NEW

Cornetto Madre *Mélange*

1R4020 **CORNETTO MADRE VUOTO MELANGE**

Forma innovativa, più corta e panciuta. Impasto stratificato con margarina e burro per un perfetto equilibrio tra gusto pieno e leggerezza. Ideale da farcire. Fill the difference!

70 | 50 | 170°C | 23-27 min

LIEVITO Madre® FRESCO

Pancannolo *alla Nocciola*

1B4239 **PANCANNOLO ALLA NOCCIOLA**

Sfoglia con Lievito MadreCupiello Fresco, dalla nuova forma più elegante e distintiva. Impasto bicolore con tocco di burro, soffice e friabile. Rifinita con soluzione lucidante. Farcita con 20g di avvolgente crema alla nocciola, evidente e invitante.

93 | 60 | 170°C | 23-27 min

LIEVITO Madre® FRESCO

Lievito di birra

1R4310

MINI CROISSANT DRITTO VUOTO

Lucidato con zucchero

30 | 100 | 170°C | 18-22 min

1R4311

MAXI CORNETTO EXTRAFARCITO CREMA

Rifinito con zucchero, extrafarcitura (22g)

97 | 55 | 170°C | 23-27 min

1R4312

MAXI CORNETTO EXTRAFARCITO NOCCIOLA

Rifinito con scaglie di cioccolato fondente, extrafarcitura (22g)

97 | 55 | 170°C | 23-27 min

1R4313

MAXI CORNETTO EXTRAFARCITO CONFETTURA ALBICOCCA

Rifinito con granella di zucchero, extrafarcitura (22g)

97 | 55 | 170°C | 23-27 min

CUPIELLO

NEW

filly

easy to fill, easy to love

1R4000 **“Filly” Cornetto Dritto Vuoto**

Perfetto da farcire, grazie al profilo aromatico equilibrato che esalta la farcitura e grazie al formato e alla size che permettono alla farcitura di essere distribuita da punta a punta. Con Lievito MadreCupiello Fresco, lievitato 26 ore.

71 | 50 | 170°C | 23-27 min

LIEVITO Madre® FRESCO

DUBAI

RICCO, INTENSO, CROCCANTE

1R4050 **“Dubai” Croissant Bicolore**

Impasto bicolore con gocce di cioccolato. Farcito con 10g di crema al pistacchio e pasta Kataifi e 5g di crema al cioccolato. Lucidato con zucchero e rifinito con corn flakes verdi. Con Lievito MadreCupiello Fresco, lievitato 26 ore.

88 | 48 | 160°C | 23-25 min

LIEVITO Madre® FRESCO

PARIS

TUTTOBURRO
AI FRUTTI DI BOSCO
CON FARINA INTEGRALE

1R4034 **“Paris” ai Frutti di Bosco con Farina Integrale**

Farcito ai frutti di bosco. Rifinito con semi di mirtillo. Con farina integrale. Con Lievito MadreCupiello Fresco, lievitato 26 ore.

85 | 50 | 170°C | 23-27 min

LIEVITO Madre® FRESCO

Double

DOPPIO IMPASTO, DOPPIO CIOCCOLATO, DOPPIO PIACERE

1B4010 **“Double” Fagotto bicolore**

Impasto bicolore con tocco di burro. Lucidato con zucchero. Farcito con 15g di crema al cioccolato e 5g di gocce di cioccolato fondente. Con Lievito MadreCupiello Fresco, lievitato 26 ore.

88 | 40 | 160°C | 23-25 min

LIEVITO Madre® FRESCO

Peso medio per pezzo (g) | Pezzi per cartone

CUPIELLO

Temperatura forno ventilato (°C) | Tempo di preparazione (min.)