



ROSANNA GENOVESE

PORTFOLIO

PASTICCERIA VEGETALE

La pasticceria è la mia forma d'arte
Attraverso ogni dolce esprimo creatività, cura e passione.
In questo portfolio ho raccolto alcune delle mie creazioni.

Tutte le creazioni presenti in questo portfolio sono **100% vegetali**.
Nessun ingrediente di origine animale è stato utilizzato, solo ingredienti di origine vegetale.
Credo fortemente che la pasticceria può essere
etica, creativa e deliziosa.



@ROSIEVLAB

I Lievitati

Mi piace lavorare con impasti lievitati perché uniscono tecnica, sensibilità e tempo.
In questa pagina trovi tre delle mie creazioni preferite, tutte in versione 100% vegetale.



Soffici brioche
ripiene di crema alla nocciola, arricchite
da un topping croccante.



Oreo cinnamon rolls
morbide girelle ricoperte di glassa al
formaggio vegetale e crumble di Oreo.



Maritozzi
questi dolci tradizionali della cucina romana, rivisitati in versione
vegetale, sono dei panini lievitati, farciti con panna montata.

Cookies & Biscotteria

Una selezione di biscotti: dai classici cookie americani a frollini artigianali

Cookies ai Lotus Biscoff:

croccanti, con un topping di crema al burro, biscotti e spalmabile Biscoff.



Cookies Oreo e cioccolato fondente:

croccanti all'esterno e morbidi all'interno questi cookies sono arricchiti da Oreo e scaglie di cioccolato



Occhi di bue:

biscotti composti da due dischi di pasta frolla friabile farciti con confettura di albicocche e crema spalmabile alle nocciole.



Crinkle cookies al cacao:

impasto morbido, cotto per ottenere un interno fondente e una superficie crepata, leggermente croccante e ricoperta da zucchero a velo.

Dolci da forno e torte farcite

Sponge cake alla vaniglia

Farcita con crema diplomatica al limone, ricoperta di fragole e lamponi freschi.



Crostata con pasta frolla classica

Crema frangipane alla mandorla, composta ai frutti di bosco e crema diplomatica alla vaniglia.



Crostata al cacao

Base di frolla montata al cacao, ganache al cioccolato fondente e topping di lamponi freschi.



Pan di Spagna al cacao

Farcito con crema spalmabile alle nocciole e panna vegetale.