

Catalogo torte



Torte al costo di € 6,00 a persona

(per minimo 5 persone)



Mimosa

- pandispagna classico
- pandispagna al cacao

Con una farcitura a scelta tra:

- crema pasticciera
- crema chantilly
- panna
- crema di pistacchio
- crema cioccolato e gocce di cioccolato
- panna vegetale (senza lattosio)**

*Possibilità di prevedere decorazioni di frutta mista di stagione

**Senza latte e derivati (caseina) (su richiesta con almeno 3 giorni prima dell'evento, per min. 15 ospiti).



Crostata con frutta fresca di stagione

con una farcitura a scelta tra:

- crema pasticciera
- crema al pistacchio
- crema chantilly

*possibilità di prevedere una decorazione a scelta con frutti di bosco oppure frutta mista di stagione



Cheesecake

- cruda

- cotta

Con gusto a scelta tra:

- cioccolato

- pistacchio

- mango e passion fruit

- lampone



Millefoglie

con farcitura a scelta tra:

- crema chantilly
- crema al cioccolato
- crema al pistacchio
- crema pasticciera e gocce di cioccolato
- frutti rossi misti
- fragole
- fragoline di bosco
- lamponi

* con possibilità di prevedere una copertura classica di panna oppure “drip cake” con squaglio a scelta tra:

- cioccolato fondente
- bianco
- al latte



Profiteroles

- * Per ordinazioni catering: fino a massimo 50 ospiti (servito su un unico piatto)
- * Per ordinazioni di eventi al Baja: senza limitazioni di ospiti

con bigné ripieni di:

- crema pasticciera
- cioccolato
- chantilly
- panna
- crema di pistacchio



minimo 5/6 ospiti e massimo 50 ospiti

Croquembouche

con bigné ripieni di:

- panna
- crema pasticciera
- crema chantilly
- crema al cioccolato
- crema di pistacchio



Tiramisù

con farcitura a scelta tra:

- classico (con crema al mascarpone, caffè e cacao)
- fragole*

* Su richiesta, con anticipo di almeno 3 giorni.



Sacher

- classica
- con lamponi



Torta pandispagna

- classico
- al cacao

Con farcitura a scelta tra:

- crema pasticciera
- crema chantilly
- panna
- crema al cioccolato
- crema al pistacchio e gocce di cioccolato
- panna vegetale

* Possibilità di prevedere una copertura di panna con decorazioni di frutta (mista o singoli frutti).

** Senza latte e derivati (caseina), su richiesta almeno 3 giorni prima dell'evento.



**Torte al costo di € 8,00
a persona**



minimo 10/15 ospiti

Cream tart

- namelaka alla vaniglia e cioccolato bianco
- namelaka al latte e sablè
- namelaka alla vaniglia

con possibilità di decorazioni a scelta tra:

- frutti di bosco misti
- meringhe
- fragole
- cioccolato
- macaron
- caramello mou salato

*(Supplemento 1,80 € per ciascun macaron).

minimo 10 ospiti

Saint Honoré

- con pasta sfoglia, crema chantilly, crema al cioccolato e bigné glassati al caramello con cioccolato e crema chantilly con panna

minimo 6 ospiti massimo 20

Torta con crema bavarese alla vaniglia

- con biscuit e gelée di frutti rossi

*Anche senza glutine e senza lattosio su richiesta.



minimo 6 ospiti

Foresta Nera

- pan di spagna al cacao con crema pasticciera, panna e amarene

* Anche senza lattosio su richiesta almeno 3 giorni prima.

minimo 5 ospiti

Mont Blanc

- con panna, crema di marroni e meringa

* Anche senza latte e derivati (caseina), su richiesta, con 3 giorni prima dell'evento.

Meringata

- crema pasticciera, panna e frutti rossi
- crema chantilly e panna
- crema al cioccolato
- panna vegetale**

* Anche senza glutine e senza lattosio su richiesta.

** senza latte e derivati (caseina), su richiesta.



Torte da forno

(da quotare su richiesta)





Torta di mele al profumo di cannella

Ciambellone

- classico
- vaniglia e cioccolato
- yogurt
- gocce di cioccolato

Plum cake

Carrot cake

* Senza latte e derivati.

Crostate di frolla

con farcitura a scelta tra:

- confettura di lampone
- confettura di albicocca
- confettura di visciole
- confettura di arancia
- confettura di frutti di bosco
- nutella

minimo 6 ospiti

Torta Caprese

*senza glutine

Torta della Nonna

- con crema pasticciera e pinoli





È possibile di inserire sulle torte una scritta personalizzata
e/o stampare un logo o un'immagine

(da quotare su richiesta).

ARTESANO

Via Giulio Romano 12
00196 – Roma
06 8934 2285

info@artesanoroma.it
artesanoroma.it

