

Pasticceria

#	Nome	Grado	Proposto	Ripetizioni	Note	Bellezza
1	Cheesecake L1	6a+	6a+.3	7		★★★☆☆
2	Cheesecake L2	6b	6b.4	2		★★★☆☆
3	Budino	5b	5b.8	7		★★★☆☆
4	Sbrisolona L1	5c+	5c+.4	13		★★★☆☆
5	Sbrisolona L2	6a	6a.5	7		★★★☆☆
6	Spongada L1	5c	5c.3	10		★★★☆☆
7	Spongada L2	6b	6b.5	2		★★★☆☆
8	Tirami su L1	6b+	6b+.4	7		★★★☆☆
9	Tirami su L2	6b+	6b+.4	3		★★★☆☆
10	Crema caramel L1	6b+	6b.7	3	6b in una relazione precedente	★★★☆☆
11	Crema caramel L2	6a+	6a+.5	1	6c+ secondo la guida	★★★☆☆
12	Strudel	6b+	6b.2	4	6a+ in una relazione precedente	★★★☆☆
13	Cassata L1	6a+	6a+.5	5		★★★★☆
14	Cassata L2	6c	6c.5	1		★★★★☆
15	Plumcake	7b	N.D.	0		
16	Sacher L1	6c	6b+/6c	3		★★★☆☆
17	Sacher L2	7a+	N.D.	0		
18	Millefoglie	7a	7a.4	3		★★★★☆
19	Le pasticciere	6b	6b.5	5		★★★☆☆
20	Crostata	6b+	6b+.7	1		★☆☆☆☆
21	Zuccotto	6c	6b+.9	8		★★★☆☆
22	Bignolata	6a+	6a+.4	4		★★★☆☆
23	Patuna	6b	6b+.5	2	6c in una relazione precedente	★★★★☆
24	Bossolà	6c+	6c+.1	4		★★★★☆
25	Meringata	6b+	6b.7	2		★★★★☆
26	Mont blanc	6b	6b.5	1		★★☆☆☆
27	Seadas	6b+	6c.4	1		★★★☆☆