

Laboratorio di Dessert Artigianali

ES
easy sweet

— CHEF MARCO UTZERI —



I nostri sono dei dessert artigianali e genuini,
creati con prodotti di alta qualità che rispettano le
ricette tradizionali, con un tocco di ***originalità*** e
raffinatezza.

Tiramisù

È UN DESSERT AL CUCCHIAIO A BASE DI SAVOIARDI INZUPPATI NEL CAFFÈ E RICOPERTI DA UNA CREMA MASCARPONE.

Cosa troviamo al suo interno:

Uova, zucchero, mascarpone, caffè e savoiardi.

Allergeni:



Crema Balù

LA CREMA BALÙ È UNA SOFFICE CREMA MASCARPONE ACCOMPAGNATA DA UNA CREMA ALLE NOCCIOLE, IL TUTTO RESO CROCCANTE DA DELLE SCAGLIE DI CIOCCOLATO E ORO SAIWA.

Cosa troviamo al suo interno:

Mascarpone, tuorli, crema di nocciola, zucchero, scaglie di cioccolato, oro saiwa, caffè.

Allergeni:



Cremoso alla pardula

IL CREMOSO ALLA PARDULA È UNA RIVISITAZIONE IN VERSIONE SEMISFERICA DELLA CLASSICA PARDULAS, UN DOLCE ORIGINARIO DELLA TRADIZIONE SARDA. È COMPOSTA DA UNA BASE CREMOSA ALLA RICOTTA, ZAFFERANO E SCORZA D'ARANCIA, IL TUTTO RESO CROCCANTE DA UN CRUMBLE AL PROFUMO DI ZAFFERANO.

Cosa troviamo al suo interno:

Uova, ricotta, zafferano, farina di grano duro, farina di mandorle, arancia e panna vegetale.

Allergeni:



Cremoso all'Amaretto

RIVISITAZIONE IN VERSIONE SFERICA DEL CLASSICO AMARETTO, DOLCE TIPICO DELLA TRADIZIONE SARDA.

Cosa troviamo al suo interno:

Amaretti, Amaretto di Saronno, panna, biscotto digestive e farina di mandorle.

Allergeni:



Seadas Scomposta

RIVISITAZIONE DELLA CLASSICA SEADAS DELLA TRADIZIONE SARDA, PROPOSTA IN VERSIONE FREDDA.

UNA VELLUTATA CREMA DI FORMAGGIO RACCHIUDE I PROFUMI TIPICI DEL DOLCE ORIGINALE, COMPLETATA DA UNA SFOGLIA CROCCANTE ADAGIATA SOPRA PER RICHIAMARE LA TEXTURE DELLA SEADAS TRADIZIONALE.

Cosa troviamo al suo interno:

Farina di semola, strutto, pecorino primo sale inacidito e scorza di limone

Allergeni :



Hazelnuts Coco

CREMOSO BAVARESE AL COCCO E POP CORN, CON SOFFICE QUENELLE ALLA NOCCIOLA E UN CUORE DI CREMA AL COCCO E MANDORLE.

Cosa troviamo al suo interno:

Panna, farina di cocco, uova e crema di nocciole.

Allergeni :



Pistachio Delight

DELICATO CREMOSO AL PISTACCHIO DALLA CONSISTENZA VELLUTATA E DAL GUSTO INTENSO, ARRICCHITO DA UN CUORE DI COULIS ALLA FRAGOLA CHE DONA FRESCHEZZA E CONTRASTO AROMATICO.

Cosa troviamo al suo interno:

Panna, pasta pura di pistacchio, cioccolato bianco, biscotto e coulis alla fragola.

Allergeni :



Noisette

DESSERT CREMOSO ALLA NOCCIOLA DAL GUSTO INTENSO E AVVOLGENTE, PENSATO PER ESALTARE L'AROMA NATURALE DELLA NOCCIOLA IN UNA VERSIONE MODERNA ED ELEGANTE.

Cosa troviamo al suo interno:

Panna, nocciola, cioccolato e biscotto

Allergeni :



Esotic Dream

DESSERT FRESCO ED ESOTICO CHE UNISCE NOTE TROPICALI E CREMOSITÀ DELICATA, PENSATO PER DARE EQUILIBRIO TRA DOLCEZZA E ACIDITÀ IN UNA VERSIONE MODERNA E LEGGERA.

Cosa troviamo al suo interno:

Panna, frutta esotica e biscotto.

Allergeni:



Cremoso al Caramello

DESSERT CREMOSO DAL GUSTO INTENSO E AVVOLGENTE DI CARAMELLO, CON CONSISTENZA VELLUTATA E PERFETTAMENTE BILANCIATA TRA DOLCEZZA E NOTE TOSTATE.

Cosa troviamo al suo interno:

Panna, caramello e biscotto.

Allergeni:



Sacher

RIVISITAZIONE DEL CLASSICO DOLCE AL CIOCCOLATO IN CHIAVE MODERNA, CON CONSISTENZA MORBIDA E GUSTO INTENSO DI CACAO, BILANCIATO DA UNA NOTA LEGGERMENTE FRUTTATA.

Cosa troviamo al suo interno:

Cioccolato, uova, zucchero, farina e confettura di albicocca.

Allergeni:



Hot Chocolat Foundant

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO E FONDENTE, CON ESTERNO MORBIDO E INTERNO CREMOSO E AVVOLGENTE, PENSATO PER ESALTARE L'INTENSITÀ DEL CIOCCOLATO IN OGNI CUCCHIAIO.

Cosa troviamo al suo interno:

Cioccolato, burro, uova, zucchero e farina.

Allergeni:



Cheesecake

DESSERT CREMOSO AL FORMAGGIO DALLA CONSISTENZA VELLUTATA, CON BASE CROCCANTE DI BISCOTTO, PENSATO PER OFFRIRE UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA DOLCEZZA E FRESCHEZZA.

Cosa troviamo al suo interno:

Formaggio cremoso, panna, zucchero e biscotto.

Disponibilità:

Disponibile anche in versione senza glutine e senza lattosio.

Possibilità di vendita anche in versione neutra, senza topping, per permettere personalizzazioni.

Allergeni:



Easy Dulce

DESSERT CREMOSO E AVVOLGENTE ISPIRATO AL GUSTO DEL DULCE DE LECHE, CON CONSISTENZA VELLUTATA E BASE CROCCANTE CHE BILANCIA LA DOLCEZZA CON NOTE TOSTATE E CARAMELLATE.

Cosa troviamo al suo interno:

Panna, dulce de leche e biscotto.

Allergeni:



Cheesecake vegana scomposta cacao e arancia

MOUSSE AL FORMAGGIO DI ANACARDI, CACAO E ARANCIA CARAMELLATA, CON CRUMBLE CROCCANTE DI NOCI E SEMI MISTI. DESSERT PENSATO PER CHI SEGUE UN'ALIMENTAZIONE FIT, VEGANA, SENZA LATTOSIO E SENZA GLUTINE.

Cosa troviamo al suo interno:

Cacao, ricotta di anacardi, arancia, crumble di semi e frutta secca.

Allergeni:



ES
easy sweet



Laboratorio di Dessert Artigianali

☎ +39 348 305 6054

✉ easysweet.lab@gmail.com

@easy_sweet_dessert

🌐 easysweet.chefmarcoutzeri.it

👤 P.iva 03921770925

