

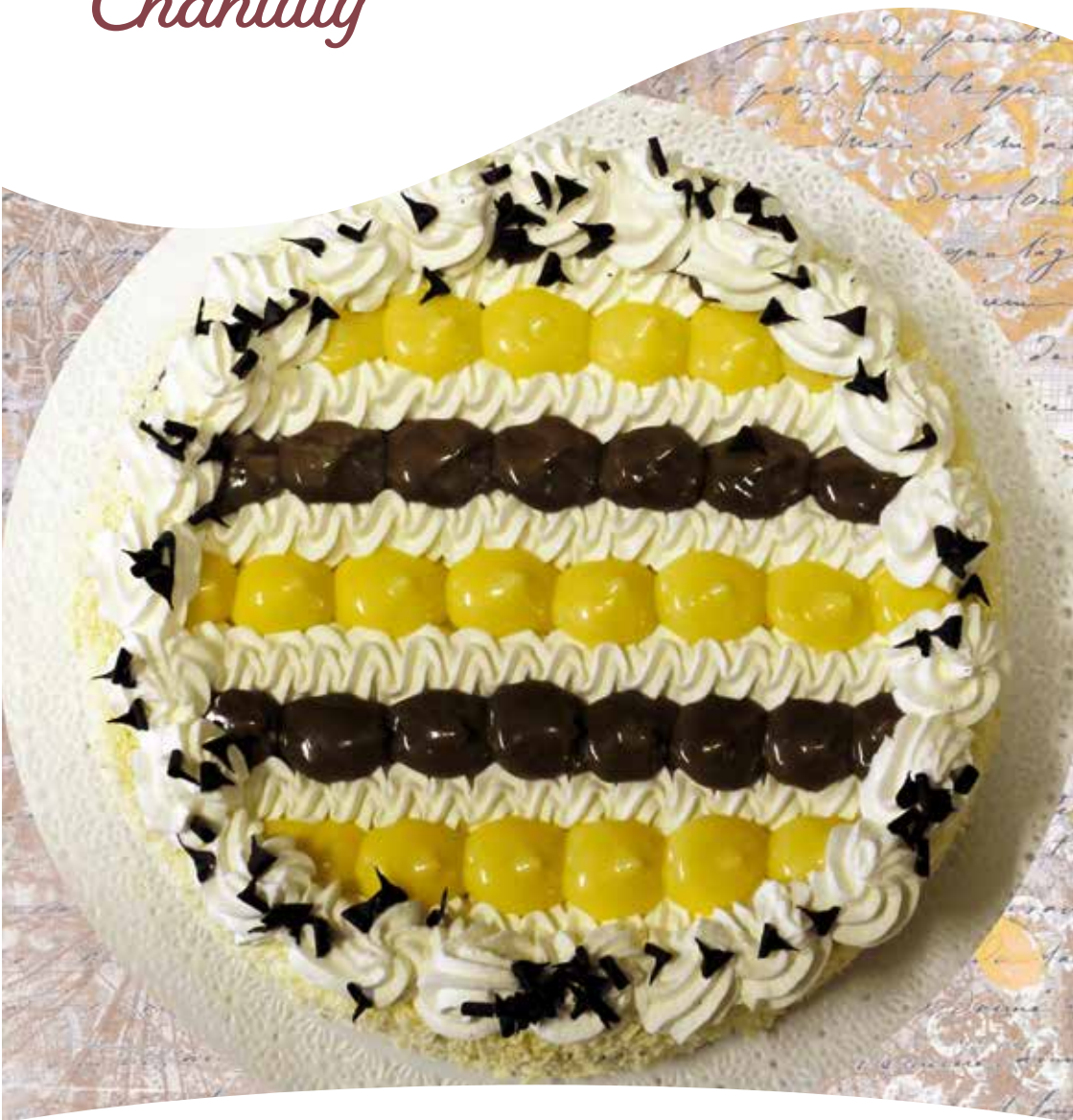


# *Le Torte e le Bomboniere*

**TORTE DA BANCHETTO, DA BATTESIMO  
DA COMUNIONI E CRESIME, DA MATRIMONIO**

**TORTE DA BANCHETTO**

# *Chantilly*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: vaniglia analcolica**

**Decorazione: panna fresca, crema pasticcera, crema al cioccolato**

**Bordo: ciuffi di panna fresca**

**TORTE DA BANCHETTO**

# *Panna e Fragole*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: vaniglia analcolica**

**Decorazioni: panna fresca, crema chantilly, fragole fresche**

TORTE DA BANCHETTO

# *Crostata di Frutta*



**PREPARATA CON**  
Pastafrolla al burro  
Crema pasticcera  
Frutta fresca  
Gelatina

**TORTE DA BANCHETTO**

# *Tartufata al Gianduia*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

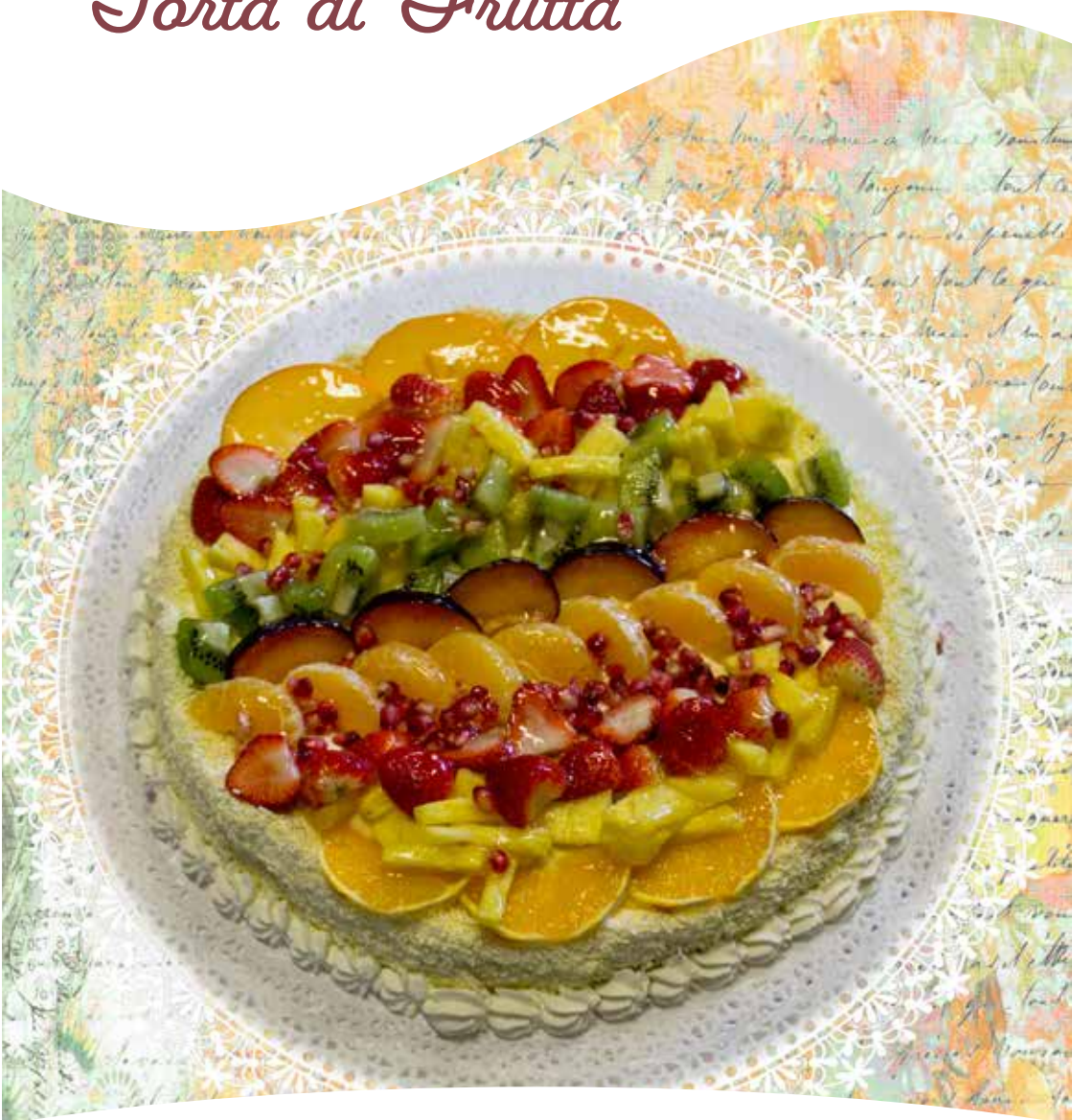
**Interno: crema**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: panna fresca, crema pasticcera al gianduia, scaglie di cioccolato al gianduia**

TORTE DA BANCHETTO

# Torta di Frutta



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: vaniglia analcolica**

**Frutta fresca e gelatina**

TORTE DA BANCHETTO

# *Saint Honoré*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema**

**Bagna: vaniglia analcolica**

**Decorazione: panna fresca, panna al cacao**

**Bordo: bigné alla crema chantilly, ciuffi di panna fresca**

**TORTE DA BANCHETTO**

# *Chantilly allo Zabaione*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly allo zabaione**

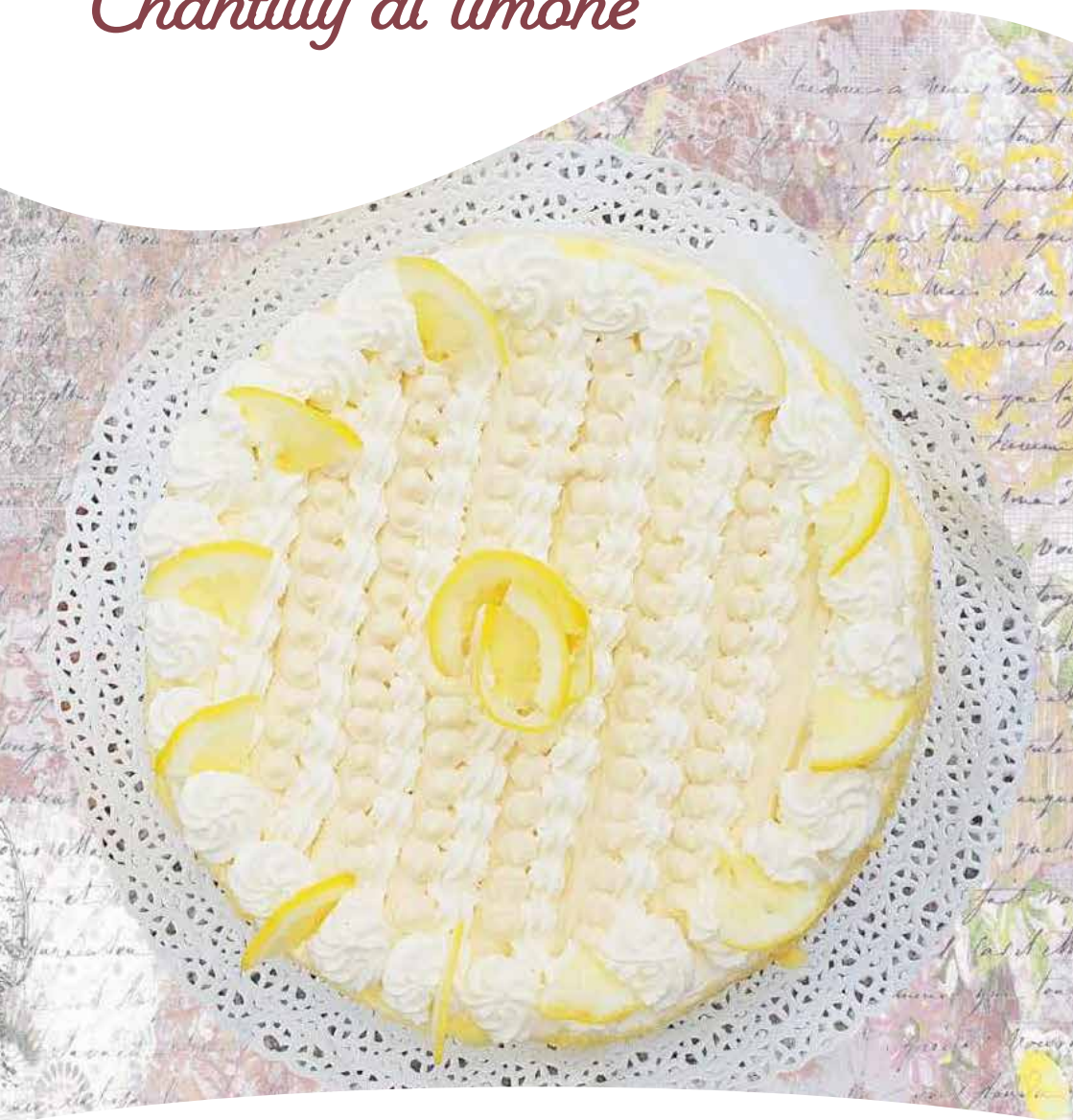
**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: crema allo zabaione e ciuffi di panna fresca**



**TORTE DA BANCHETTO**

# *Chantilly al limone*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly al limone**

**Bagna: vaniglia analcolica**

**Decorazione: panna fresca, crema chantilly al limone**

TORTE DA BANCHETTO

# *Chantilly alla crema di Fragole*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly alla fragola**

**Bagna: vaniglia analicolica**

**Decorazioni: panna fresca, crema pasticcera alle fragole**

**TORTE DA BANCHETTO**

# *Torta n.° 8*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly**

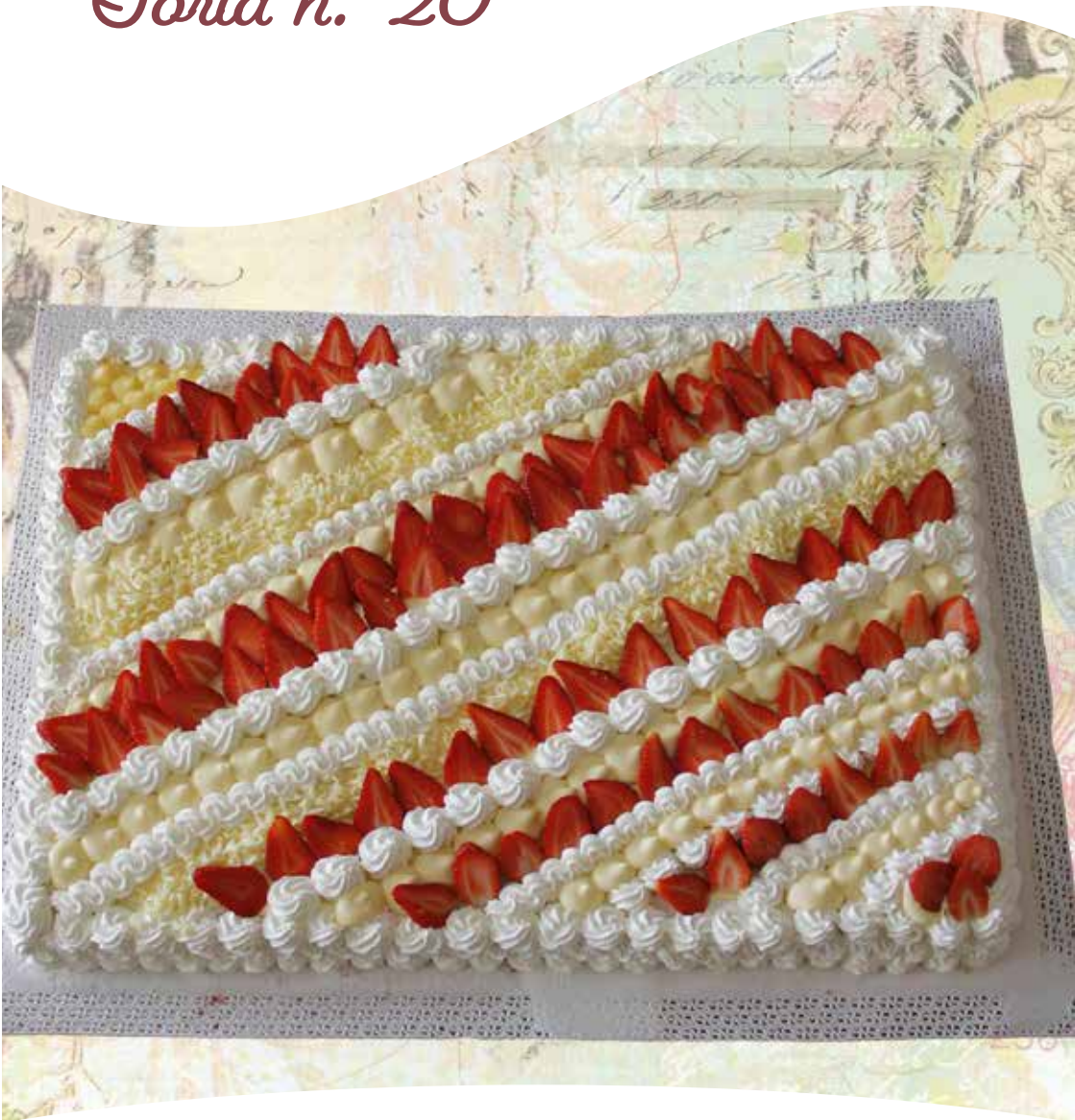
**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: panna fresca, fragole, crema pasticcera, scaglie di cioccolato bianco**

**Bordo: ciuffi di panna fresca**

**TORTE DA BANCHETTO**

# *Torta n.° 20*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: panna fresca, fragole, crema pasticcera,  
scaglie di cioccolato bianco**

**Bordo: ciuffi di panna fresca**

TORTE DA BANCHETTO

# *Chantilly a forma di numero*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: vaniglia analcolica**

**Decorazione: panna fresca, crema chantilly, crema pasticcera**

**Bordo: ciuffi di panna fresca, amaretti**

TORTE DA BANCHETTO

# *Crostata di frutta a forma di numero*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: panna fresca, crema pasticcera**

**TORTE DA BANCHETTO**

# *Profiteroles*

**GUSTI CIOCCOLATO NERO, BIANCO, CAFFÈ,  
PISTACCHIO, NOCCIOLE**



**PREPARATA CON**

**bigné ricoperti di crema scelta dai gusti**

**Ripieno: crema Chantilly e crema scelta dai gusti**

**Bordo: ciuffi di panna fresca**

**Si calcola 3 bigné a porzione**

**TORTE DA BANCHETTO**

# *Tart Cake*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: vaniglia analcolica**

**Decorazione: panna fresca, crema pasticcera, crema al cioccolato, marshmallow caramelle gommosi cioccolatini biscotti e amaretti**

**Bordo: ciuffi di panna fresca**



**TORTE DA BANCHETTO**

# *Torta Smarties*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna alla nutella**

**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: crema chantilly e smarties, biscotti**

TORTE DA BATTESIMO

# *Faccia di orsetto al cioccolato*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: crema al cioccolato, crema chantilly**

TORTE DA BATTESIMO

# *Faccia di orsetto alla Crema*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: crema chantilly**

**TORTE DA BATTESIMO**

# *Orsetta Rosa*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema chantilly**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazioni: crema pasticcera, panna con salsa di bosco,  
crema al cioccolato**

**Bordo: ciuffi di panna fresca**

TORTE DA BATTESIMO

# Orsetto Azzurro



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema chantilly**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazioni: crema pasticcera, panna con colori alimentari, crema al cioccolato**

**Bordo: ciuffi di panna fresca**

**TORTE DA BATTESIMO**

# *Orsetto alla Frutta*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di Spagna**

**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: panna fresca, crema chantilly, frutta fresca**

**TORTE DA BATTESIMO**

# *Torta a stella*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema chantilly**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: crema pasticcera, scaglie di cioccolato bianco,  
coloranti alimentari**

**Bordo ciuffi di panna fresca**

**TORTE DA BATTESIMO**

*Ciuccio Rosa*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: crema pasticcera, panna con salsa di bosco, coloranti alimentari**



**TORTE DA BATTESIMO**

# *Ciuffo Azzurro*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

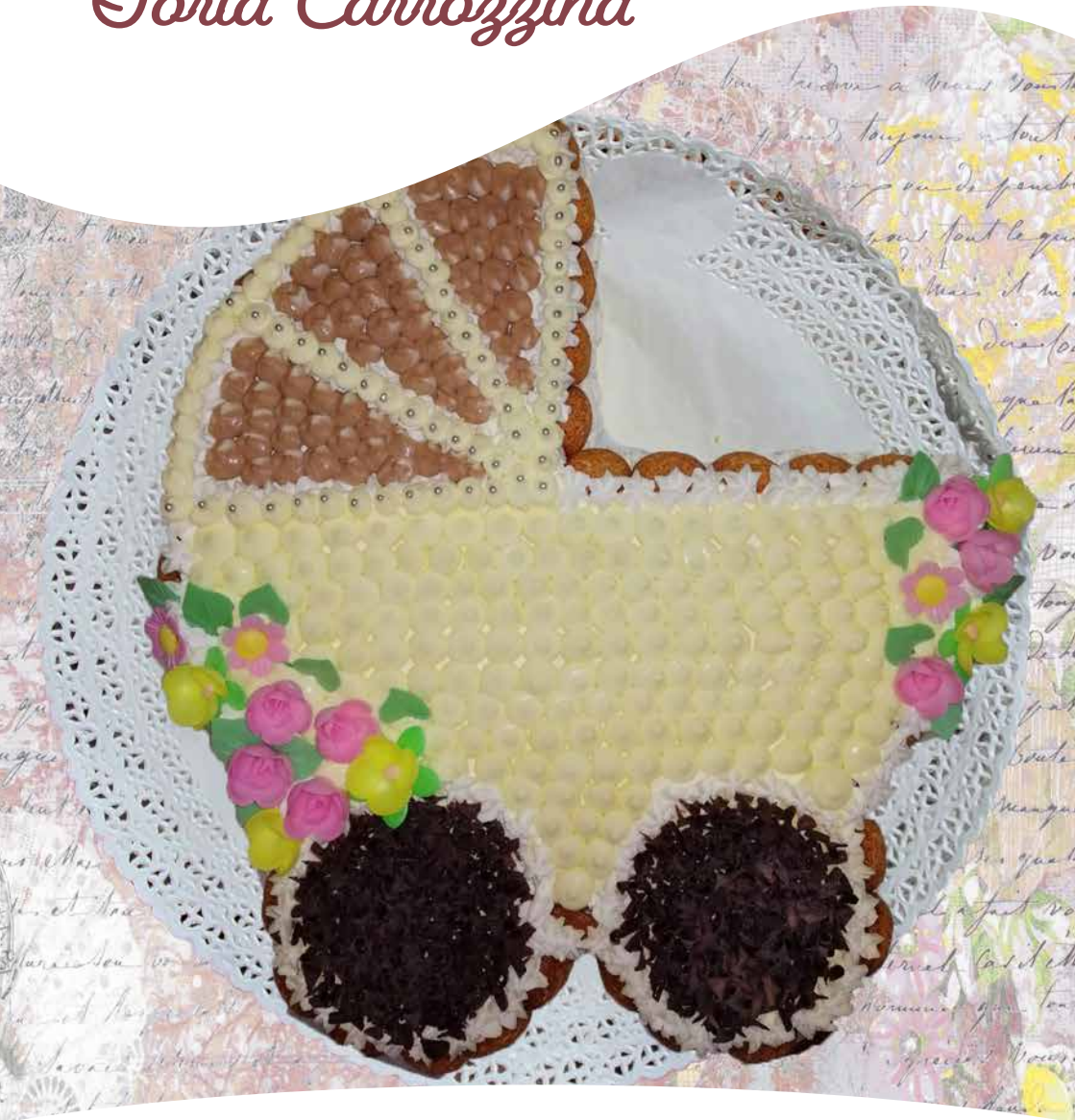
**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: crema pasticcera, panna, coloranti alimentari**

**TORTE DA BATTESIMO**

# *Torta Carrozzina*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

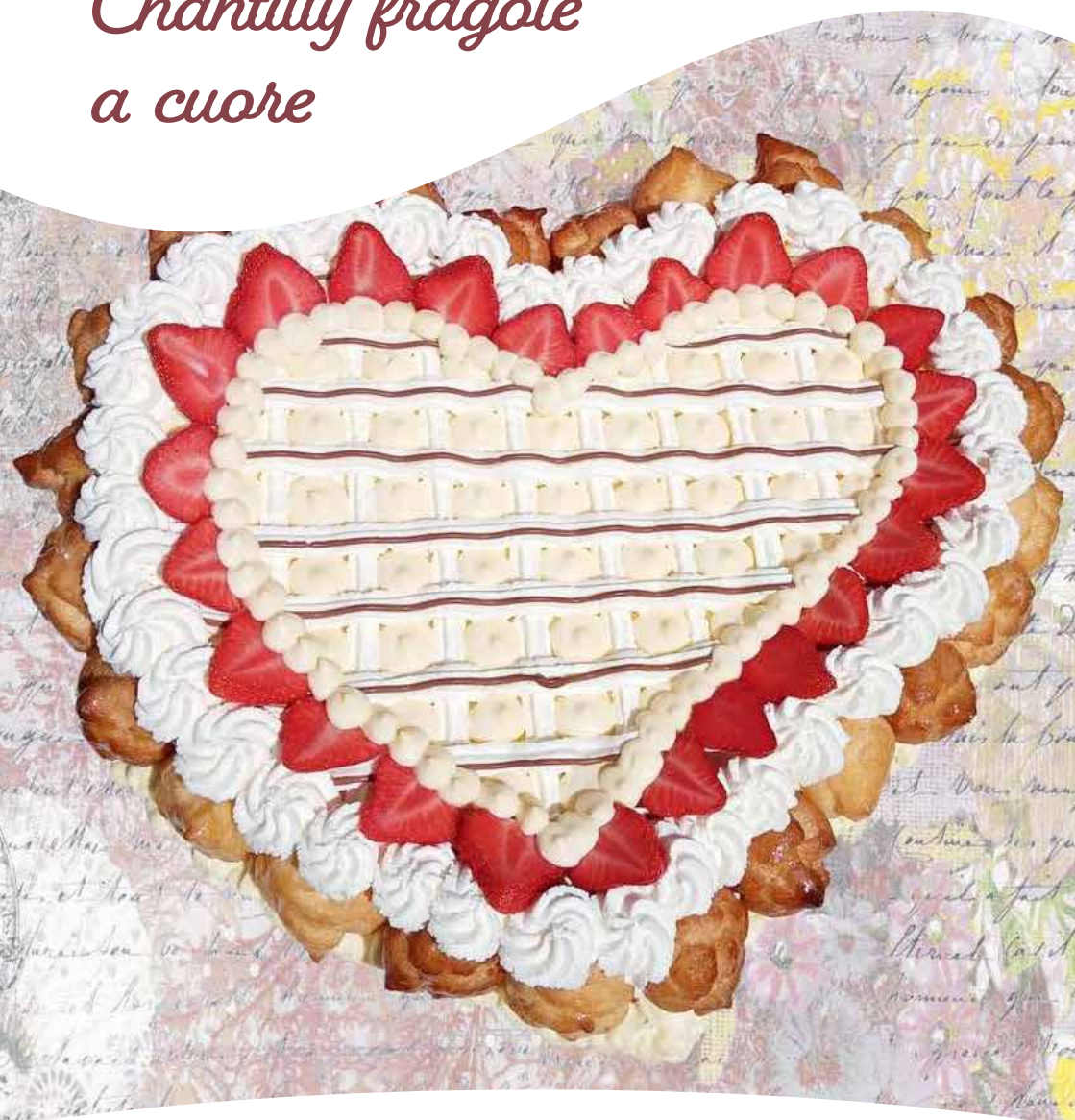
**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: panna fresca, crema chantilly, crema al cioccolato**

TORTE DA MATRIMONIO

# *Chantilly fragole a cuore*



**PREPARATA CON**

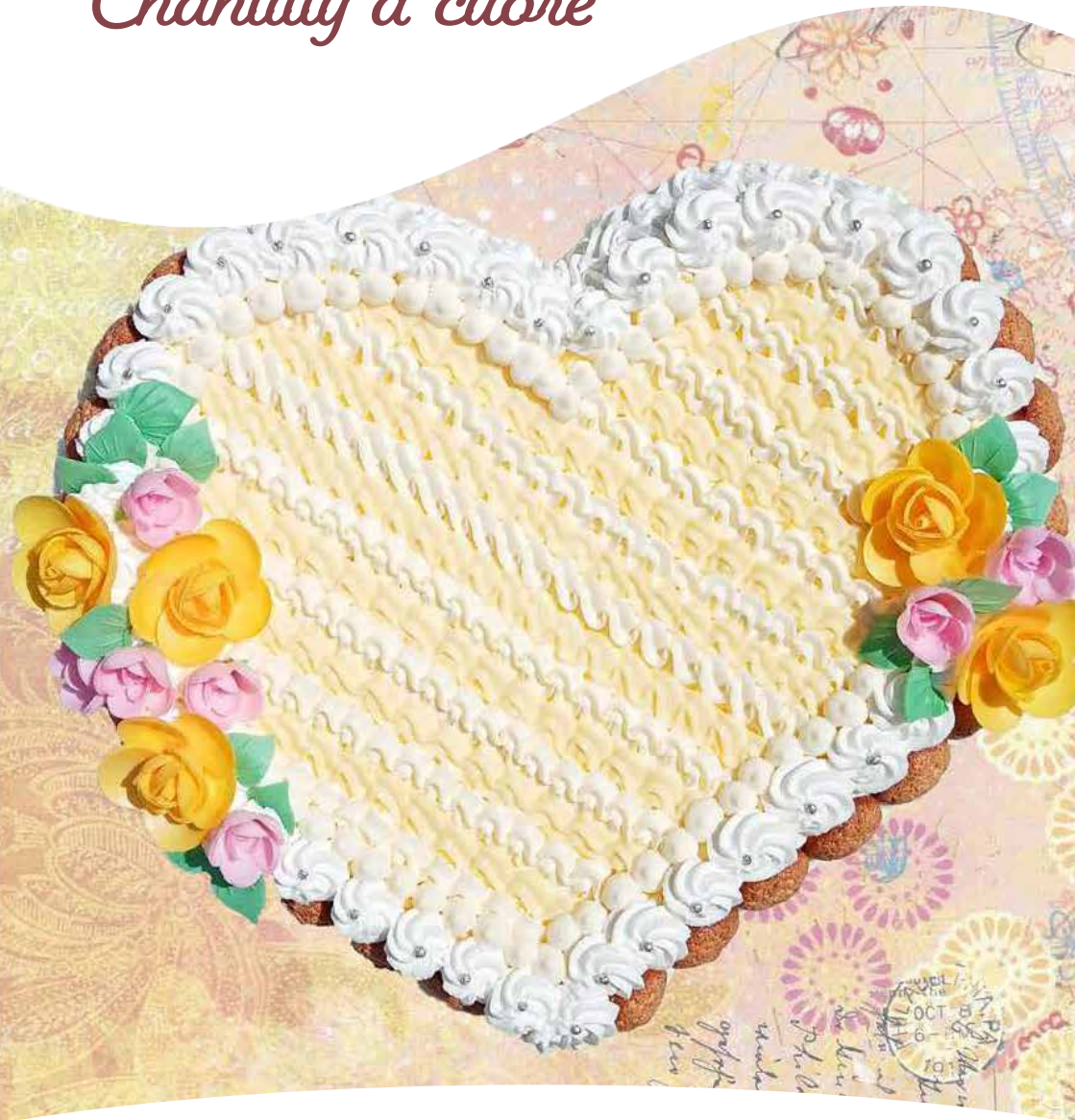
**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly e bagna vaniglia analcolica**

**Bordo: bignè alla crema Chantilly, ciuffi di panna, fragole fresche**

TORTE DA MATRIMONIO

# *Chantilly a cuore*



**PREPARATA CON**

**2 strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly e bagna vaniglia analcolica**

**Bordo: bignè alla crema Chantilly, ciuffi di panna**

TORTE DA MATRIMONIO

# *Torta 300*



**PREPARATA CON**

**Pan di spagna**

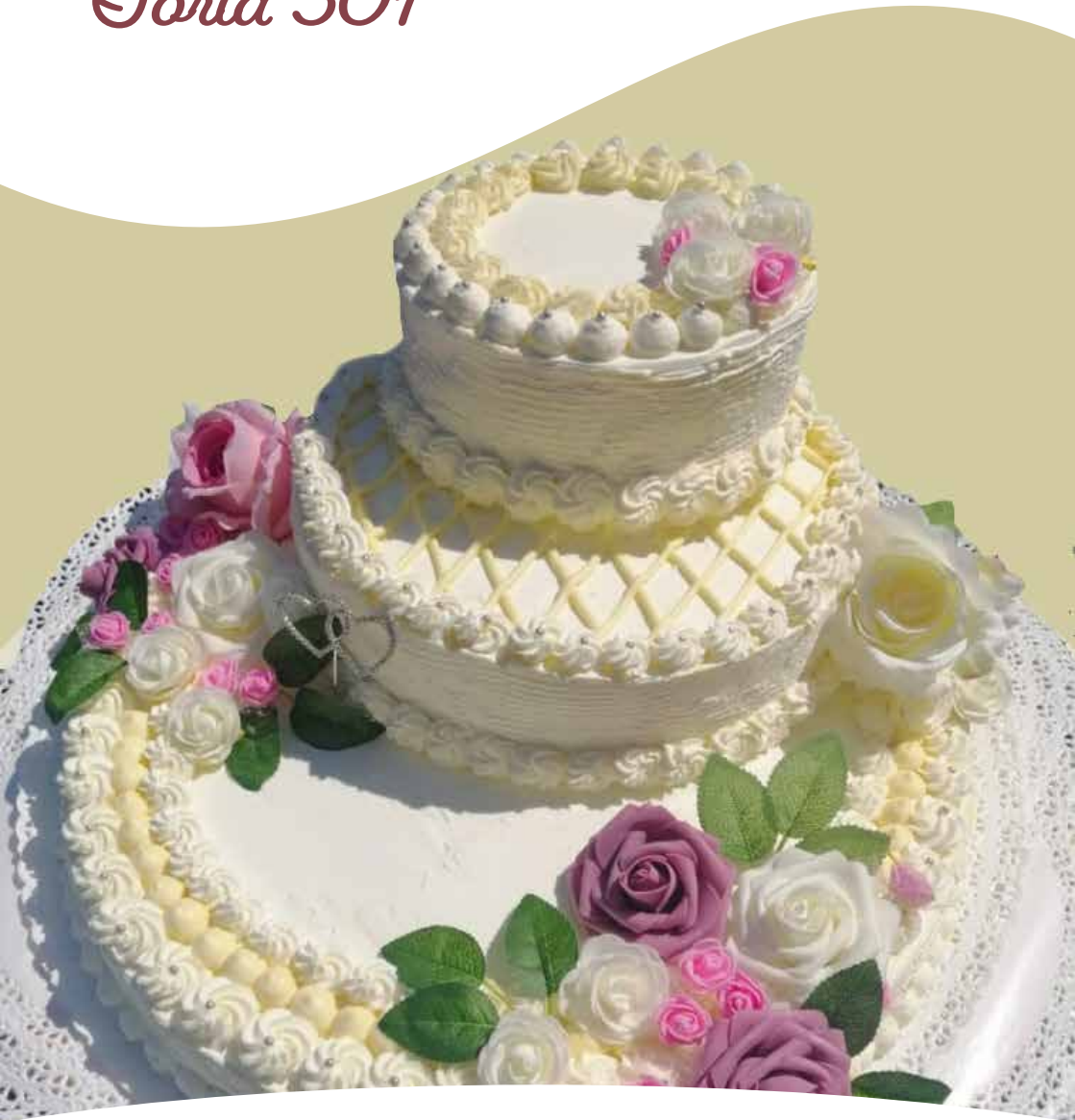
**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: panna fresca, crema Chantilly,  
crema pasticcera, frutti rossi**

**TORTE DA MATRIMONIO**

# *Torta 301*



**PREPARATA CON**

**Pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: panna fresca, crema Chantilly,**

TORTE DA MATRIMONIO

# Torta 302



**PREPARATA CON**

**Due strati di pan di spagna**

**Interno: crema Chantilly**

**Bagna: alla vaniglia analcolica**

**Decorazione: panna fresca**

**Bordo: ciuffi di panna fresca**



## *Le Bomboniere*

Le bomboniere vengono confezionate su richiesta con i prodotti presenti nella nostra bottega. Personalizziamo gusti, colori e genere di festeggiamento.