

EFFETTO
IMBOTITO

FIOCCHI
MARRONI
(GOCcolato)

NASTRU
MARRONI

PIZZO
SENZA
FINE

QUESTE PAGINE CONTENGONO... i vostri desideri,

il vostro cuore, i vostri affetti, **le vostre idee,**

LE VOSTRE SPERANZE, il vostro amore,

la vostra amicizia, i vostri momenti,

la vostra fiducia, **I VOSTRI SOGNI,**

i vostri eventi, i vostri giorni importanti,

i vostri festeggiamenti, i vostri ricordi,

i vostri affetti, *le vostre sorprese*

la vostra consapevolezza, LE VOSTRE GIOIE,

la vostra fantasia, le vostre feste,

I vostri traguardi, le vostre occasioni di festa,

I VOSTRI ANNI, i vostri momenti speciali,

le vostre scelte, le vostre attenzioni,

le vostre ricorrenze, la vostra allegria,

le vostre esperienze, i vostri punti di arrivo,

i vostri party, le vostre idee,

I VOSTRI SUCCESSI,

le vostre tappe importanti, le vostre esigenze

LA VOSTRA VITA...

bindi

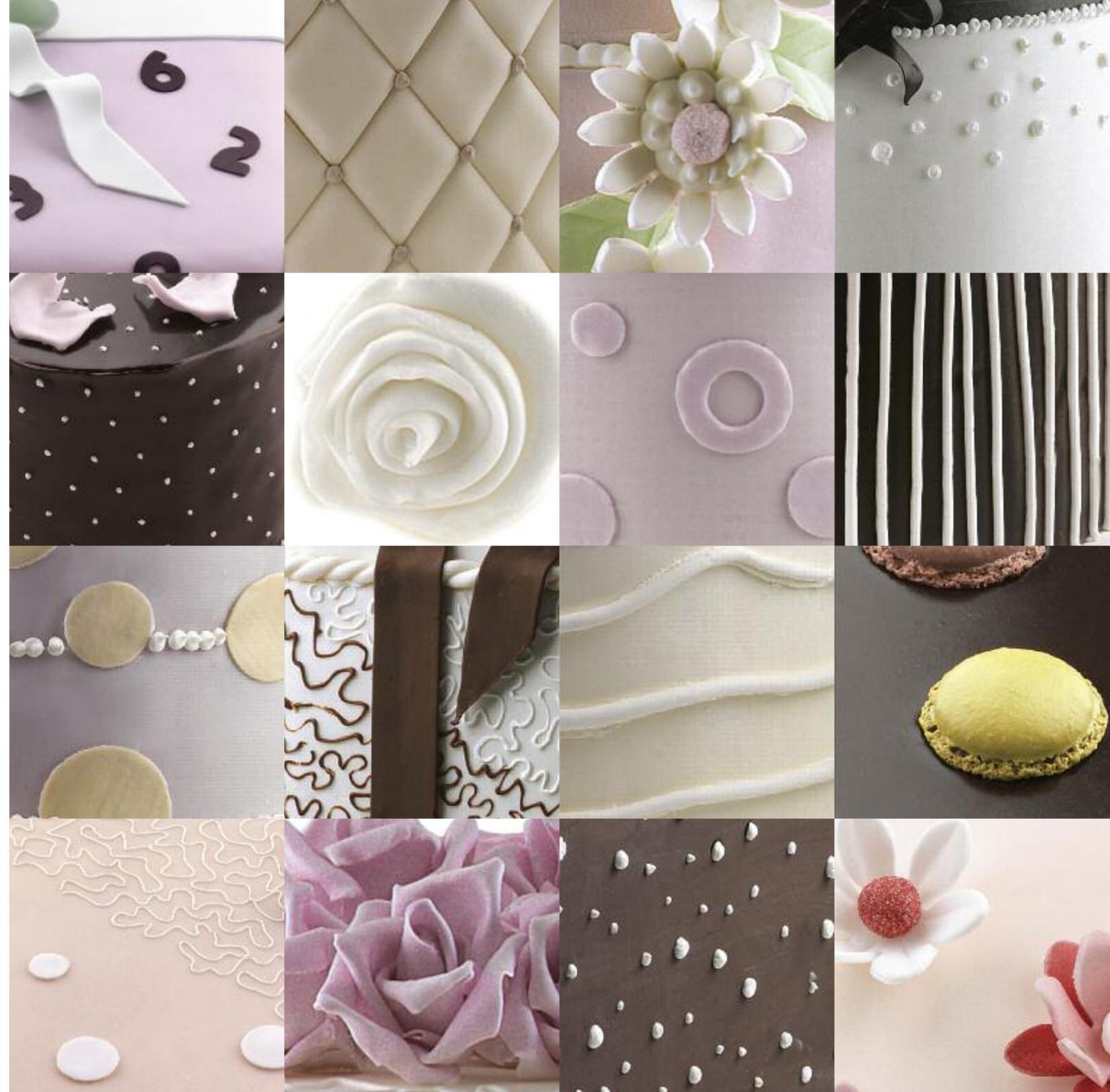
fantasia nel dessert®



Indimenticabili eventi. Difficile distinguerli dai sogni, scegliendo una torta Bindi.

Perchè Bindi mette al servizio dei sogni l'arte e la tradizione dei suoi maestri pasticceri.

Una raffinata professionalità artigianale che scoprirete nella cura dei dettagli, nell'attenzione posta all'armonia dei sapori, nella ricercatezza e nell'originalità dei colori e delle forme, nella genuinità degli ingredienti utilizzati per rendere unica ed incancellabile la magia dei giorni più importanti della vita.

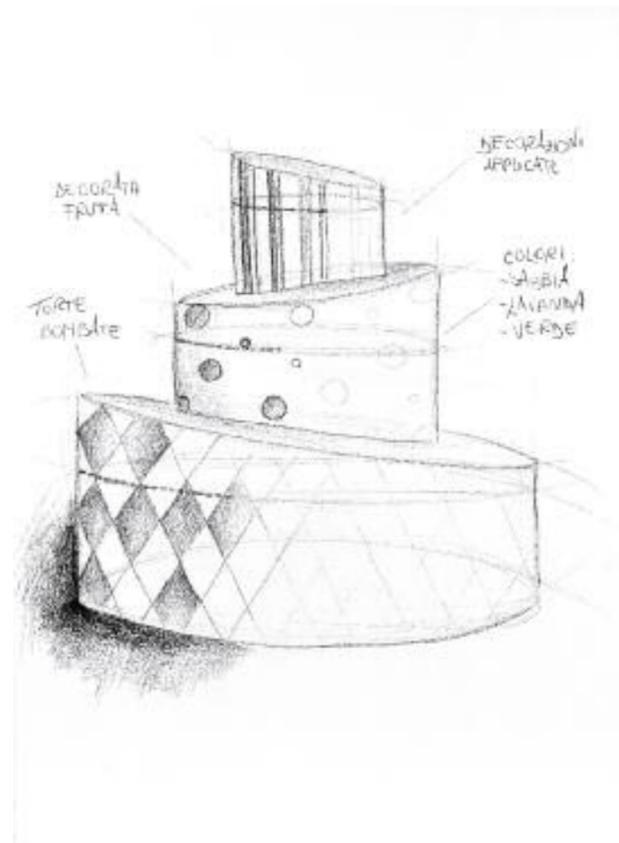




COUNTRY

Torta a due piani con cerchi e pois dai colori pastello

Porzioni	a partire da 60
Parte commestibile	superfici dei due piani
Composizione	pan di Spagna con bagna alcolica alla vaniglia crema alla vaniglia con frutti di bosco
Decorazione	rivestita con pasta di zucchero e decorata con frutti di bosco
Personalizzazione	colorazione torta inzuppitura alcolica farcitura scelta frutta tableau con messaggio
Cod.	0352
Allestimento	B



VENETIA

Torta a tre piani con motivi geometrici dai colori pastello

Porzioni	a partire da 80
Parte commestibile	superfici dei tre piani
Composizione	pan di Spagna con bagna alcolica alla vaniglia crema alla vaniglia con frutti di bosco
Decorazione	rivestita con pasta di zucchero, pasta di mandorla, perle di glassa bianca, decorata con frutti di bosco
Personalizzazione	colorazione torta inzuppitura alcolica farcitura scelta frutta tableau con messaggio

Cod. 0352
Allestimento C



PERLA

Torta monumentale a tre piani con rose bianche, ed iniziali di colore ecrù

Porzioni	a partire da 80
Parte commestibile	superfici dei tre piani
Composizione	pan di Spagna con bagna alcolica alla vaniglia crema con gocce di cioccolato fondente
Decorazione	tamburi rivestiti con pasta di zucchero colore ecrù decorati con rose ed iniziali realizzate a mano parte commestibile ricoperta con crema bianca al gusto vaniglia decorata con tecnica pizzo senza fine
Personalizzazione	colorazione torta colorazione iniziali inzuppitura alcolica farcitura
Cod.	0352
Allestimento	C





RIBBON

Torta monumentale a tre piani con pois e nastri di colore rosa e bianchi



Porzioni	a partire da 80
Parte commestibile	superfici dei tre piani
Composizione	pan di Spagna con bagna analcolica alla vaniglia, crema con gocce di cioccolato bianco
Decorazione	tamburi rivestiti con pasta di zucchero colore bianco e rosa parte commestibile ricoperta con crema bianca al gusto vaniglia
Personalizzazione	colorazione torta inzuppitura alcolica farcitura tableau con messaggio
Cod.	0352
Allestimento	C

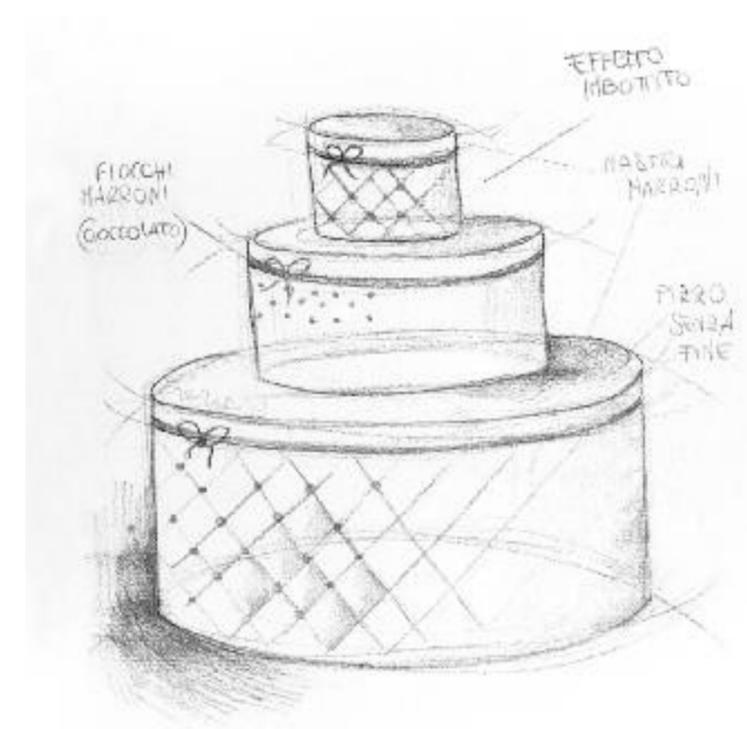
NEW BAROQUE

Torta monumentale a tre piani con festoni e nastri di colore azzurro e bianchi



Porzioni	a partire da 80
Parte commestibile	superfici dei tre piani
Composizione	pan di Spagna con bagna analcolica alla vaniglia, crema con gocce di cioccolato fondente
Decorazione	tamburi rivestiti con pasta di zucchero colore bianco e azzurro parte commestibile ricoperta con crema bianca al gusto vaniglia
Personalizzazione	colorazione torta inzuppitura alcolica farcitura tableau con messaggio
Cod.	0352
Allestimento	C

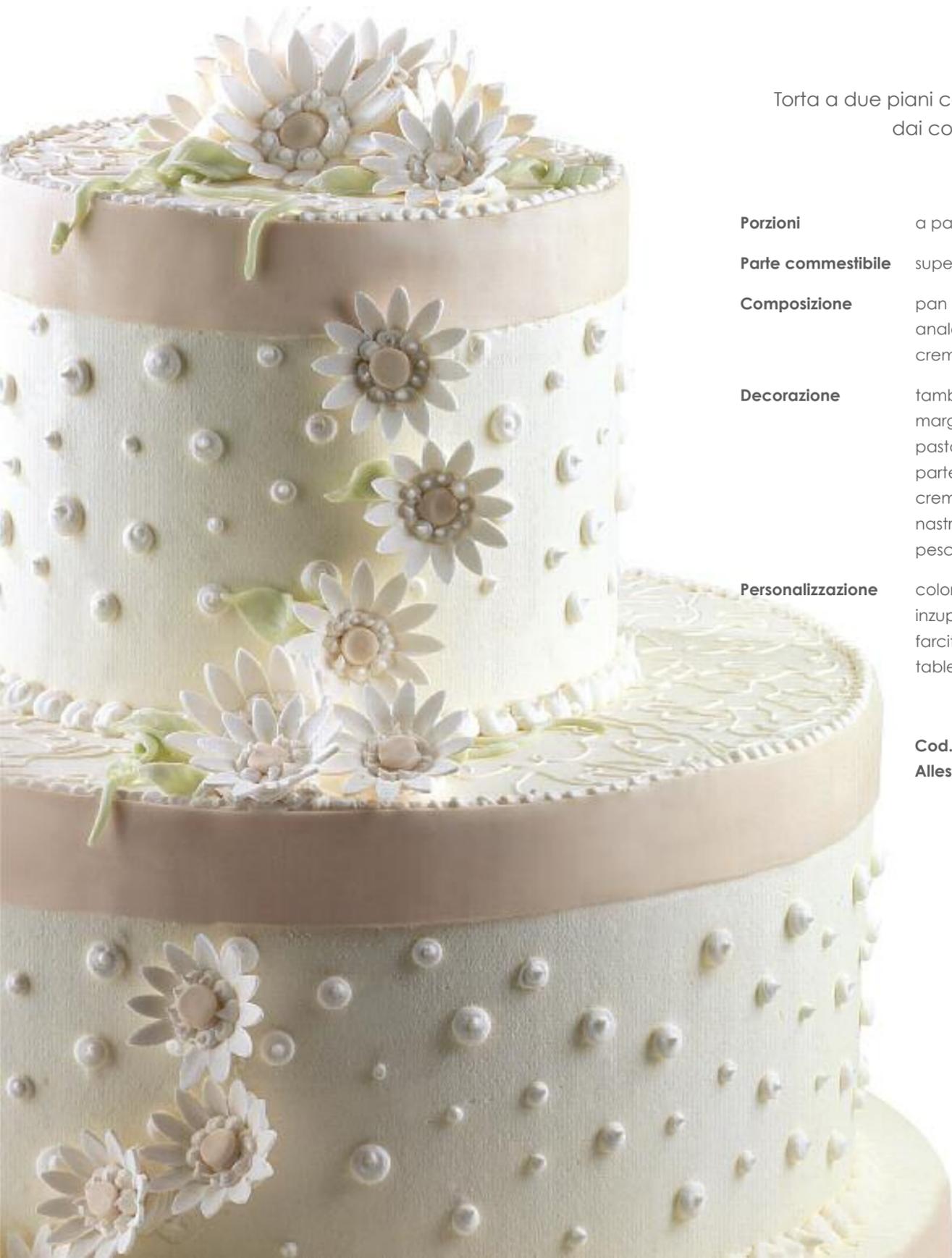




COCO'

Torta monumentale a tre piani con bouquet e petali di rose, colore ecrù e bianco

Porzioni	partire da 80
Parte commestibile	superfici dei tre piani
Composizione	pan di Spagna con bagna alcolica alla vaniglia, crema pasticcera con frutti rossi assortiti
Decorazione	tamburi rivestiti con pasta di zucchero colore ecrù effetto capitonnée nastri di cioccolato petali e bouquet di rose colore glicine realizzati a mano parte commestibile ricoperta con crema bianca gusto vaniglia
Personalizzazione	colorazione torta inzuppatura alcolica scelta frutta tableau con messaggio
Cod.	0352
Allestimento	C



DAISY

Torta a due piani con pois e cascata di margherite dai colori bianco e pesca

Porzioni	a partire da 60
Parte commestibile	superfici dei due piani
Composizione	pan di Spagna con bagna alcolica alla vaniglia creme alla vaniglia e al cioccolato
Decorazione	tamburi a pois con cascata di margherite realizzate a mano in pasta di zucchero parte commestibile ricoperta con crema bianca al gusto vaniglia nastri di pasta di zucchero color pesca
Personalizzazione	colorazione torta inzuppitura alcolica farcitura tableau con messaggio

Cod. 0352

Allestimento B

PINKY BLOSSOM

Torta a due piani color rosa con cascata di margherite bianche

Porzioni	a partire da 60
Parte commestibile	superfici dei due piani
Composizione	pan di Spagna con bagna alcolica alla vaniglia crema pasticcera con lamponi
Decorazione	tamburi rivestiti con pasta di zucchero rosa e cascata di margherite bianche realizzate a mano parte commestibile rivestita con pasta di zucchero
Personalizzazione	colorazione torta inzuppitura alcolica farcitura tableau con messaggio

Cod. 0352

Allestimento C

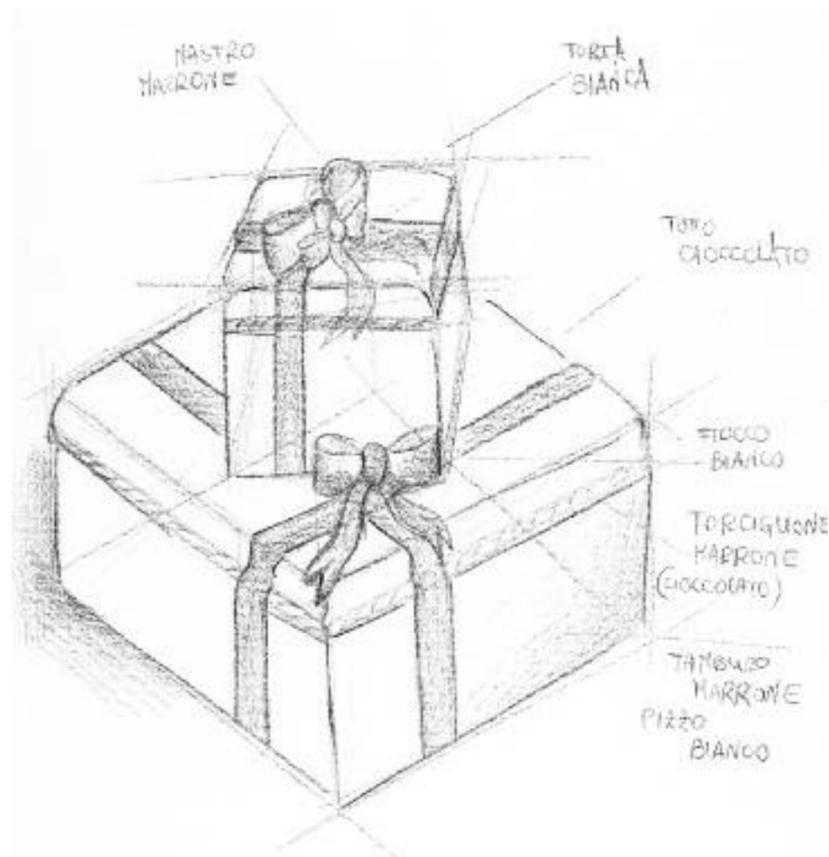


CUORE

Torta a forma di cuore con iniziali



Porzioni	a partire da 30
Parte commestibile	interamente
Composizione	pan di Spagna con bagna analcolica alla vaniglia crema alla vaniglia con gocce di cioccolato fondente
Decorazione	glassa di cioccolato bianco e motivi realizzati con crema bianca
Personalizzazione	colorazione torta colorazione iniziali inzuppitura alcolica farcitura
Cod.	1189

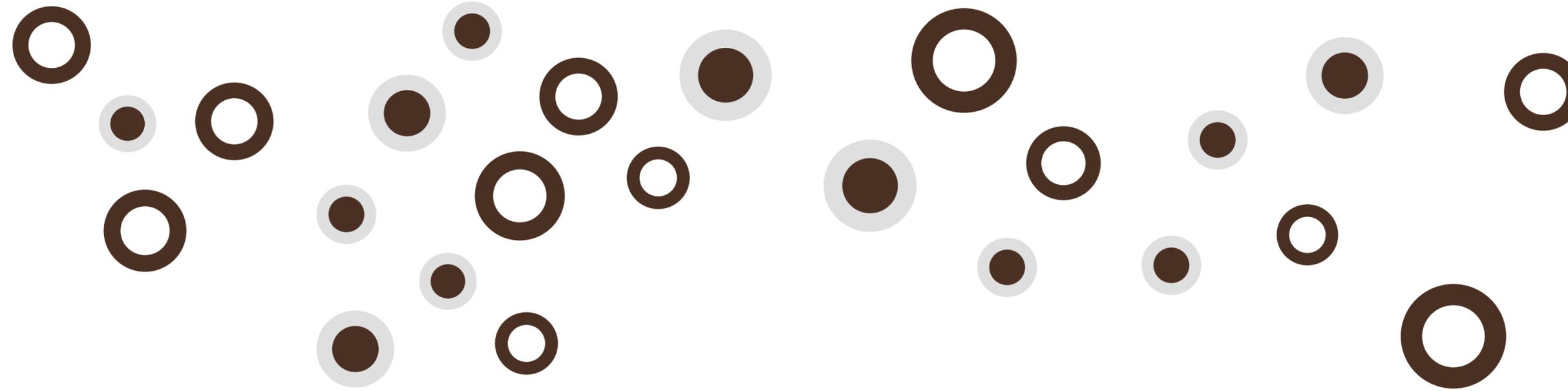


CHOCOLATE CADEAU

Torta a due piani a forma di pacchi regalo sovrapposti

Porzioni	a partire da 80
Parte commestibile	superfici dei due piani
Composizione parte bassa	pan di Spagna al cacao con bagna alcolica alla vaniglia e crema al cioccolato
Composizione parte alta	pan di Spagna con bagna alcolica alla vaniglia e crema alla vaniglia
Decorazione	tamburi rivestiti con pasta di zucchero al cacao e alla vaniglia, decorazione con tecnica pizzo senza fine, nastri in pasta di zucchero realizzati a mano
Personalizzazione	colorazione torta inzuppatura alcolica farcitura tableau con messaggio
	Cod. 0352
	Allestimento C





POP ART

Torta a due piani dalla forma geometrica con cilindro sovrapposto con cerchi e pois

Porzioni	a partire da 60
Parte commestibile	superfici dei due piani
Composizione parte bassa	pasta sfoglia e pan di Spagna al cacao con bagna analcolica alla vaniglia, crema al cioccolato con gocce di cioccolato bianco
Composizione parte alta	pasta sfoglia e pan di Spagna con bagna analcolica alla vaniglia e crema alla vaniglia con gocce di cioccolato fondente
Decorazione	tamburi rivestiti con pasta di zucchero al cacao con pois bianchi parte commestibile realizzata con pasta di zucchero al cacao e al gusto vaniglia decorata con cerchi bianchi e marroni
Personalizzazione	colorazione torta inzuppitura alcolica farcitura tableau con messaggio Cod. 0352 Allestimento C



CHOCOLATE ROSE

Torta monumentale a due piani dalla forma cilindrica con bouquets di rose di cioccolato

Porzioni	a partire da 60
Parte commestibile	superfici dei due piani
Composizione	pan di Spagna con bagna alcolica alla vaniglia, creme alla nocciola e alla vaniglia
Decorazione	tamburi rivestiti con pasta di zucchero al cacao e alla vaniglia bouquets di rose di cioccolato realizzate a mano parte commestibile ricoperta con crema bianca al gusto vaniglia, decori e nastro di cioccolato
Personalizzazione	colorazione torta inzuppitura alcolica farcitura tableau con messaggio
Cod.	0352
Allestimento	C



PUPPY DOG

Torta moderna glassata e decorata con gelatine colorate



Decorazione glassata con cioccolato bianco e soggetto decorato a mano con gelatine colorate

Personalizzazione personalizzazione soggetto
colorazione torta
inzuppitura alcolica
farcitura

Cod. 1190

Porzioni a partire da 15

Parte commestibile interamente

Composizione pan di Spagna con bagna analcolica
crema alla vaniglia e cereali ricoperti di cioccolato



ESMERALDA

Torta moderna glassata e decorata con gelatine colorate

Porzioni a partire da 15

Parte commestibile interamente

Composizione pan di Spagna con
bagna alcolica
crema alla vaniglia
e cereali ricoperti di
cioccolato

Decorazione glassata con cioccolato
bianco e soggetto
decorato a mano con
gelatine colorate

Personalizzazione personalizzazione
soggetto
colorazione torta
inzuppatura alcolica
farcitura

Cod. 1190





TEDDY BEAR

Torta ricoperta con pasta di zucchero e
soggetto di marzapane



Porzioni	a partire da 30
Parte commestibile	interamente
Composizione	pan di Spagna con bagna analcolica, crema alla vaniglia e lamponi
Decorazione	ricoperta con pasta di zucchero, soggetto di marzapane realizzato a mano
Personalizzazione	colorazione torta scelta soggetto (maschio / femmina) inzuppitura alcolica farcitura
Cod.	1190



ARIA DI PRIMAVERA

Cilindro ricoperto con pasta di zucchero e margheritine



Porzioni	a partire da 30
Parte commestibile	interamente
Composizione	alternanza di pan di Spagna con bagna alcolica, crema alla vaniglia e al limone con fragoline
Decorazione	ricoperta con pasta di zucchero e margherite realizzato a mano
Personalizzazione	colorazione torta, scelta dei fiori scritta, inzuppatura alcolica, farcitura

Cod. 1190

BUTTERFLY

Torta ricoperta con pasta di zucchero con fiori e farfalle



Porzioni	a partire da 30
Parte commestibile	interamente
Composizione	alternanza di pan di Spagna con bagna alcolica, crema alla vaniglia e al cioccolato con gocce di cioccolato bianco e fondente
Decorazione	ricoperta con pasta di zucchero, farfalle di cioccolato e fiori realizzati a mano
Personalizzazione	colorazione torta, scritta, inzuppatura alcolica, farcitura

Cod. 1190

BACHELOR

Torta ricoperta con pasta di zucchero e soggetto di marzapane



Porzioni	a partire da 30
Parte commestibile	interamente
Composizione	pan di Spagna con bagna alcolica, crema al limone e fragoline
Decorazione	ricoperta con pasta di zucchero e soggetto in marzapane realizzato a mano
Personalizzazione	colorazione torta scelta del soggetto (maschio / femmina) inzuppitura analcolica farcitura Cod. 1190

TOCCO

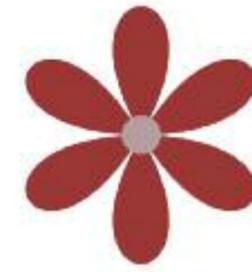
Torta ricoperta con pasta di zucchero e cappello di cioccolato



Porzioni	a partire da 30
Parte commestibile	interamente
Composizione	pan di Spagna con bagna alcolica e farciture con crema alla vaniglia e al cioccolato
Decorazione	ricoperta con pasta di zucchero, cappello di cioccolato e pergamena realizzati a mano
Personalizzazione	colorazione torta inzuppitura analcolica farcitura Cod. 1190

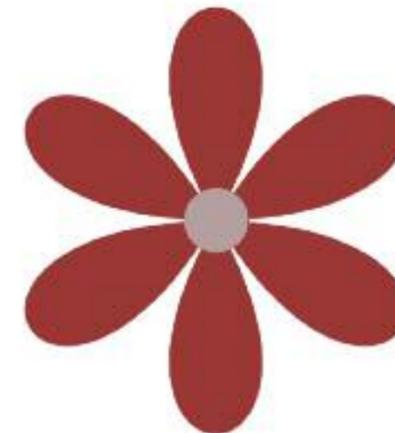
FIORI DI CAMPO

Torta moderna glassata con fiori di pasta di zucchero



Porzioni	a partire da 15
Parte commestibile	interamente
Composizione	pan di Spagna con bagna alcolica alla vaniglia, crema alla vaniglia e frutta fresca
Decorazione	glassa di cioccolato bianco e fiori realizzati a mano in pasta di zucchero
Personalizzazione	colorazione torta scritte inzuppitura alcolica farcitura

Cod. 1190



CILINDRO DI POIS

Cilindro di cioccolato con petali di rosa in pasta di zucchero

Porzioni	a partire da 15
Parte commestibile	interamente
Composizione	stratigrafia di pan di Spagna al cacao con bagna alcolica alla vaniglia alternata da creme alla vaniglia e al cioccolato al latte racchiusa con un nastro di cioccolato
Decorazione	pois fiori e petali di rosa in pasta di zucchero
Personalizzazione	colorazione dei decori scritta inzuppitura alcolica farcitura
Cod.	1190



FRILLY PETALS

Cilindro di cioccolato con petali di rosa in pasta di zucchero

Porzioni	a partire da 15
Parte commestibile	interamente
Composizione	stratigrafia di pan di Spagna al cacao con bagna alcolica alla vaniglia alternata da creme al cioccolato, crema alla nocciola e croccantino, racchiusa con un nastro di cioccolato
Decorazione	selva di cioccolato, fiori e petali di rosa in pasta di zucchero
Personalizzazione	colorazione dei decori scritta inzuppitura alcolica farcitura
Cod.	1190



CILINDRO MACARON

Cilindro glassato al cioccolato con macaron



Porzioni a partire da 15

Parte commestibile interamente

Composizione stratigrafia di pan di Spagna al cacao con bagna alcolica alla vaniglia alternata da creme al cacao e alla vaniglia

Decorazione glassa al cioccolato con applicazione di macaron (meringhe al pistacchio e lampone)

Personalizzazione inzuppitura alcolica
farcitura

Cod. 1190

NUMBER GIFT

Torta moderna a forma di pacco regalo con nastro e numeri

Porzioni a partire da 30

Parte commestibile interamente

Composizione pan di Spagna con bagna alcolica alla vaniglia alternati da creme alla vaniglia e al cioccolato



Decorazione ricoperta e decorata con nastro e numeri in pasta di zucchero

Personalizzazione colorazione torta
inzuppitura alcolica
farcitura

Cod. 1189

CHIC

Torta moderna color pesca con rose e pois

Porzioni a partire da 30

Parte commestibile interamente

Composizione pan di Spagna con bagna alcolica alla vaniglia e crema al limone

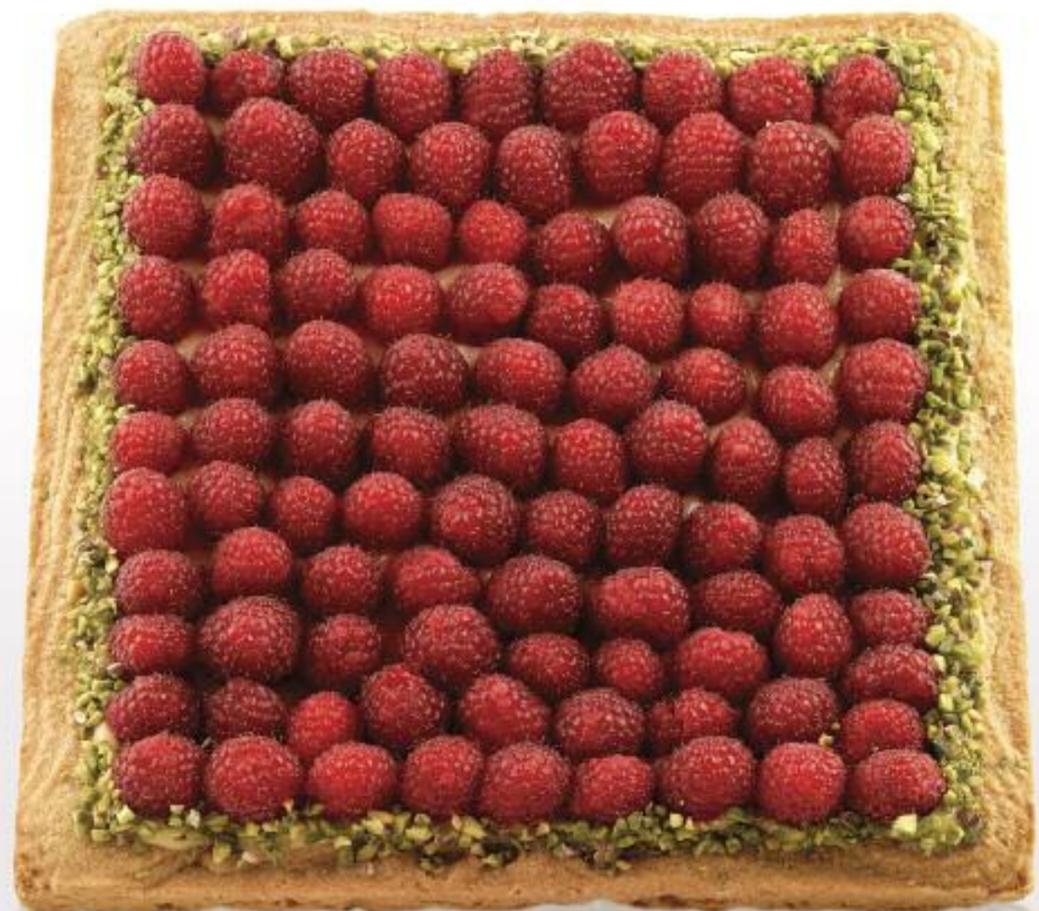


Decorazione ricoperta con pasta di zucchero, decorata con tecnica pizzo senza fine ed applicazioni di pois e rose fatte a mano con pasta di zucchero color avorio

Personalizzazione colorazione torta
inzuppitura alcolica
farcitura

Cod. 1190

CROSTATA AI LAMPONI



Porzioni a partire da 12

Composizione pasta frolla con crema pasticcera e lamponi freschi, granellatura di pistacchio

Personalizzazione scelta della frutta
possibilità di inserire tableau con scritta

Cod. 1190

CROSTATA AI MIRTILLI



Porzioni a partire da 12

Composizione pasta frolla con crema pasticcera e mirtilli freschi, granellatura di pistacchio

Personalizzazione scelta della frutta
possibilità di inserire tableau con scritta

Cod. 1190

CAPPUCCINO



Composizione

pan di spagna con bagna leggera al caffè
e crema cappuccino

Porzioni

a partire da 15

Cod. 1190

Personalizzazione

colorazione torta
inzuppitura alcolica
farcitura

MOKA



Composizione

pan di spagna con bagna
leggera al caffè e crema moka
(caffè e cioccolato)

MACININO



Composizione

pan di spagna con bagna leggera al caffè
e crema al caffè

PIZZA
HARRONI
(COCOCCOLATO)

HARRONI

PIZZA
SENZA
FINE



ALTRE
proposte

matrimonio



TEA - ROSE
a partire da 80 prz
cod. 0352



SIDECAR
a partire da 80 prz
cod. 0352



WHITE MOMENT
a partire da 80 prz
cod. 0352



ST HONORE'
a partire da 30 ptz (2 alzate)
cod. 0328



CHANTILLY
a partire da 30 prz (2 alzate)
cod. 0332

battesimo



SABRINA
a partire da 30 prz (2 livelli)
cod. 1190



MAGIA D'ORIENTE
a partire da 20 prz
cod. 1187



MARGHERITINE
a partire da 30 prz
cod. 0352



ORSETTO
a partire da 30 prz
cod. 1189



TARTUFATA
a partire da 30 prz (2 alzate)
cod. 0344



CHARLOTTE
a partire da 30 prz (2 alzate)
cod. 0330



GATTINI
a partire da 15 prz
cod. 1190

compleanno

laurea



PRIMI ANNI
a partire da 15 prz
cod. 1189



VENTAGLIO
a partire da 15 prz
cod. 1187



DOLCE AUGURI
a partire da 20 prz
cod. 1190



CADEAUX
a partire da 15 prz
cod. 1190



**TORTA LAUREA
RETTANGOLARE**
a partire da 20 prz
cod. 1187



**TORTA LAUREA
TONDA**
a partire da 30 prz
cod. 1190



NUMERI
a partire da 30 prz
cod. 1189

comunionione

SOGGETTI marzapane



LIBRO
a partire da 30 prz
cod. 1190



CALLE
a partire da 20 prz
cod. 1187



CAGNOLINO BATTESIMO
altezza cm. 5
cod. 0425



CAGNOLINA BATTESIMO
altezza cm. 5
cod. 0428



ORSETTO BATTESIMO
altezza cm. 6
cod. 0432



ORSETTA BATTESIMO
altezza cm. 6
cod. 0433



ORSETTO LAUREA
altezza cm. 6
cod. 0444



ORSETTA LAUREA
altezza cm. 6
cod. 0445



CAGNOLINO COMUNIONE
altezza cm. 5
cod. 0434



CAGNOLINA COMUNIONE
altezza cm. 5
cod. 0435



COPPIA CAGNOLINI NOZZE
altezza cm. 5
cod. 0446



COPPIA ORSETTI NOZZE
altezza cm. 5
cod. 0447



ORSETTO COMUNIONE
altezza cm. 6
cod. 0436



ORSETTA COMUNIONE
altezza cm. 6
cod. 0441



SPOSI SIDECAR
altezza cm. 17 x 21
cod. 0125



SPOSI AUTO
altezza cm. 15 x 22
cod. 0161



CAGNOLINO LAUREA
altezza cm. 5
cod. 0442



CAGNOLINA LAUREA
altezza cm. 5
cod. 0443

SOGGETTI classici



**COMUNIONE SAIO
PANNO LENCI**
altezza cm. 16,5
cod. 0327



CALICE
cod. 0323



**LAUREA MASCHIO
CERAMICA**
altezza cm. 11,5
cod. 0943



MITRIA
cod. 0322



VENTICINQUESIMO
diametro cm. 12
cod. 0282



**COMUNIONE SAIO
PANNO LENCI**
altezza cm. 16,5
cod. 0320



**SPOSI
PANNO LENCI**
altezza cm. 17
cod. 0285



**CAPELLO
altezza cm. 3,5 x 14
cod. 0448
PERGAMENA
lunghezza cm. 20
cod. 0449**



CINQUANTESIMO
diametro cm. 12
cod. 0284



**LAUREA FEMMINA
CERAMICA**
altezza cm. 11,5
cod. 0927

PIZZO
MARRONI
(COCOLATO)

MARRONI

PIZZO
SENZA
FINE

bindi

fantasia nel dessert®

I NOSTRI NEGOZI

MILANO

Via Rembrandt 2 tel 02 48 71 38 01
Viale Monza 59 tel 02 26 19 12 1
P.zza Tito imperatore 8 tel 02 54 55 27 7

SAN GIULIANO MILANESE

Via della Liberazione 1 tel 02 98 29 42 14

SESTO SAN GIOVANNI

Viale Italia 217 tel 02 26 26 01 41

TREZZANO SUL NAVIGLIO

Via Goldoni 1 tel 02 44 53 36 5

MILANO

BARCELLONA

BERLINO

LONDRA

MOSCA

NEW YORK

PARIGI

SHANGHAI

ZURIGO

Tel. 02 982941 - Fax 02 98294287
www.bindidessert.it


fantasia nel dessert®