TORTA CLASSICA

° Pan di Spagna
° Bagna al caramello
° Crema Pasticcera al cioccolato
° Crema Pasticcera
° Panna montata

Allergeni: 1 3 7 8

MATÈRIA
tutto si trasforma

Note

La bagna è solitamente analcolica.

La crema al cioccolato potrebbe essere sostituita con una crema al pistacchio o alla nocciola.

Dalle 15 persone in su la torta avrà una forma rettangolare.

TORTA ALLA FRUTTA

° Pan di Spagna
° Bagna alla frutta
° Crema Pasticcera
° Frutta fresca
° Panna montata

Allergeni: 1 3 7 8

MATÊRIA
tutto si trasforma

Note

La frutta viene ricoperta da un sottile strato di gelatina ed è presente solamente esternamente. Utilizziamo frutta secca quali nocciole o pistacchi come decorazione. Realizziamo una cialda in cioccolato bianco sulla quale verrà scritta la frase desiderata. Non utilizziamo kiwi, banane o mele.

CUORE DI FRUTTA

- Pan di Spagna
- Bagna alla frutta
- Crema Chantilly
- Frutta fresca
- Panna montata

Allergeni: 1 3 7 8

MATÊRIA
tutto si trasforma

Note

Utilizziamo frutta fresca inserita tra i due strati di Pan di Spagna e esternamente solo come decorazione. La scritta viene effettuata direttamente sulla panna con il cioccolato fondente

SAINT-HONORÈ

° Sfoglia
° Crema pasticcera al cioccolato
° Pan di Spagna
° Bagna al caramello
° Crema Pasticcera
° Bignè al cioccolato
° Panna montata

Allergeni: 1 3 7 8

MĀTÊRIA
tutto si trasforma

Note

Su richiesta è possibile sostituire la crema al cioccolato con una crema al pistacchio e alla nocciola. Se sono richieste scritte sulla torta saranno presenti solo i bignè come decorazione superiore.

MILLE FOGLIE

° Due strati di Sfoglia
° Crema pasticcera Materia
° Briciole di sfoglia

Allergeni: 1 3 7 8

MĀTÊRIA
tutto si trasforma

Note

*Questo tipo di torta **non** può essere realizzata con la frutta al suo interno in quanto quest'ultima umidisce la sfoglia. È presente un leggero strato di crema al burro sulla sfoglia. Viene realizzata una cialda al cioccolato bianco per la scritta.*

VINTAGE CAKE

° Pan di Spagna
° Crema pasticcera
° Copertura con crema al burro

Allergeni: 1 3 7 8

MATÊRIA
tutto si trasforma

Note

Il colore della crema esterna è personalizzabile. Sì può utilizzare anche la crema al cioccolato o alla nocciola e pistacchio come farcia. Questo tipo di torta è più scenografico in quanto prevede un'altezza maggiore e decorazioni più elaborate.

NUMBER CAKE

Due strati di Pasta Frolla alternati da Crema al Mascarpone

Allergeni: 1 3 7 8

MATÊRIA
tutto si trasforma

Note

La crema al mascarpone è quella più adatta; la frolla ha una forma variabile poiché può rappresentare un numero, una lettera o avere diverse forme tutte personalizzabili in base all'evento e al colore.
Si possono utilizzare frutti rossi, meringhe colorate, biscotti e perline edibili.

SACHER

° Pan di Spagna al cacao
° Marmellata di albicocche
° Glassa al cioccolato fondente

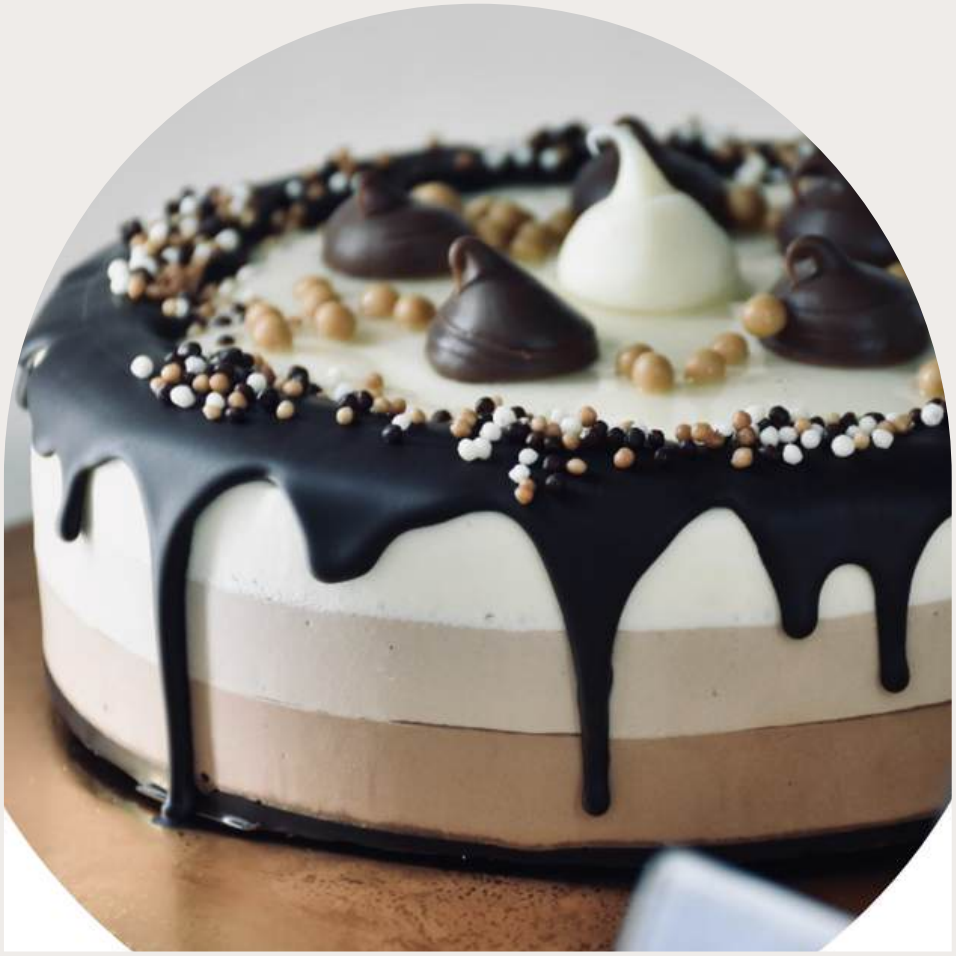
Allergeni: 1 3 7 8

MATÊRIA
tutto si trasforma

Note

Il pan di Spagna è molto più umido, la bagna analcolica.Viene sconsigliata l'aggiunta di frutta in questo tipo di torta. La glassa è realizzata con un cioccolato fondente ma contiene lattosio.

TORTE MODERNE



MATERIA
tutto si trasforma

Allergeni: 1 3 5 6 7 8

Note

Le nostre torte moderne sono perlopiù delle bavaresi: cambiano in base alla stagionalità. Durate l'inverno utilizziamo bavaresi a base di frutta secca, cioccolata, zucca e castagne etc ; mentre in estate preferiamo l'uso della frutta fresca come lamponi, fragole oppure bavaresi a base di yogurt o mascarpone. È sempre presente un biscuit o una base croccante.

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		**CROSTACEI** e prodotti derivati
3		**UOVA** e prodotti derivati.
4		**PESCE** e prodotti derivati**, tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		**ARACHIDI** e prodotti derivati.
6		**SOIA** e prodotti derivati
7		**LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio
8		**FRUTTA A GUSCIO**, cioè **mandorle** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) e **prodotti derivati**
9		**SEDANO** e prodotti derivati
10		**SENAPE** e prodotti derivati
11		Semi di **SESAMO** e prodotti derivati
12		**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/Kg** o **10 mg/l** espressi come SO_2.
13		**LUPINI** e prodotti derivati
14		**MOLLUSCHI** e prodotti derivati