



SESTO
Cream

Diamo Forma...
...alla nostra Passione.

il Dessert.
Dessert.

MERAVIGLIOSA al Cedro

Mousse e cuore al Cedro di Santa Maria, su fondo di pan di spagna imbevuto al liquore al Cedro.



MERAVIGLIOSA al Mandarino

Mousse e cuore al mandarino di Calabria, su fondo di pan di spagna imbevuto al mandarino.



MERAVIGLIOSA al Limone

Mousse e cuore al limone di Calabria, su fondo di pan di spagna imbevuto al limoncello.

DELIZIA

Crema e Amarena

Parfait alla crema e vaniglia
con cuore morbido alle amarene
e fondo croccante di biscotti.



DELIZIA **Ciocco Passione**

Cre moso al cioccolato bianco ricoperto da una deliziosa glassa e cuore morbido ai lamponi con crumble croccante di biscotti.



DELIZIA **Cioccolato e** **Grand Marnier**

Parfait e cuore morbido al cioccolato fondente Grand Cru e arancia, su fondo di pan di spagna al cacao Seleção, imbevuto al Grand Marnier.

ROCHER **Gianduaia**

Un parfait alla crema gianduaia
ripieno alla crema di nocciole IGP
ricoperti da un guscio croccante di
cioccolato al latte e granelle di nocciole.



ROCHER **Pistacchio DOP**

100% Pistacchio di Bronte DOP:
un parfait e un cuore morbido
vengono glassati da un croccante
strato di cioccolato e granelle.



ROCHER **Bianco**

Cre moso al cioccolato bianco
ripieno alla mandorla, ricoperto
da un guscio croccante al
cioccolato bianco, granella di
mandorle e cocco rapè.

QUADROTTO **Noci e Fichi**

Il dacquoise alle noci, il gelée e la gustosa glassa alla melassa di fichi di Calabria vengono esaltati dal delizioso parfait alle noci di Sorrento IGP.



QUADROTTO **SestoMisù**

Quadrotto di crema al mascarpone aromatizzato al Marsala, con biscotto Savoiaro imbevuto al caffè.



QUADROTTO **Lemon cake**

Pan di spagna imbevuto al limoncello con gustosa mousse e glassa al limone di Calabria.

GOLOSO al Cioccolato

Ciocolati originari del Madagascar:
Cioccolato al latte, cioccolato
fondente, con cuore cremoso e
intenso del cioccolato extra dark.



CROCCANTE **Cuor di Nocciola**

100% IGP Piemonte: parfait con cuore morbido e crumble croccante su dacquoise alla nocciola.



COCONUT **Dream**

Mousse al cocco con cuore morbido alla crema gianduia, su fondo di pan di spagna al cacao imbevuto al liquore Malibu.

SINFONIA Arachidi e Caramello

Parfait alle arachidi con cuore e
glassa al caramello salato, su sablé
friabile al cacao.



TORTA Sunset

Soufflé alla vaniglia con delizioso gelée e glassa al mandarino, su letto di docquoise alla mandorle e crumble croccante.



TORTA Peccato di gola

Parfait pralinato alle nocciole IGP Piemonte e cremoso al caramello Mou, su un morbido docquoise e crumble croccante alla nocciola.

TORTA Cinque Sensi

Trancio di torta alla nocciola IGP di Piemonte e gianduia con morbido pan di spagna al cacao e crema croccante fondente.



TORTA Fetta al latte

Delizioso trancio di morbido biscuit al cacao, farcito da una mousse di cioccolato bianco e crema di nocciole.

TORTA Noccio Pistacchio

Parfait al pesto di nocciole IGP Piemonte e pesto di pistacchi di Bronte DOP su dacquoise alle nocciole e crumble croccante.



TORTA Saponi Mediterranei

Soufflé alle mandorle Val di Noto e parfait al pesto di pistacchi di Bronte DOP su dacquoise alle mandorle.

TORTA Esotica

Fondo di pan di spagna imbevuto al rum malibu e una glassa ai frutti tropicali, racchiudono una cremosa mousse al cocco e una fresca gelée al mango, maracujia e ananas.



TORTA Ricotta e Fichi

Crumble alle noci e una glassa alla melassa di fichi racchiudono una mousse di ricotta di pecora artigianale.

TORTA Ricotta e Pistacchio

Mousse di ricotta di pecora artigianale e parfait al pesto di pistacchi di Bronte DOP, su morbido pan di spagna alla vaniglia.



TORTA Ricotta Pere e Cioccolato

Fondo di morbido biscotto al cacao e una glassa al cioccolato racchiudono una mousse di ricotta di pecora artigianale con purea di pere e crumble croccante alle nocciole.

CHEESECAKE Pistacchio

Trancio di mousse al formaggio,
con glassa al pistacchio di Sicilia
su fondo friabile di biscotti.



CHEESECAKE Nutella

Trancio di mousse al formaggio,
con glassa di cacao e nocciole
su fondo friabile di biscotti.

CHEESECAKE **Frutti di Bosco**

Trancio di mousse al formaggio,
con glassa ai frutti di bosco
su fondo friabile di biscotti.



CHEESECAKE **Caramello salato**

Trancio di mousse al formaggio,
con glassa al caramello salato
su fondo friabile di biscotti.

BARATTOLO Cheesecake Caramello

Mousse al formaggio con glassa al
caramello salato su fondo di biscotti.



BARATTOLO Cheesecake Frutti di bosco

Mousse al formaggio con glassa ai
frutti di bosco su fondo di biscotti.



BARATTOLO **Nocciolotto**

Parfait alla nocciola IGP Piemonte
con morbida crema gianduia.



BARATTOLO **Panna cotta e Caramello**

Mousse alla panna cotta
e caramello Mou.

BARATTOLO **Tiramisù**

Crema al mascarpone e marsala con
biscotto savoiardo imbevuto al caffè.



BARATTOLO **Bacio**

Parfait al gianduia con morbida crema
al cioccolato fondente e nocciole.

SORBETTO
Cedro di Santa Maria



SORBETTO
Mandarino di Calabria



SORBETTO
Limone Primofiore di Sicilia



SORBETTO
Bergamotto Reggino



SORBETTO
Frutti di Bosco



SORBETTO
Arancia rossa di Calabria



LABORATORIO DI PASTICCERIA E GELATERIA ARTIGIANALE
MADE IN CALABRIA - ITALY



www.sestosensocream.it - sestosensocream@gmail.com
C.so del Tirreno, 269 - 87020 Santa Maria del cedro (cs)
tel. 0985 937245 - cell. 393 9203871