

## Pasticceria

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