

*Indice delle ricette*

Prefazione	5
Sommario	6

**IGINIO MASSARI***Una vita in pasticceria* 12

Bianco a mangiare	14
Charlotte ai frutti di bosco	16
Ciocolatini pepe e cannella	18
Dolce Duchessa	20
Tartelletta sorrentina al limone	22
Torta Seduzione	24
Torta alla vaniglia e pistacchio	26

**GINO FABBRI***Un maestro da Bologna* 28

Coccole	30
Quadrum	32
Cornetto sfogliato	34
Mattindor	36
Primavera	38
Confettura di mele al Calvados	40
Marron glacés, crema doppia panna e saba	42

**PAOLO SACCHETTI***Orgoglio fiorentino* 44

Freschezza al limone	46
Cheesecake ai lamponi	48
Scendiletto	50
Quaresimali	52
Giulebbe	54
Pesche di Prato	56
Millefoglie caramellata ai frutti rossi	58

**LUIGI BIASETTO***Setteveli di poesia* 60

Aloha	62
Carioca	64
Crème brûlée	66
Long cake	68
Macaron al tiramisù	70
Setteveli	72
Confettura al mango	74

## GIANLUCA FUSTO

---

<i>La regola del talento</i>	<b>76</b>
Madagascar	<b>78</b>
Costellazione	<b>80</b>
Texture stripe	<b>82</b>
Semplicità	<b>84</b>
Attorno la nocciola	<b>86</b>
Tavoletta Assoluto	<b>88</b>
Summertime	<b>90</b>

## ERNST KNAM

---

<i>Rigore teutonico, passione italiana</i>	<b>92</b>
Green	<b>94</b>
Tris 20° anniversario	<b>96</b>
Semplicemente frutta	<b>98</b>
Pralina tris	<b>100</b>
Mango express	<b>102</b>
Crostata lime, aloe vera e cioccolato bianco	<b>104</b>
Semplicemente dolce	<b>106</b>

## DIEGO CROSARA

---

<i>L'artista delle cose semplici</i>	<b>108</b>
Dama bianca	<b>110</b>
Tubino	<b>112</b>
Cioccolato, arancio e lamponi	<b>114</b>
Caffè corretto	<b>116</b>
Coccofragola	<b>118</b>
Marronita	<b>120</b>
Millefoglie mignon salato	<b>122</b>

## SALVATORE DE RISO

---

<i>Profumo di limoni</i>	<b>124</b>
Caprese al limone all'extravergine	<b>126</b>
Carezze di mandorle e amarene	<b>128</b>
Sentimento di Sal	<b>130</b>
Tiramisù al caffè scurzette	<b>132</b>
Dolcezze del Vesuvio	<b>134</b>
Melanzane al cioccolato	<b>136</b>
Delizie al limone	<b>138</b>

## EMMANUELE FORCONE

---

<i>Stupire con l'essenza</i>	<b>140</b>
Tartelletta al limone meringata	<b>142</b>
Tartelletta rocher	<b>144</b>
Pannacottine alle fragole	<b>146</b>
Minisfere	<b>148</b>
Cheesecake	<b>150</b>
Trasparenza Mont Blanc	<b>152</b>
Yogurt & fragole	<b>154</b>

## LUCCA CANTARIN

---

<i>Specialità: lievitati</i>	<b>156</b>
Pan Matilde	<b>158</b>
Erica	<b>160</b>
Pane, olio e zucchero	<b>162</b>
Dolce risveglio	<b>164</b>
Mamaluni	<b>166</b>
Bicchierino Carioca	<b>168</b>
Cuore matto	<b>170</b>

## PASQUALE MARIGLIANO

---

<i>Scuola francese, gusto mediterraneo</i>	<b>172</b>
Ciock al sale di Guérande	<b>174</b>
Mousse ai frutti di bosco	<b>176</b>
Capresina	<b>178</b>
Sinfonia d'estate	<b>180</b>
Torta cioccolato, noci e caramello	<b>182</b>
Soffiati	<b>184</b>
Truffe a modo mio	<b>186</b>

## FABRIZIO GALLA

---

<i>La forza della ragione, il piacere della creatività</i>	<b>188</b>
Mignon fondente	<b>190</b>
Pistacchio & fragola	<b>192</b>
Tartelletta cannella e arancia	<b>194</b>
Torte di pere, cioccolato e vaniglia	<b>196</b>
Pralina limone e nocciola	<b>198</b>
Pralina al sake	<b>200</b>
Caramello, albicocca & vaniglia	<b>202</b>

**ACHILLE ZOIA**

---

<i>Il signore del lievito</i>	<b>204</b>
Mousse ai frutti di bosco	<b>206</b>
Mousse al cioccolato	<b>208</b>
Mousse al caramello	<b>210</b>
Mousse cioccolato & arancio	<b>212</b>
Tiramisù al caffè	<b>214</b>
Panettone prugne secche e marzapane	<b>216</b>
Torte di rose	<b>218</b>

**DAVIDE COMASCHI**

---

<i>Giovani campioni cercasi</i>	<b>220</b>
Dolce sinfonia	<b>222</b>
Mignon cheesecake	<b>224</b>
Canestro di frutta	<b>226</b>
Mousse alla fragola e pannacotta	<b>228</b>
Dolce arancio	<b>230</b>
Bigné al cioccolato	<b>232</b>
Torta cremino	<b>234</b>

**ALESSANDRO DALMASSO**

---

<i>Pasticceria d'autore, ricerca d'artista</i>	<b>236</b>
Peccato di gola	<b>238</b>
Carotina	<b>240</b>
Cannoli di sfoglia	<b>242</b>
Spaghetтата Val Susina	<b>244</b>
Genepì del Moncenisio	<b>246</b>
150°	<b>248</b>
L'allegro compleanno	<b>250</b>

Indice delle ricette	<b>252</b>
----------------------	------------