



**"Oltre la pasticceria"** è l'esclusiva collana di libri dedicata ai pasticceri e a tutti coloro che vogliono integrare nel mondo della cucina, panificazione e gelateria, raffinate proposte di pasticceria.



Andrea Voltolina  
e Diego Crosara  
**Pasticceria creativa e decorazioni**  
Prezzo: Euro 75,00



Ernst Knam  
**Dolci al piatto  
Tutti i colori  
della creatività**  
Prezzo: Euro 71,00



Fabrizio Galla  
**Virtuosismi sul cioccolato  
Interpretazioni del nero**  
Prezzo: Euro 76,00

Oltre la pasticceria

## Manuel Caffè

### CARAMELLA

#### Ingredienti

Espresso	n. 1
Latte intero	
Sciroppo al caramello	ml 15/20

#### Per la decorazione

Topping al caramello e caramelle toffee (eventuali)

#### Procedimento

Scaldare il latte nel bricco con il vapore, versare nel bicchiere Manuel e aromatizzare con lo sciroppo di caramello. Preparare un espresso e versarlo lentamente sulla superficie, in modo che si crei un piacevole effetto cromatico tra il latte e il caffè espresso. Decorare la superficie del latte con topping caramello e/o caramelle mou (toffee).

[www.manuelcaffe.it](http://www.manuelcaffe.it)



Per ordinazioni: tel. 02.81830.308 • fax 02.81830.402

 Reed Business Information