

Listino Torte "Il Pineta"

Minimo ordinabile 1,5 kg.

-

TORTA CLASSICA

Pan di Spagna doppia farcitura: crema diplomatica alla vaniglia con croccante, diplomatica al cioccolato, stuccatura con panna e decori.

Varianti:

- Senza Lattosio



- Senza Glutine *



TRILOGIA DI CIOCCOLATO

Biscuit al cacao alla base, 3 differenti tipi di mousse bavarese (al fondente, al latte, bianco), ricoperta con glassa al cioccolato.

NEW YORK CHEESECAKE

l'americana cheesecake, con morbido impasto ai "formaggi cremosi", un tocco di cannella e zest di limone, base biscottata ai digestive, coulis ai frutti di bosco e frutti rossi freschi.

Varianti:

- Senza Lattosio



FORESTA NERA MODERNA

Pan di spagna al cioccolato profumato al maraschino, farcito di panna, diplomatica al cioccolato, amarene, decori al cioccolato.

PARIS-BREST

Zeppolone alla francese con mandorle sfilettate, farcito con crema diplomatica al pralinato e panna. (possibilità di farcirlo anche con altre creme)

Varianti:

- Senza Glutine *



- Senza Lattosio



SAINT HONORE'

Un grande classico: strato di millefoglie e strati di pan di spagna, crema allo zabaione, copertura di panna

RICOTTA E PERE

biscuit alla nocciola, cremoso di ricotta pecorina, pere caramellate al profumo di Rum.

CREAM TART

più conosciuta come Number Cake, è la ramosa torta composta da strati di torta (a forma di numero o iniziali) farcita con crema diplomatica alla vaniglia e diplomatica al cioccolato, sommersa di svariati decori (macarons, fiori di panna, marshmallows ecc.)

Varianti:

• Senza Glutine *



• Senza Lattosio



*** Nota bene: per senza glutine s'intendono delle preparazioni con materie prime prive di glutine, per cui non è possibile evitare la contaminazione crociata con altri ingredienti che presentano glutine.**

L'ANGOLO DELLO SWEET TABLE

In questa sezione puoi trovare la piccola pasticceria adatta ai tuoi eventi ed il cosiddetto Tavolo dei Dolci, per decorare ed abbellire il tuo angolo delle foto, terminando la celebrazione con la giusta atmosfera.

Minimo ordinabile 15 pezzi per tipologia

CAKE POPS

I lecca-lecca morbidi per ogni occasione li trovi nelle varianti: cocco e limoncello, oreo, rum e cioccolato.

BISCOTTI DECORATI IN PASTA DI ZUCCHERO

Biscotti decorati in pasta di zucchero al tema che vuoi, per ogni ricorrenza.

MINI DONUTS

Le ciambelline americane formato mignon, amate da grandi e piccini, glassate del colore che preferisci.

CUPCAKE DECORATI

morbidi muffin decorati con fiori o creme di vari gusti.

BICCHIERINI BABBA' AL LIMONCELLO

mini babbà profumato al limoncello con crema al mascarpone, canditi homemade di limone, crumble alla mandorla.

BICCHIERINI TRILOGIA DI CIOCCOLATO

fondo di crumble al cacao, bavarese al bayleis, bavarese al cioccolato , crumble cacao e sale di Cervia.

BICCHIERINI PIÑA COLADA

fondo di biscuit al cocco, diplomatica profumata al lime e rum, ananas caramellata.

TORTE VEGANE

CREAM TART

piu conosciuta come number cake, e la ramosa torta costituita da strati di torta (a forma di numero relativo all' età del festeggiato) farcita con diplomatica al pistacchio e cioccolato...sommersa di svariati decori (macaron, fiori di panna, marshmallows ecc.)

PARIS-BREST

Zeppolone alla francese con mandorle sfilettate, farcito con crema diplomatica al pralinato, croccante e panna.

TORTA CLASSICA

Pan di Spagna doppia farcitura: crema diplomatica alla vaniglia con croccante alle mandorle, diplomatica al cioccolato, stuccatura con panna e decori.

TRONCHETTO PERE E VANIGLIA

Tronchetto vegano, con morbido biscuit profumato alle mandorle, mousse alla vaniglia del Madagascar, pere caramellate.

TORTE A BASSO INDICE GLICEMICO

Sono Torte pensate per chi vuole approcciarsi ad una pasticceria salutistica, a basso indice glicemico. La loro composizione è fatta per il mantenimento dei livelli di zucchero nel sangue ed evitare i picchi d'insulina; prive del classico zucchero da tavola (saccarosio) e ricche di grassi di buoni qualità e fibra,diventano la coccola giusta anche per persone diabetiche. Presentano farine e amidi non raffinati.

TORTA CLASSICA

Pan di Spagna doppia farcitura: crema diplomatica alla vaniglia con croccante alle mandorle, diplomatica al cioccolato, stuccatura con panna e decori.

TORTA CIOCCO-NOCCIOLA

Pan di Spagna al cioccolato, bavarese nocciola e cioccolato, ed inserto al cioccolato al latte

TORTA MIMOSA

Cupola di pan di Spagna, diplomatica al limone e vaniglia e pezzi d'ananas.

ZEPPOLONE

pate a choux integrale, diplomatica vaniglia, diplomatica pistacchio, craquelin di cacao in superficie

NEW YORK CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO / CIOCCOLATO

Morbida texture al formaggio cremoso, base di frollini integrali, a scelta frutti di bosco, o ganache al cioccolato

CREAM TART

più conosciuta come Number Cake, è la ramosa torta costituita da strati di torta (a forma di numero relativo all'età del festeggiato) farcita con diplomatica al pistacchio e cioccolato...sommersa di svariati decori (macaron, fiori di panna, marshmallows ecc.)

****Possibilità di ordinare buffet personalizzati di dolci :**

- a basso indice glicemico
- vegan
- senza lattosio
- senza glutine

SWEET BUFFET PER 15 PERSONE

- Torta classica +
- 15 bicchierini 1 gusto a scelta tra (Pina Colada - Trilogy di cioccolato - Babba & Limoncello) +
- 15 scatoline con 2 Macarons all'interno, in 2 gusti (cioccolato - pistacchio) +
- 15 Cake Pops 1 gusto a scelta tra (Oreo - Limoncello & Cocco - Rum & Cioccolato) confezionati singolarmente +
- 15 Cupcakes 1 gusto a scelta tra (cioccolato - vaniglia) +
- 15 Biscotti decorati in pasta di zucchero con scritta a scelta, confezionati singolarmente.

SWEET BUFFET PER 10 BAMBINI

- Torta classica a tema +
- 12 Quadrotti di Brownies al cioccolato con topper personalizzato +
- 12 Cake Pops 1 gusto a scelta tra (Oreo - Vaniglia & Fragola - Cioccolato)
confezionati singolarmente +
- 12 Donuts glassati.