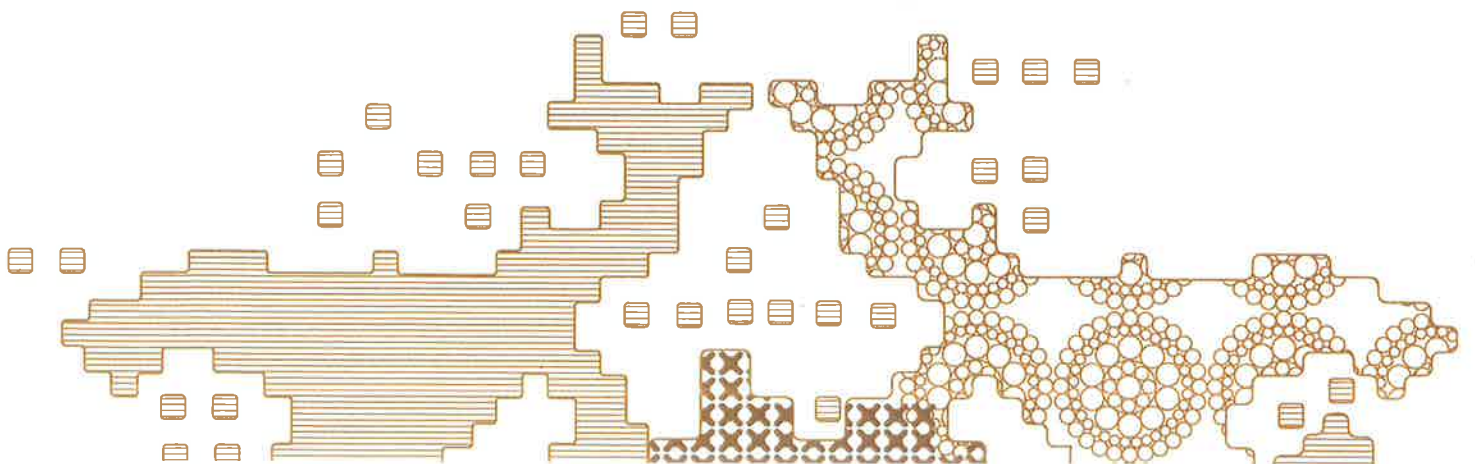


CATALOGO  
PASTICCERIA

Nicola Moschetti





Un laboratorio di 500mq che possiede tutte le attrezzature necessarie alla produzione dei nostri prodotti ci permette di lavorare le materie prime di qualità e, soprattutto, fresche di giornata.

Alla direzione Nicolò Moschella, allievo del Maestro dei Maestri Pasticceri Italiani Iginio Massari. L'eccellenza si ottiene con la persistenza e la dedizione al lavoro, infatti si lavora in modo eccellente partendo dalla scelta delle materie prime, dallo studio degli ingredienti e aggiungendo la giusta dose di creatività e di pazienza. *"Fai un lavoro che ami e non dovrai lavorare nemmeno un giorno"*.

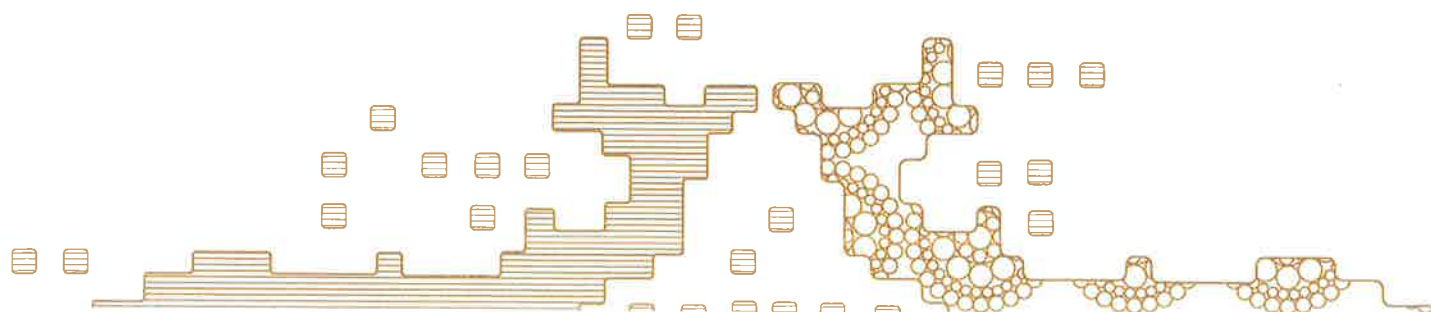
Le creazioni di Nicolò sono un'esplosione di gusto indimenticabile e i loro segreti sono tutti qui: organizzazione, metodo, semplicità, cura, amore e passione che si trasformano in monoporzioni dolci, torte e dolcezze mignon su ordinazione. Il laboratorio è visitabile su appuntamento ed è inoltre possibile acquistare i prodotti direttamente in loco.

#### Indice

MONOPORZIONI	3
TORTE	9
CROSTATE	15
MIGNON	18

#### Contatti:

via Merano, 48/50 - Cornaredo, Milano  
 +39 02 9329 1423 - info@pastry-lab.it  
 info@nicolomoschella.it  
 contabilebestfood@gmail.com



# MONOPORZIONI



### SEDUZIONE

---

Mousse al cioccolato al latte affogata in una copertura di cioccolato al latte e granella di nocciole, con all'interno una nocciola caramellata e alla base disco croccante di crumble salato.



### SOSPIRO

---

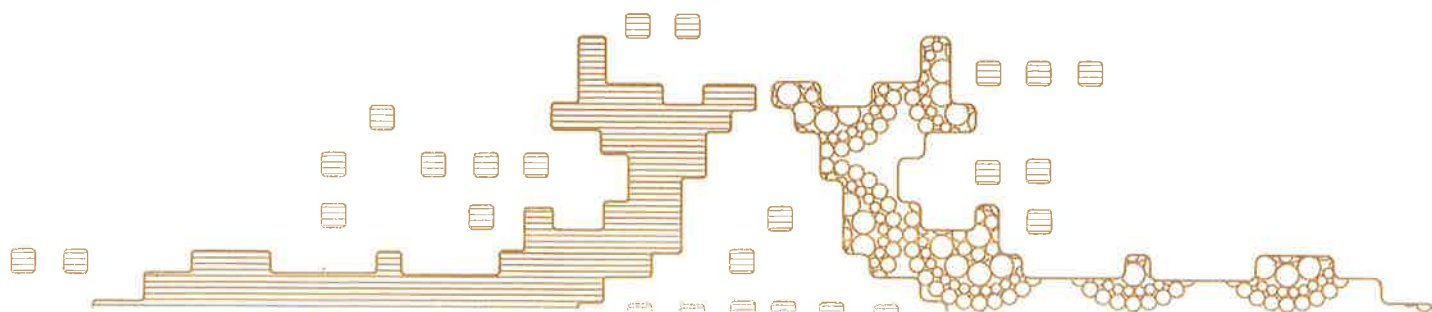
Mousse al cioccolato fondente al 70%, pan di spagna al cacao e alla base croccantino al cioccolato fondente.



### TRISDICIOCOLATI

---

Tre strati di mousse al cioccolato (bianco, latte e fondente) e alla base pan di spagna al cacao.



## PISTACCHIO

---

Crema bavarese al pistacchio, gelè al lampone, pan di spagna con bagna leggera al maraschino e alla base un croccantino di cioccolato al latte.



## COCCO E PASSION

---

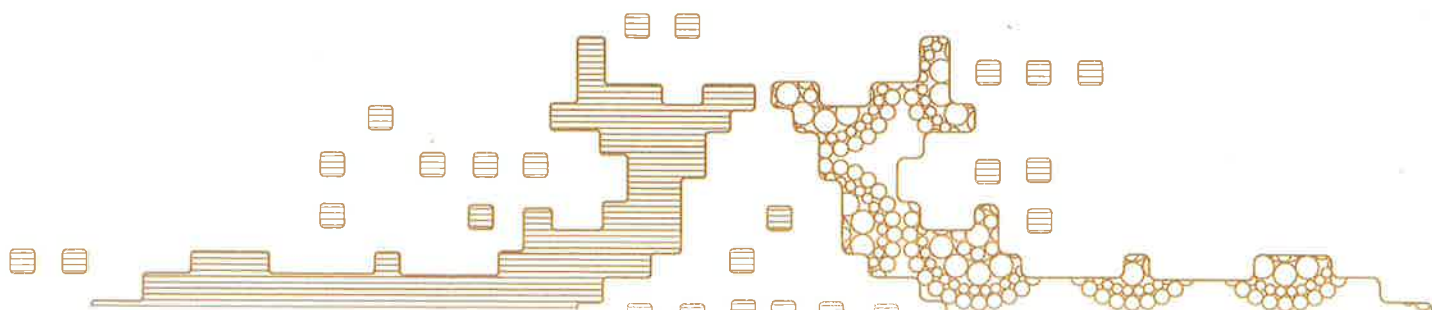
Mousse al cocco, cremoso al mango e passion fruit, pan di spagna e alla base frolla sablé.



## CHEESECAKE DA FORNO

---

Crema al formaggio su crumble salato con confettura di lampone e frutti di bosco.





## MOKA

---

Crema bavarese al caffè, cremoso al caramello e alla base croccantino al latte.  
Copertura di cioccolato bianco e arachidi salate.



## CARIBBEAN

---

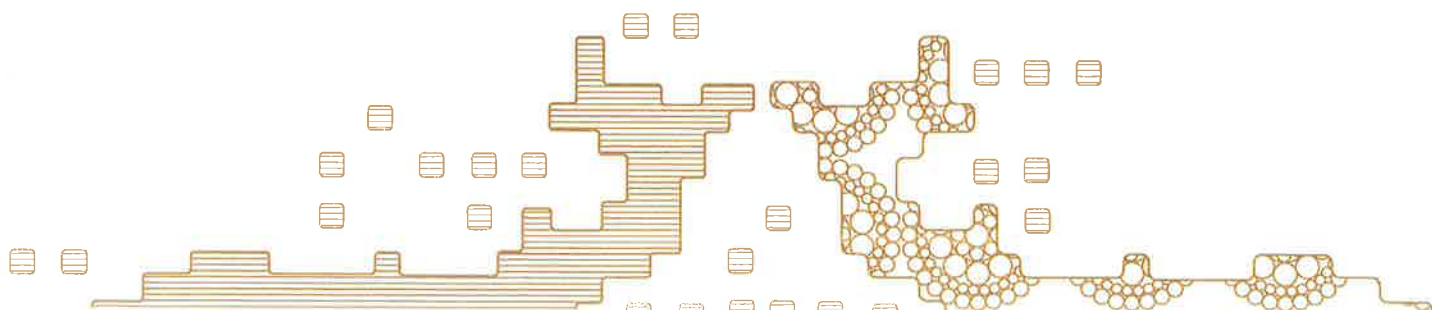
Mousse al cioccolato bianco, cremoso alla banana, gelée al passion fruit, frolla sablée.



## TIRAMISÙ

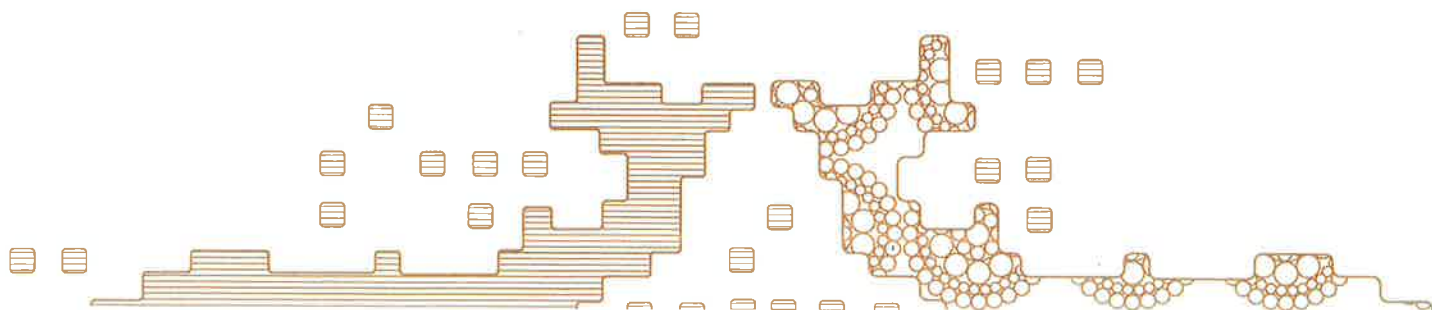
---

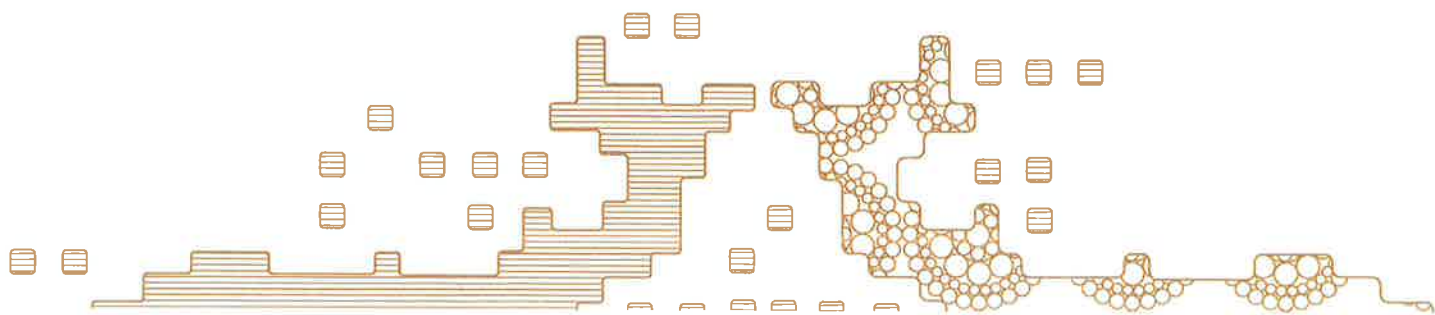
Mousse al mascarpone, pan di spagna con bagna al caffè, cacao.



## IMMENSAMENTE VANIGLIA

Mousse al mascarpone e vaniglia,  
cremoso alla vaniglia, perle croccanti al  
caramello, frolla sablée.







# TORTE



### TORTA SEDUZIONE

---

Mousse al cioccolato al latte con all'interno nocciole caramellate e alla base crumble salato.



### TORTA SOSPIRO

---

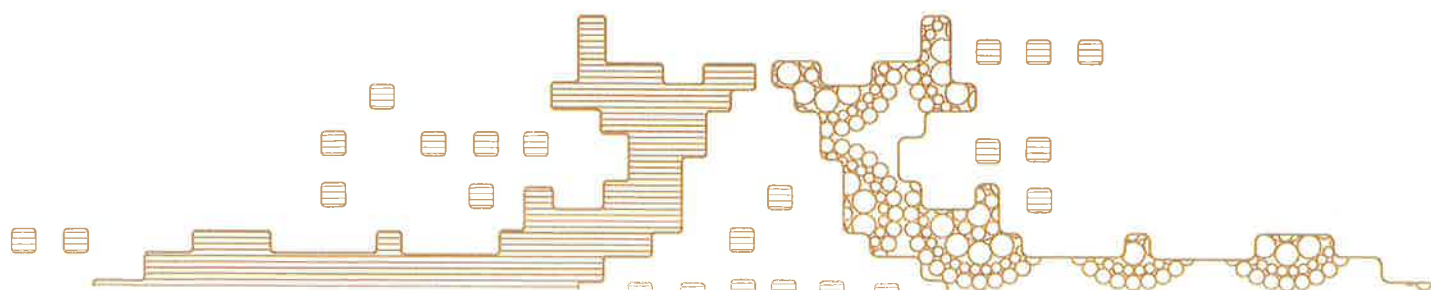
Mousse al cioccolato fondente al 70%, pan di spagna al cacao e alla base croccantino al cioccolato fondente.



### TORTA TRIS DI CIOCCOLATI

---

Tre strati di mousse al cioccolato (bianco, latte e fondente) e alla base pan di spagna al cacao.



## TORTA PISTACCHIO

---

Crema bavarese al pistacchio, gelè al lampone, pan di spagna con bagna leggera al maraschino e alla base un croccantino di cioccolato al latte.



## TORTA SACHER INNOVATIVA

---

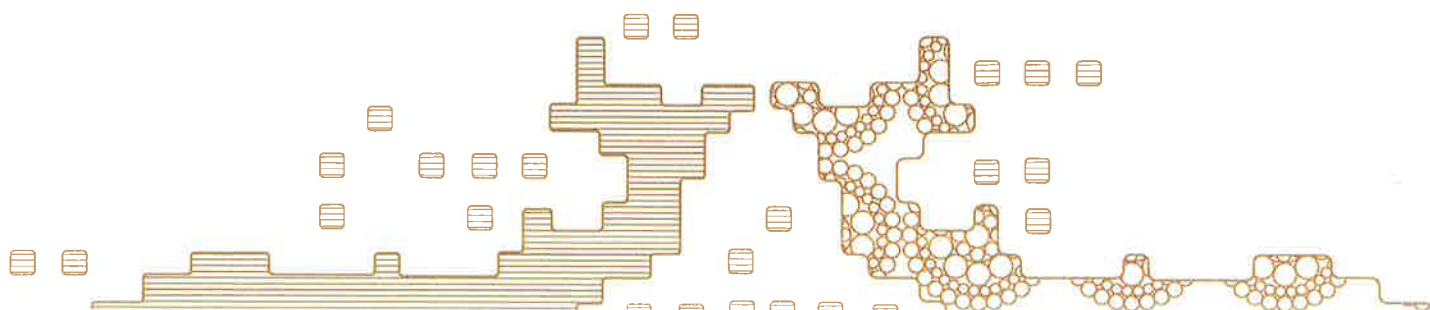
Pan di spagna al cacao con bagna leggera al rhum, crema prenz (crema-cioccolato fondente-rhum) e confettura di lamponi.



## TORTA COCCO E PASSION

---

Mousse al cocco, cremoso al mango e passion fruit, pan di spagna e alla base frolla sablé.





### CHEESECAKE DA FORNO

---

Crema al formaggio su crumble salato con confettura di lampone e frutti di bosco.



### MOKA

---

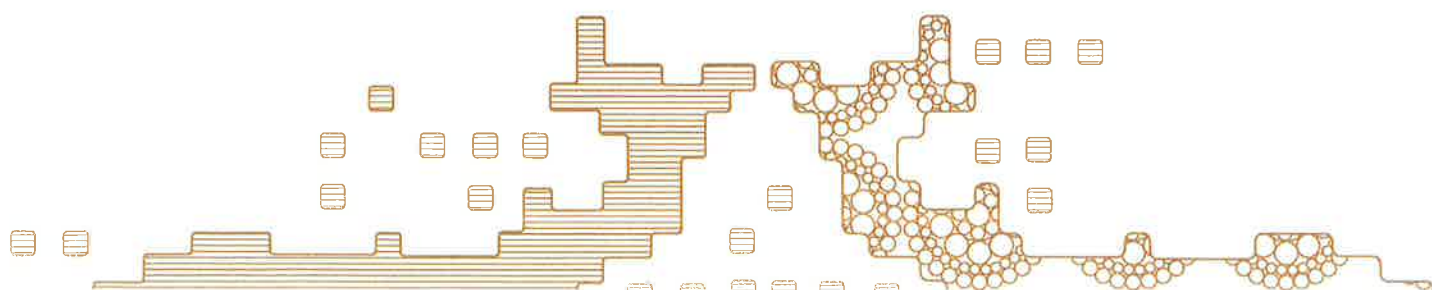
Crema bavarese al caffè con arachidi salate, cremoso al caramello e alla base croccantino al latte.



### CARIBBEAN

---

Mousse al cioccolato bianco, cremoso alla banana, gelée al passion fruit, frolla sablée.



## TIRAMISÚ

---

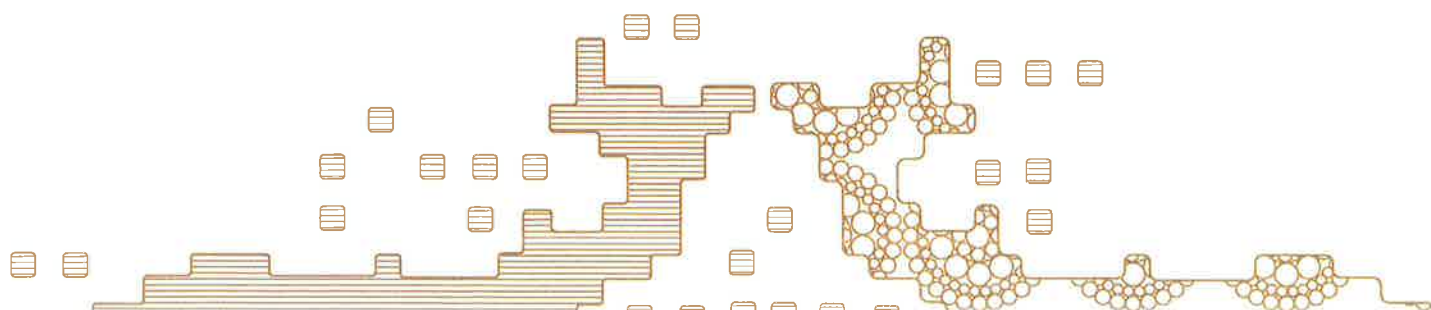
Mousse al mascarpone, pan di spagna con bagna al caffè, cacao.



## IMMENSAMENTE VANIGLIA

---

Mousse al mascarpone e vaniglia, cremoso alla vaniglia, perle croccanti al caramello, frolla sablée.





### TORTA CHANTILLY

---

Pan di spagna, bagna allo sciroppo, crema chantilly.



### TORTA CHANTILLY AL CIOCCOLATO

---

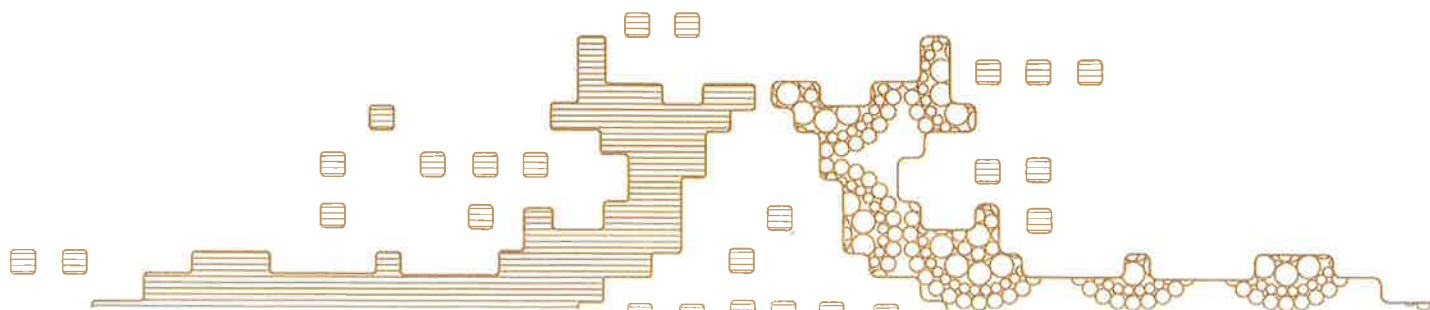
Pan di spagna, bagna allo sciroppo, crema chantilly al cioccolato.



### TORTA CHANTILLY ALLA FRUTTA

---

Pan di spagna, bagna alla fragola, crema chantilly, fragole, frutta mista.



# CROSTATE



### CROSTATA ALLA FRUTTA

---

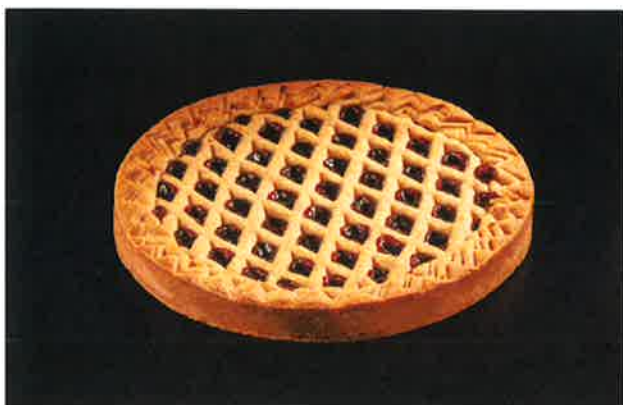
Crostata con crema pasticcera e frutta fresca.



### CROSTATA ALL'ALBICOCCA

---

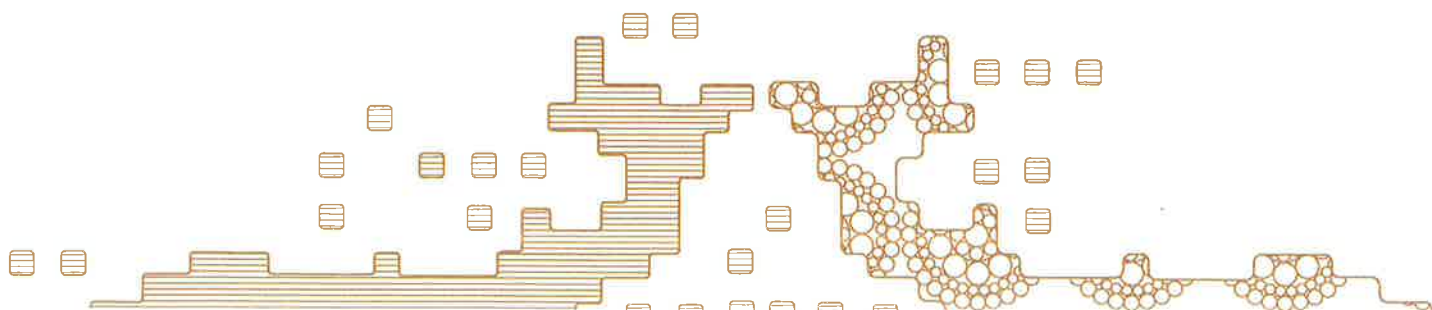
Crostata con passata di albicocca.



### CROSTATA AL LAMPONE

---

Crostata con confettura extra di lampone.





MIGNON



## TARTELLETTA DI FRUTTA

---

Frolla sablée, crema pasticcera e frutta fresca.



## SACHER INNOVATIVA

---

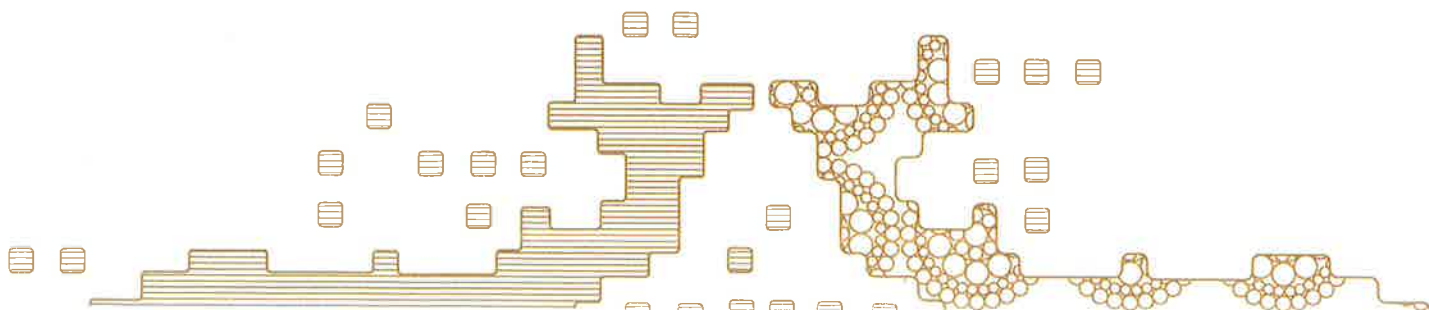
Pan di spagna al cacao con bagna leggera al rhum, crema prenz (crema-cioccolato fondente-rhum) e confettura di lamponi.



## COCCO E PASSION

---

Mousse al cocco, cremoso al mango e passion fruit, pan di spagna.





## SEDUZIONE

---

Mousse al cioccolato al latte affogata in un copertura di cioccolato al latte e granella di nocciole.



## TRIS DI CIOCCOLATI

---

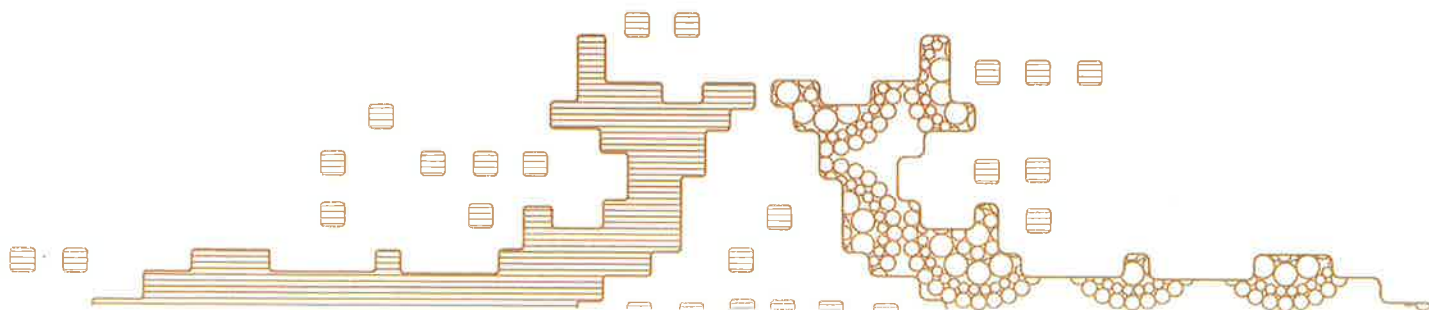
Mousse ai tre cioccolati, pan di spagna al cacao.



## BIGNÉ ALLA CREMA

---

Con crema leggera alla vaniglia.



## BIGNÉ AL CIOCCOLATO

---

Con crema al cioccolato.



## PISTACCHIO

---

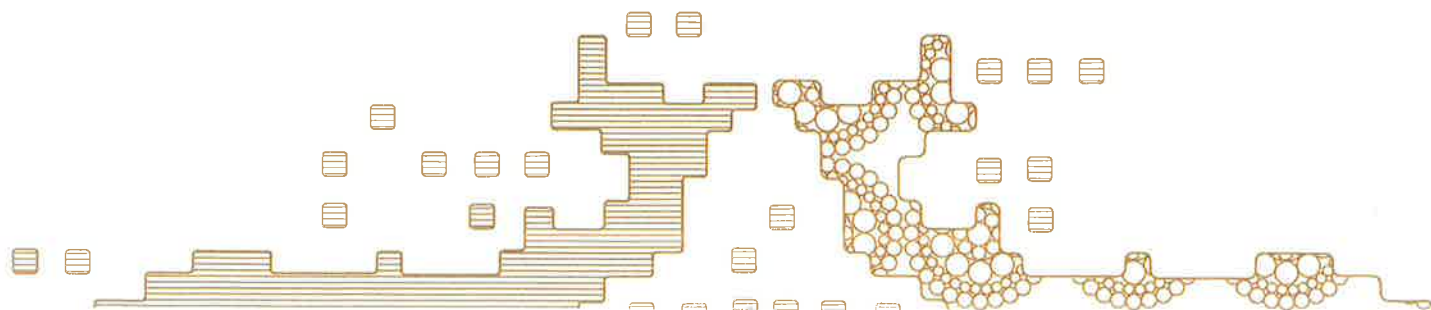
Crema bavarese al pistacchio, gelè al lampone e alla basa frolla sablè.



## MOKA

---

Crema bavarese al caffè, cremoso al caramello, copertura di cioccolato bianco e arachidi salate.





## CANNONCINO ALLA CREMA

---

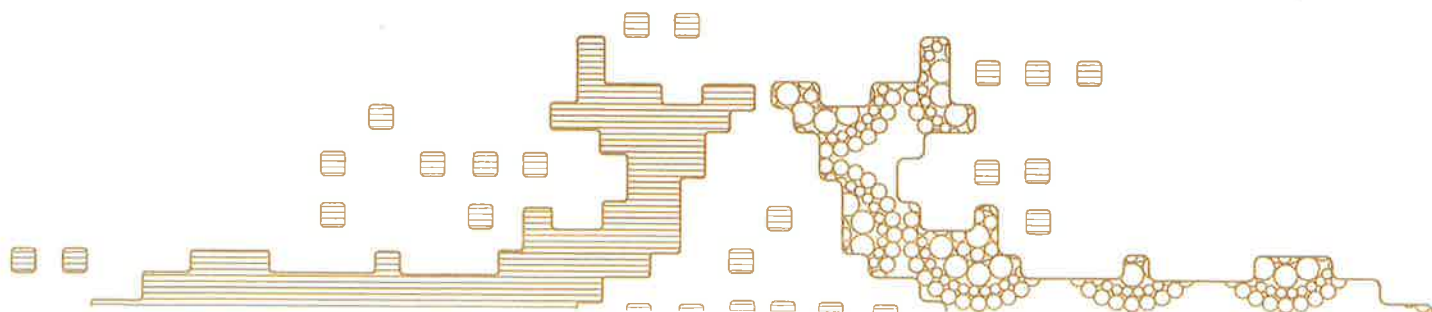
Con crema leggera alla vaniglia.



## CARIBBEAN

---

Mousse al cioccolato bianco, cremoso  
alla banana, gelée al passion fruit, frolla.  
sablée.





Nicola Moschetti

**BEST FOOD SRL**  
Via Giuseppe Gianella, 26  
20152 MILANO  
P.IVA 09533770963

