passione.
* **L’uovo e la vaniglia**: meringa svizzera croccante con mousse alla vaniglia, cake alla vaniglia e cremoso alla vaniglia.
* **Il pomodorino campano**: mousse al formaggio spalmabile e mascarpone, con gelèe al lampone e terra di cioccolato.
* **Tiramisù monoporzione**: tiramisù moderno con savoiardi bagnati al caffè, cardamomo e agrumi farcito con mousse leggerissima al mascarpone e mousse al caffè.
* **Dall’orto la carota**: cake di carota e noce pecan con mousse al mascarpone e vaniglia, gelèe di mandarino, arancia e pepe rosa e terra al cioccolato.
* **L’Avocado**: mousse di avocado, cuore di cremoso pralinato alle noci pecan e arancia, plum cake all’avocado e noci pecan.
* **Il cocco**: mousse al cocco, ripieno di latte di cocco da bere con cannuccia in cioccolato e ricoperto di cioccolato fondente.
* **Mirtillina**: ricomposto di streusel alla mandorla e mirtillo, plum cake di mirtilli selvatici, cremoso alla panna acida e gelèe di mirtilli selvatici, mousse al cioccolato bianco e limone nero dell’Oman.

**PRALINE.**

**Linea da 4 praline: “GLI ELEMENTI”.**

* **Aria:** ganache al cioccolato al latte con camicia al latte.
* **Acqua:** ganache alla vaniglia e cioccolato bianco.
* **Fuoco:** ganache fondente Papua Nuova Guinea 70% e camicia fondente**.**
* **Terra:** ripieno di caramello morbido salato alla vaniglia e streusel ricomposto fondente e camicia al latte.

**Linea da 8 praline: “GEMME PREZIOSE”.**

* **Rubino**: ganache esotica con gel al frutto della passione e mango con camicia al latte.
* **Topazio giallo**: ganache alla vaniglia e cioccolato bianco con camicia al cioccolato bianco.
* **Corniola**: ripieno di caramello morbido salato alla vaniglia e streusel ricomposto al latte con camicia al latte.
* **Zaffiro**: ganache fondente Papua Nuova Guinea 70% e camicia fondente.
* **Smeraldo**: ganache al pistacchio di Bronte DOP con streusel al pistacchio e cioccolato bianco, camicia al cioccolato bianco.
* **Quarzo rosa**: ganache alla nocciola con streusel alla nocciola e camicia fondente.
* **Turchese**: ganache al cioccolato al latte con camicia al latte.
* **Ematite**: ganache al mascarpone con ganache al caffè e camicia fondente.

**Linea da 10 praline: “UNIVERSO”.**

* **Sole**: ganache esotica con gel al frutto della passione e mango con camicia al latte.
* **Urano**: ripieno di caramello morbido salato alla vaniglia e streusel ricomposto al fondente e camicia al latte.
* **Nettuno**: ganache al pistacchio di Bronte DOP con streusel al pistacchio e cioccolato bianco, camicia al cioccolato bianco.
* **Giove**: ganache alla vaniglia e cioccolato bianco con camicia cioccolato bianco.
* **Saturno**: ganache al cioccolato al latte con camicia al latte.
* **Plutone**: ganache alla vaniglia e gel di fragola e pepe nero con camicia al fondente.
* **Venere**: ganache alla nocciola con streusel alla nocciola con camicia fondente.
* **Mercurio**: ganache al cioccolato fondente Papua Nuova Guinea 70% con camicia al fondente.
* **Marte**: ganache al cocco e vaniglia racchiuso in una camicia al fondente.
* **Terra**: ganache al mascarpone con ganache al caffè e camicia al fondente.

**Linea da 4 praline senza lattosio: “LE STAGIONI”.**

* **Estate**: ganache al cioccolato fondente Papua Nuova Guinea 70%, albicocca semicandita e camicia al fondente.
* **Primavera**: ripieno di caramello morbido salato alla vaniglia e streusel alla mandorla ricomposto e camicia al fondente
* **Autunno**: ganache alla nocciola, con pralinato alla nocciola e camicia al fondente.
* **Inverno**: ganache alla vaniglia, gelèe al lampone e camicia al fondente.