

LE TORTE

Pasticceria

TRANCIO TIRAMISÙ

✓ La ricetta tradizionale con crema al mascarpone e biscotti savoiardi imbevuti di caffè



43771 TRANCIO TIRAMISÙ

 1050 g  1 pezzo  10 porzioni  Scongellare per 4 ore a 0°-5°

SACHER

✓ Morbido pan di Spagna al cacao con golosa farcitura all'albicocca, il tutto ricoperto da deliziosa glassa al cioccolato



38271 SACHER DOLCEVITA

 1000 g  1 pezzo  12 porzioni  Scongellare per 4 ore a 0°-5°



CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO

- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggata su un croccante biscotto
- ✓ Ai frutti di bosco
- ✓ Pretagliata



38213 FRUTTI DI BOSCO

1350 g 1 pezzo 12 porzioni Scongellare per 4 ore a 0°-5°

Novità

CHEESECAKE AL NOCCIOLATO

- ✓ Pretagliata
- ✓ Deliziosa crema al formaggio poggata su un croccante biscotto
- ✓ Con ricca farcitura alla nocciolata



50569 CHEESECAKE AL NOCCIOLATO

1250 g 1 pezzo 12 porzioni Scongellare per 4 ore a 0°-5°

TORTA DI MELE

- ✓ Morbida Torta con pezzettini di Mela
- ✓ Pretagliata



43768 TORTA DI MELE

950 g 1 pezzo 12 porzioni Scongelaire per 4 ore a 0°-5°

TORTA DELLA NONNA

- ✓ Deliziosa pasta frolla e crema pasticcera al profumo di limone ricoperta di zucchero a velo e pinoli tostatati
- ✓ Pretagliata



43347 TORTA DELLA NONNA

1300 g 1 pezzo 14 porzioni Scongelaire per 4 ore a 0°-5°



PROFITEROLE BIANCO

✓ Delicati bigné farciti di crema al cacao e nocciola avvolti da una morbida crema al gusto di vaniglia e decorati con riccioli di cioccolato al latte



44201 PROFITEROLE BIANCO  1100 g  1 pezzo  12 porzioni  Scongellare per 4 ore a 0°-5°

PROFITEROLE FONDENTE

✓ Deliziosi bigné farciti con panna ricoperti da un' avvolgente crema al cacao fondente






44202 PROFITEROLE FONDENTE  1400 g  1 pezzo  12 porzioni  Scongellare per 4 ore a 0°-5°

PROFITEROLE SCURO

✓ Deliziosi bigné farciti con panna e avvolti da una morbida crema al cacao



44208 PROFITEROLE SCURO

 1300 g  1 pezzo  12 porzioni  Scongellare per 4 ore a 0°-5°

TORTA DOLCE NERA

✓ Morbido pan di spagna al cacao che racchiude una gustosa doppia farcitura



45142 TORTA DOLCE NERA

1000 g 1 pezzo 12 porzioni Scongellare per 4 ore a 0°-5°

TORTA DOLCE COCCO

✓ Dolci e croccanti meringhe, arricchite da una crema morbida e gustosa



45198 TORTA DOLCE COCCO

1200 g 1 pezzo 12 porzioni Scongellare per 4 ore a 0°-5°

TRANCIO MERINGA

✓ Dolci e croccanti meringhe, arricchite da una crema morbida e gustosa



45191 TRANCIO MERINGA

950 g 1 pezzo 12 porzioni Non serve Scongellare