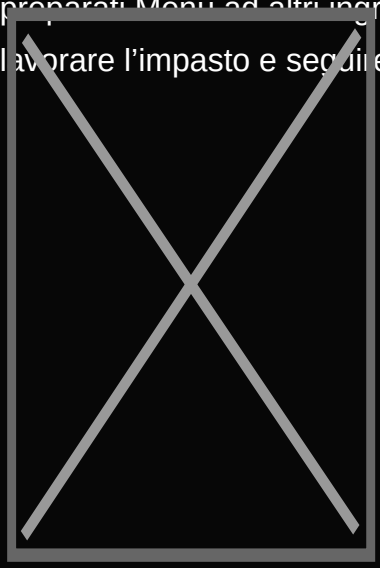
Dolce Menù aiuta a creare dessert di alta pasticceria in pochi passaggi

cremoso-con-frutti-di-bosco-in-salsa-inglese-bda658a7

Realizzare specialità di alta pasticceria è possibile – ed ancora **più semplice** - grazie a Dolce Menù, la linea di preparati per dolci studiata e realizzata dalla storica azienda di Medolla leader nella produzione di specialità alimentari destinate alla ristorazione professionale.

La linea Dolce Menù è composta da una **gamma di preparati di altissima qualità** grazie ai quali si possono realizzare prelibati fine pasto in modo veloce e professionale. In pochi passaggi è infatti possibile **creare dolci al cucchiaio e semifreddi, torte e dolci secchi:** è sufficiente aggiungere i preparati Menù ad altri ingredienti base quale latte, panna fresca, yogurt, uova o zucchero a velo, lavorare l'impasto e seguire i passaggi per la cottura o la finalizzazione del piatto.



Grazie all'ampia gamma di prodotti della linea Dolce Menù sarà possibile **creare una lista dessert davvero ricca**, che contempla i grandi classici come le ricette più creative. Fra i dolci al cucchiaio non mancano crema catalana, mousse al cioccolato, panna cotta, creme caramel, tiramisù e zuppa inglese, ma anche bonet, cheese cake e sorbetti.

I semifreddi accontenteranno tutti palati nelle loro versioni al cocco, caffè, nocciola, pistacchio, amaretto e torrone. Via libera poi alle **torte più iconiche** come pere e cioccolato, cioccolato e fragole, tortina Margherita e torta fruttata, e ai dolci secchi per accompagnare caffè e tisane, come la **classica sbrisolona o gli immancabili biscottini fantasia**.

Il risultato è garantito dal marchio Menù che da oltre 90 anni seleziona i migliori ingredienti e utilizza le più moderne tecnologie per dare vita a questi prodotti, che si confermano veri e propri **alleati nelle cucine di ogni artigiano professionista del gusto.**