

# Pasticceria

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