



PER CUOCERE

1
La teglia rettangolare
In acciaio antigraffio e antiaderente, è
caratterizzata da insolite dimensioni che
permettono di realizzare eleganti
crostate o torte salate. Il fondo
mobile è molto utile per
sformare le preparazioni
(Kaiser, 35x11 cm, a circa € 38).



2

Per la cottura in bianco
Collana in metallo
ricoperta in silicone:
ti permette di cuocere
i gusci di frolla senza
usare i legumi secchi
(Cuoricini, Zeal, distribuito da
Kunzi, 112 cm, a circa € 13).



3
La teglia quadrata
Protetta da uno speciale
rivestimento interno
antiaderente rinforzato
con particelle ceramiche,
garantisce grande resistenza
contro graffi e usura (Guardini,
linea Keramia, a € 9,90).



...frolla

più, libri e prodotti pronti per chi ha fretta

La frolla fresca già
stesa: molto sottile,
è perfetta per le
crostate (Buitoni, 230 g,
a € 1,90).



Sapiente mix
di farine che
garantisce la
massima resa
per i dolci
(Almaverde Bio, 1
kg, a circa € 1,20).

I libri

**DA UN GRANDE
PASTICCIERE**
Sessanta ricette
d'autore realizzate
da uno dei più
apprezzati e
creativi docenti
dell'Accademia Maestri
Pasticceri Italiani (Crostate,
di Gianluca Fusto, Fusion
Ideas, a € 69).



**COME
IL DOLCE**
Un volume
a forma di
crostata con
50 ricette facili

da realizzare: dalla confettura
alla frutta, dal cioccolato
alle creme (Crostate, a cura
di Accademia Barilla, White Star,
a € 12,90).

**APPROCCIO
SCIENTIFICO**
Tante ricette
innovative,
realizzate con
tutte le frolle
possibili e



con tutti i trucchi per non
sbagliare (Progetto crostate,
di Federico Prodon, Gribaudo,
a € 14,90).



**LA FRUTTA
PROTAGONISTA**
Le crostate,
farcite solo
con frutta di
stagione: ricette

rustiche, ma di grande impatto
sensoriale, golose e irresistibili
(Crostate per tutte le stagioni, di
Bianchessi e Fagioli, Bibliotheca
Culinaria, a € 13,90)