

L'île Douce

M I L A N O

Signatures

Dolci che ci rappresentano, tra grandi classici e nuove suggestioni, sempre presenti nella nostra vetrina anche in monoporzione.

L'île Douce

Il nostro dolce, l'unione intrigante di una morbida bavarese al pistacchio con la golosità di un aspic di Champagne e litchi marinato ai petali di rosa

Operà

Un grande classico! Cioccolato e caffè, resi ancor più golosi dall'aggiunta di una sorprendente e profumata marmellata di kumquat

Millefoglie

Dalla grande tradizione francese, ecco la nostra millefoglie: friabilissima pasta sfoglia caramellata con crema chantilly ricca degli aromi di tre diverse e preziose espressioni di vaniglia bourbon, Madagascar, Tahiti e Messico

Sherazade (meringata orientale)

Suggestioni e profumi da mille e una notte per questa sinuosa crostata meringata... crema preziosa di agrumi orientali racchiusa fra un guscio di pastafrolla ed una copertura di pura, elegante meringa

Douce Tatin

La celebre creazione delle sorelle Tatin, torta capovolta di mele e briseè, rivisitata in chiave moderna e glamour, impreziosita da una morbida crema pasticceria alla vaniglia

Dream

Tutta la tradizione del Tiramisù, in una torta da sogno: base croccante al caffè, mousse al mascarpone, savoiardo italiano bagnato nell'espresso Illy con una velatura leggera di cioccolato fondente

Babà

L'oro di Napoli, classicissimo babà in chiave Douce! Soffice pasta lievitata, rhum agricole di pregiata fattura, un'insolita farcitura di ananas in composta e crema chantilly profumata alla vaniglia Tahiti

Origines

Un affettuoso omaggio al nostro paese natale, San Marco dei Cavoti, attraverso il suo celebre prodotto, il croccantino... frutta secca, caramello e cioccolato fondente riuniti in un dolce goloso e raffinato

Smoke

Una morbida panna cotta arricchita dalla pienezza gustativa dell'infusione di tabacco, l'esplosione del cocco, il dolce equilibrio del passion fruit. Un'esplosione di gusto per un'indimenticabile delizia

Sissi

La classica Sacher alla maniera Douce, morbido biscuit al cioccolato farcito di confettura all'albicocca, avvolto da una vellutata mousse au chocolat e rifinito da una lucida e golosa glassa a specchio

Saisonnier

Dolci emozioni, secondo l'andamento delle stagioni... sempre in forma torta, monoporzione e mignon.

"Douce Automne"

Pear

Classico éclair di fragrante pasta choux, ripeno di dolcezze d'autunno, pera e cioccolato, completato con un intrigante craquelin al cioccolato

Figuier

Un trionfo di fichi freschi decora due eleganti strati di meringa au macaron farciti di profumata mousse ai lamponi, un gusto sorprendente e sensuale, un'imperdibile armonia

Grenadine

La semplice eleganza della pasta biscuit arricchita con una fresca geleè alla melagrana. L'assaggio è morbido ed invitante grazie alla leggerezza della mousse alla creme fraiche

Halloween

Per la festa autunnale più dolce, ecco una ricca cheesecake alla zucca, noci pecan e caramello. Dolcetto o scherzetto? Dolcetto!!!

Douce Blanc

Il più classico dei dolci autunnali, il golosissimo Mont Blanc, rivisitato nella forma e nelle consistenze. La tradizionale crema di marroni è racchiusa tra una semisfera di meringa ed una profumata ganache al mandarino