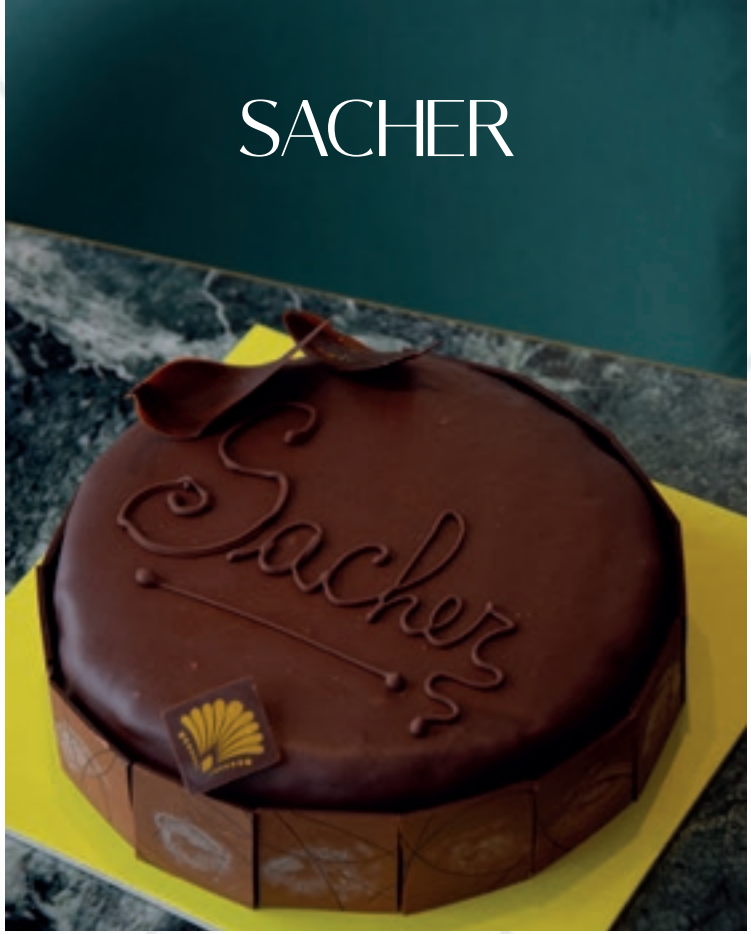
DOLCERIVA

CATALOGO TORTE

SACHER



La classica sacher austriaca:
un'esplosione di cioccolato e albicocca.

SACHER

INGREDIENTI

PAN DI SPAGNA AL CACAO [zucchero vagliato fine, **UOVA**, farina di **MANDORLE** pelate, **UOVO**, olio di semi di girasole alto oleico] cioccolato fondente da copertura (70% cacao min.) [fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], fecola di patate, farina di riso, cacao magro in polvere [cacao magro in polvere]

GEL ALBICOCCA: confettura di albicocca [polpa di albicocca (40%), zucchero di canna, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante [pectina di frutta], acidificante [acido citrico]], zucchero vagliato fine, sciroppo di glucosio, pectina di frutta, succo di limone [conservante (contiene **SOLFITI**)]

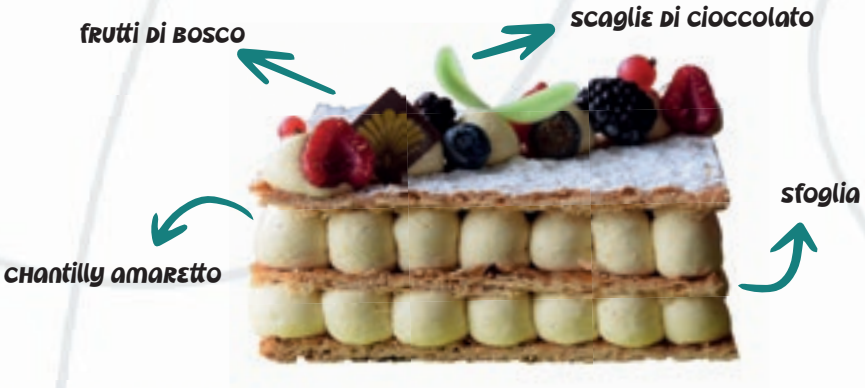
GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE 70% [cioccolato fondente da copertura (55% di cacao minimo) [zucchero, fave di cacao del brasile fermentate in presenza di frutti, burro di cacao, emulsionante [lecitina di **SOIA**], estratto naturale di vaniglia], latte di soia, panna uht senza lattosio, **BURRO** anidro, sciroppo di zucchero invertito]

VARIANTI SU RICHIESTA:
RIPIENO DI FRUTTI DI BOSCO

ATTENZIONE: LA PANNA UTILIZZATA È DI ORIGINE VEGETALE (VEGÉTOP),
MA CONTIENE LATTICELLO, UN DERIVATO DEL LATTE.
IL PRODOTTO NON È PERTANTO ADATTO A PERSONE CON ALLERGIE AL LATTOSIO.

MILLEFOGLIE

Strati di pasta sfoglia croccante
intervallati da crema chantilly e la farcitura che preferisci:
frutti di bosco o scaglie di cioccolato.



MILLEFOGLIE

INGREDIENTI

SFOGLIA [farina di **GRANO** tenero tipo 00, **BURRO**, acqua, sale, zucchero, burro di cacao]

CHANTILLY AMARETTO [**LATTE** intero, tuorlo d'**UOVO**, zucchero vagliato fine, liquore di Saronno, **PANNA** fresca, amido di mais, gelatina istantanea, baccello di vaniglia], **PANNA** fresca, zucchero a velo

oppure

CREMA CHANTILLY [**LATTE** intero, zucchero vagliato fine, tuorlo d'**UOVO**, amido di riso, vaniglia [baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti], scorza di agrumi misti [limoni, arance]], **PANNA** fresca, zucchero a velo

DECORAZIONI: fragole, lamponi, mirtilli, mora di rovo
e scaglie di cioccolato

VARIANTI SU RICHIESTA:
RIPIENO DI FRUTTI DI BOSCO
SENZA ALCOOL (CREMA CHANTILLY)

Una morbida mousse appoggiata
su un croccante fondo alla mandorla,
con sorpresa di lamponi all'interno.

CHEESECAKE

INGREDIENTI

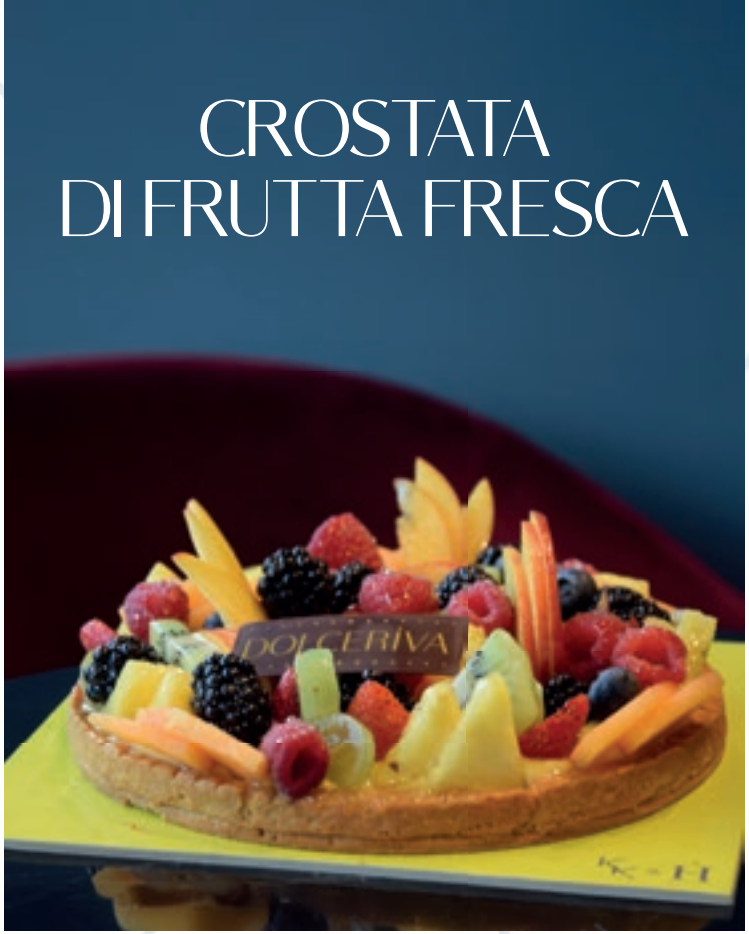
CRUMBLE [farina di **GRANO** tenero tipo 00, **BURRO** tradizionale, zucchero vagliato fine, farina di **MANDORLE** pelate, sale iodato]

INSERTO LAMPONE [purea di lampone, zucchero vagliato fine], gelatina, succo di limone, lamponi interi

CREMA CHEESECAKE [**PANNA** pastorizzata], formaggio fresco (philadelphia)[**LATTE** pastorizzato, crema di **LATTE**, sale, addensanti [e410, alginato di sodio, carragenina]], zucchero vagliato fine, tuorlo d'**UOVO,** gelatina, **MASCARPONE**

BASE BISCOTTO [farina di **GRANO** tenero tipo 00, **BURRO** tradizionale, **BURRO** anidro, tuorlo d'**UOVO**, zucchero vagliato fine, farina di **MANDORLE** pelate]

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA



Tutta la freschezza della frutta
appoggiata su un fondo di frolla croccante.

frutta fresca

frolla

crema pasticcera

CROSTATA DI FRUTTA FRESCA

INGREDIENTI

FROLLA [farina di **GRANO** tenero tipo 00, **BURRO** tradizionale, zucchero a velo [zucchero, amido di mais], tuorlo d'**UOVO**, sale fino, aroma naturale (limone e arance), burro di cacao e vaniglia [burro di cacao, baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti]], sale

CREMA PASTICCERA [**LATTE** intero, zucchero vagliato fine, tuorlo d'**UOVO**, amido di riso, burro di cacao e vaniglia [burro di cacao, baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti], scorza di agrumi misti [limoni, arance]]

DECORAZIONI CON FRUTTA FRESCA fragole, kiwi, lamponi, more e mirtilli

VARIANTI

SPECIFICARE LA FRUTTA DESIDERATA
SENZA GLUTINE E/O SENZA LATTOSIO

MERINGATA

La meringata, elegante e raffinata
nel suo candido color panna, da farcire come vuoi:
frutti di bosco, scaglie di cioccolato o pralinato.

MERINGATA

INGREDIENTI

MERINGA [zucchero vagliato fine, albume d'**UOVA**, zucchero a velo [zucchero, amido di mais], amido di riso]

PANNA fresca

CREMA CHANTILLY [**LATTE** intero, zucchero vagliato fine, tuorlo d'**UOVO**, amido di riso, sale fino, burro di cacao e vaniglia [burro di cacao, baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti], scorza di agrumi misti [limoni, arance]],
PANNA fresca

DECORAZIONI DI FRUTTA FRESCA fragole, lamponi, mirtilli, mora di rovo, zucchero vagliato fine, ribes

VARIANTI
SCAGLIE DI CIOCCOLATO
SENZA LATTOSIO

Una torta dedicata agli amanti del cioccolato!
3 Strati di mousse: fondente, al latte e bianco.

TRE CIOCCOLATI

INGREDIENTI

GLASSA AL CACAO: **PANNA** fresca, glassa cioccolato [destrosio monoidrato, acqua, glassa [zucchero, sciroppo di glucosio, agente gelificante [pectina], addensante [carragenina], acidificante [acido citrico], cacao in polvere [correttore di acidità [idrossido di sodio E524] [carbonato di potassio]], gelatina istantanea, **LATTE** scremato], LATTE in polvere, glucosio, absolu cristal [**LATTE**]

BISCOTTO SBRICIOLATO [farina di **FRUMENTO**, zucchero, **BURRO**, **LATTE** scremato, farina d'**ORZO**, sale], olio vegetale [girasole, palmisti, palma], **MANDORLE**, **BURRO**, **NOCCIOLE**, **LATTE** intero, emulsionante [lecitine di **SOIA** E322], aromi]

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE (40% di cacao min.) [burro di cacao, **LATTE** intero, zucchero, fave di cacao, zucchero rosso, vaniglia, emulsionante [lecitina di girasole], estratto d'**ORZO**], **PANNA**, gelatina

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO [zucchero, burro di cacao, **LATTE**, emulsionante [lecitina di **SOIA**], vaniglia], **PANNA**, gelatina

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE [pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante [lecitina di **SOIA**], vaniglia], **PANNA**, gelatina

PLACCHETTE DI CIOCCOLATO FONDENTE [pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, **BURRO**, emulsionante [lecitina di **SOIA**], vaniglia, coloranti [Può influire sull'attività e l'attenzione dei bambini, E172]], gelatina istantanea

VARIANTI

SENZA GLUTINE

SAINT HONORE

Tipico dolce francese, la Saint Honoré stupirà i tuoi ospiti
con la sua corona di deliziosi bignè abbinati
ad una namelaka al cioccolato bianco e vaniglia.

SAINT HONORE

INGREDIENTI

CREMA PASTICCERA [**LATTE** intero, zucchero vagliato fine, tuorlo d'**UOVO**, amido di riso, sale fino, burro di cacao e vaniglia [burro di cacao, baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia], scorza di agrumi misti [limoni, arance]]

BIGNÈ [misto d'**UOVO**, farina di **GRANO** tenero tipo 00, **LATTE** intero, acqua, burro di cacao, zucchero a velo, **BURRO**, zucchero vagliato, sale fino]

CARAMELLO: zucchero vagliato fine, **PANNA** fresca, **BURRO**, sale iodato

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO [**PANNA** fresca, cioccolato bianco (33% burro di cacao min.) [burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, zucchero, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], **LATTE** intero, sciroppo di glucosio, gelatina istantanea, burro di cacao e vaniglia [burro di cacao, baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia]], glucosio

CREMA CHANTILLY [**LATTE** intero, zucchero vagliato, tuorlo d'**UOVO**, amido di riso, sale fino, burro di cacao e vaniglia [burro di cacao, baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti], scorza di agrumi misti [limoni, arance]], **PANNA** fresca

CREMA ALL'AMARETTO [**LATTE** intero, tuorlo d'**UOVO**, zucchero vagliato fine, liquore di Saronno, **PANNA** fresca, amido di mais, gelatina istantanea, baccello di vaniglia]

SFOGLIA [farina di **GRANO** tenero tipo 00, **BURRO**, acqua, sale]

PRALINATO ALLA NOCCIOLA NOCCIOLE, zucchero, acqua, panna vegetale [**LATTE**]

VARIANTI

FRUTTI DI BOSCO

PAN DI SPAGNA ALL'ITALIANA

La classica torta italiana con strati di pan di spagna,
alternati alla farcitura che preferisci:
frutti di bosco, scaglie di cioccolato o pralinato.

PAN DI SPAGNA ALL'ITALIANA

INGREDIENTI

PAN DI SPAGNA uova, zucchero vagliato fine, farina di grano tenero tipo 00, farina di mandorle pelate, sciroppo di zucchero invertito, sale fino, fecola di patate

CREMA CHANTILLY [**LATTE** intero, zucchero vagliato fine, tuorlo d'**UOVO**, amido di riso, sale fino, burro di cacao e vaniglia [burro di cacao, baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti], scorza di agrumi misti [limoni, arance]]

PANNA fresca

PLACCHETTE DI CIOCCOLATO FONDENTE [pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, **BURRO**, emulsionante [lecitina di **SOIA**], vaniglia, coloranti [può influire sull'attività e l'attenzione dei bambini, E172]], gelatina istantanea

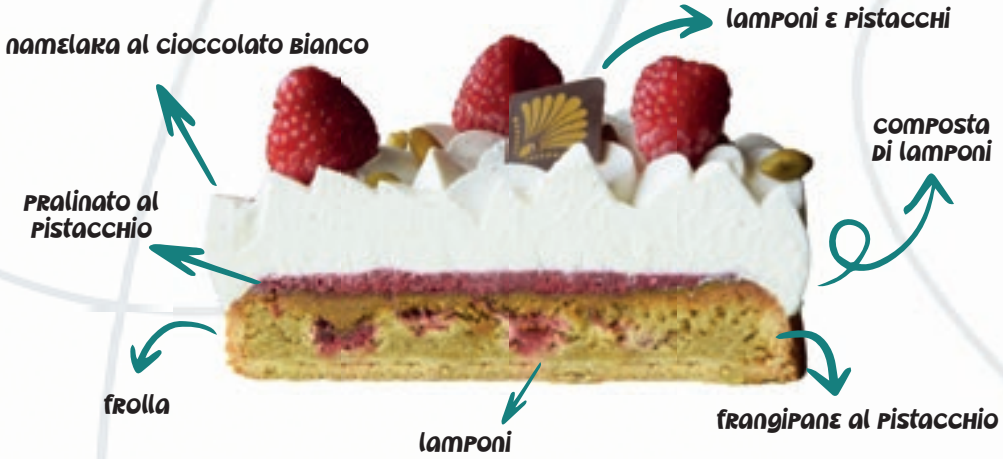
DECORAZIONI: frutti di bosco e scaglie di cioccolato, panna vegetale [**LATTE**]

VARIANTI
SENZA LATTOSIO
PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

FARCITURE
CIOCCOLATO,
FRUTTI DI BOSCO
MIX DI FRUTTA

CECILLE

Per gli amanti del pistacchio e lamponi,
una torta fresca abbinata alla dolcezza di cioccolo bianco e vaniglia.



CECILLE

INGREDIENTI

FROLLA [farina di **GRANO** tenero tipo 00, **BURRO** tradizionale, zucchero a velo [zucchero, amido di mais], tuorlo d'**UOVO**, sale fino, aroma naturale (limone), burro di cacao e vaniglia [burro di cacao, baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti]]

FRANGIPANE AL PISTACCHIO [**BURRO** tradizionale, zucchero a velo [zucchero, amido di mais], farina di **MANDORLE** pelate, misto d'**UOVO**, pasta di **PISTACCHIO**]

COMPOSTA DI LAMPONI [lamponi, zucchero vagliato fine, pectina di frutta [addensante [pectina amidata e440(II)], stabilizzante [e450(I)], destrosio, acidificante [e341(III)]]]

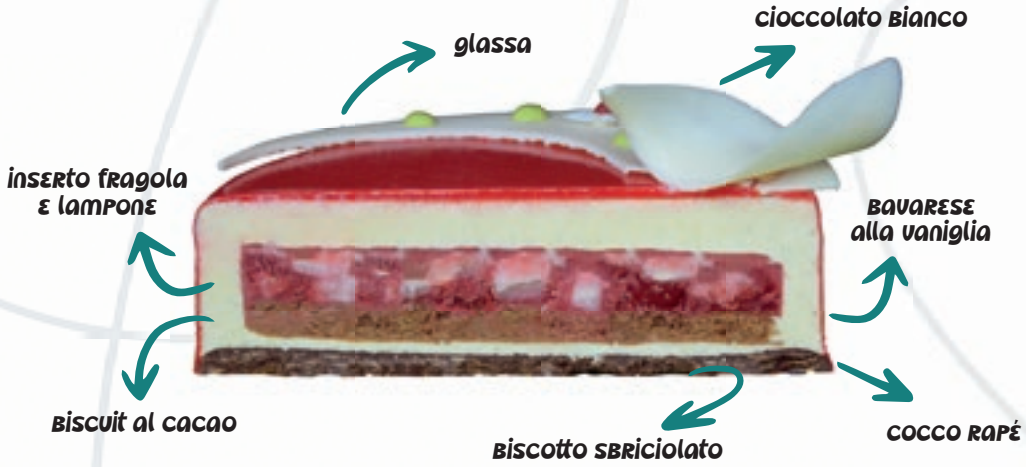
PRALINATO PISTACCHIO [zucchero vagliato fine, acqua, **PISTACCHI**]

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO [**PANNA** fresca, cioccolato bianco (33% burro di cacao min.) [burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, zucchero, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], **LATTE** intero, sciroppo di glucosio, gelatina istantanea, burro di cacao e vaniglia [burro di cacao, baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti]], glucosio

DECORAZIONI: lamponi, **PISTACCHI** e scaglie d'oro

FRAGOLE E VANIGLIA

Un abbinamento classico: fragole e vaniglia,
per la più dolce delle torte.



FRAGOLE E VANIGLIA

INGREDIENTI

INSERTO FRAGOLA E LAMPONE purea di fragola, lime, purea di lampone, fragole, zucchero, sciroppo di glucosio, pectina di frutta, zucchero invertito

GLASSA: zucchero, sciroppo di glucosio, **LATTE**, acqua, gelatina, colorante rosso brillante, **PANNA,** absolu cristal (**LATTE**), olio di semi (**SOIA**)

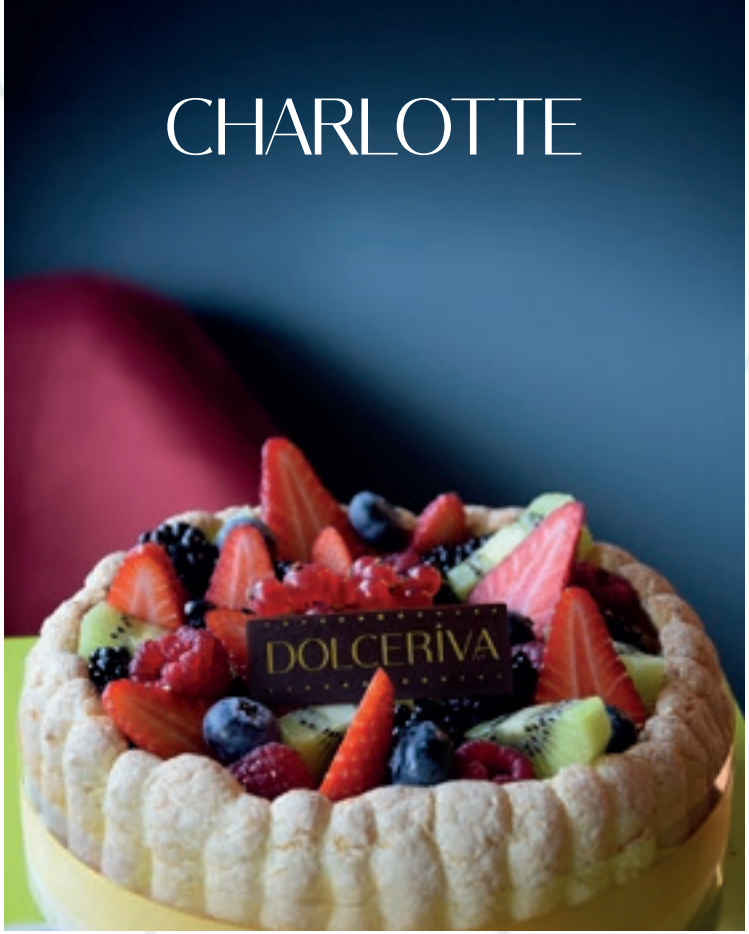
BISCUIT AL CACAO: albume d'**UOVO**, zucchero, cacao, **UOVO**, tuorlo d'**UOVO**, polvere di **MANDORLA**, fecola di patate, farina di riso, olio di semi, cioccolato fondente

BAVARESE ALLA VANIGLIA [**PANNA** fresca, **LATTE** intero, tuorlo d'**UOVO**, zucchero vagliato fine, gelatina istantanea, vaniglia, cioccolato bianco (**LATTE**), glucosio

BISCOTTO SBRICIOLATO [farina di **FRUMENTO**, zucchero, **BURRO**, **LATTE** scremato, farina d'**ORZO**, sale], olio vegetale [girasole, palmisti, palma], **MANDORLE**, **BURRO**, **NOCCIOLE**, **LATTE** intero, emulsionante [lecitine di **SOIA** E322], aromi]

DECORAZIONI: cioccolato bianco e cocco rapé

CHARLOTTE



Un dolce fresco e scenografico, con morbide bavaresi, frutta mista e savoiardi: perfetto per chi cerca leggerezza, colore e tanta dolcezza in ogni fetta.

CHARLOTTE

INGREDIENTI

BISCUIT ALLA MANDORLA tuorlo d'**UOVO**, **UOVO**, farina di **MANDORLA**, zucchero a velo, albume d'**UOVO**, zucchero vagliato fine, farina di riso, amido di riso

BAVARESE AL PISTACCHIO [**PANNA** fresca, **LATTE** intero, tuorlo d'**UOVO**, zucchero vagliato, pasta di **PISTACCHIO**, gelatina istantanea, amido di riso, scorza di limone [scorze di limone, zucchero, acqua, aroma naturale di limone, acido citrico, colorante [beta-carotene E160a], conservanti [E202, E223 (**SOLFITI DI SODIO**)]], baccello di vaniglia]

BAVARESE ALLA VANIGLIA [**PANNA** fresca, **LATTE** intero, tuorlo d'**UOVO**, zucchero vagliato fine, gelatina istantanea, succo di limone [succo di limone, conservante [E224 (contiene **SOLFITI**)]], amido di riso, scorza di limone [scorze di limone, zucchero, acqua, aroma naturale di limone, acido citrico, colorante [beta-carotene E160a], conservanti [E202, E223 (**SOLFITI DI SODIO**)]], baccello di vaniglia]

SAVOIARDI [albume d'**UOVA**, zucchero vagliato fine, tuorlo d'**UOVO**, farina di **GRANO** tenero tipo 00, fecola di patate, baccello di vaniglia], albumina (**UOVA**), cremor tartaro

DECORAZIONI CON FRUTTA FRESCA: fragole, kiwi, mora di rovo, lamponi, mirtilli, mix di frutta o frutti di bosco

Una mousse cremosa al cioccolato bianco e lime
con cuore tropicale di mango e passion fruit,
su una base croccante al pralinato di noci pecan.
Un mix sorprendente di dolcezza e freschezza esotica.

ESOTICA

INGREDIENTI

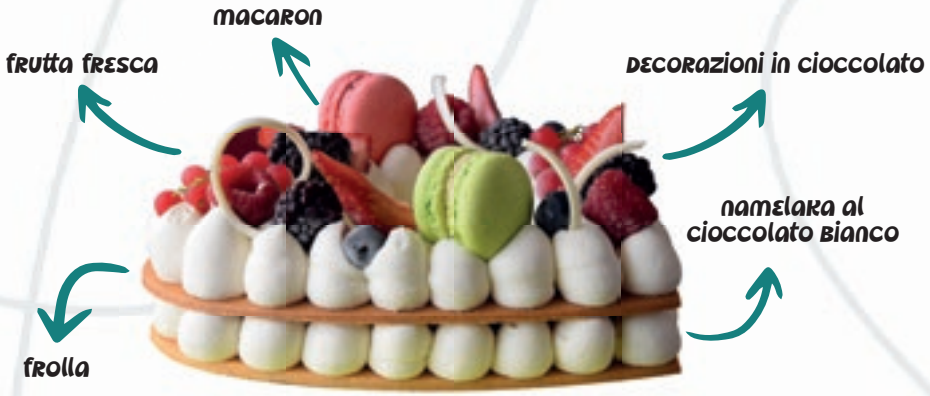
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E LIME [**PANNA** fresca, cioccolato bianco [zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, emulsionante [lecitina di **SOIA**], aroma naturale di vaniglia], **LATTE** UHT intero, gelatina istantanea, lime, baccello di vaniglia

INSERTO MANGO E PASSION FRUIT [purea di frutto della passione, purea di mango, zucchero vagliato fine, sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero invertito, pectina di frutta [addensante [pectina amidata E440(II)], stabilizzante [E450(I)], bacelli di vaniglia

BISCUIT ALLA MANDORLA tuorlo d'**UOVO**, **UOVO**, farina di **MANDORLA**, zucchero a velo, albume d'**UOVO**, zucchero vagliato fine, farina di riso, amido di riso

FONDINO: pralinato alle **NOCI PECAN** [**NOCI PECAN**, zucchero vagliato fine, acqua], biscotto sbriciolato [farina di **FRUMENTO**, zucchero, grasso vegetale in proporzione variabile [girasole, colza], grasso del **LATTE**, zucchero del **LATTE**, proteine del **LATTE**, sale, estratti di malto d'**ORZO**, emulsionante [lecitina di girasole], agente lievitante [e500ii]], cioccolato al latte [**LATTE**, **SOIA**], sale Maldon

Una torta tutta da personalizzare!
Scegli la forma, la farcitura e le decorazioni che preferisci



CREAM TART

INGREDIENTI

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO [**PANNA** fresca, cioccolato bianco (33% burro di cacao min.) [burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, zucchero, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], **LATTE** intero, sciroppo di glucosio, gelatina istantanea, burro di cacao e vaniglia [burro di cacao, baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti]], glucosio

FROLLA [farina di **GRANO** tenero tipo 00, **BURRO** tradizionale, zucchero a velo [zucchero, amido di mais], tuorlo d'**UOVO**, sale fino, aroma naturale (limone), burro di cacao e vaniglia [burro di cacao, baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti]]

DECORAZIONI A SCELTA TRA: macaron, decorazioni in cioccolato, fiori eduli, frutta fresca

ORDINABILE PER UN MINIMO DI 10 PERSONE

MONOPORZIONI

CHICCO DI CAFFE

Un dolce avvolgente dal gusto intenso,
dove le note di caffè si fondono a una consistenza morbida
e vellutata da un finale fondente e raffinato.

CHICCO DI CAFFE

INGREDIENTI

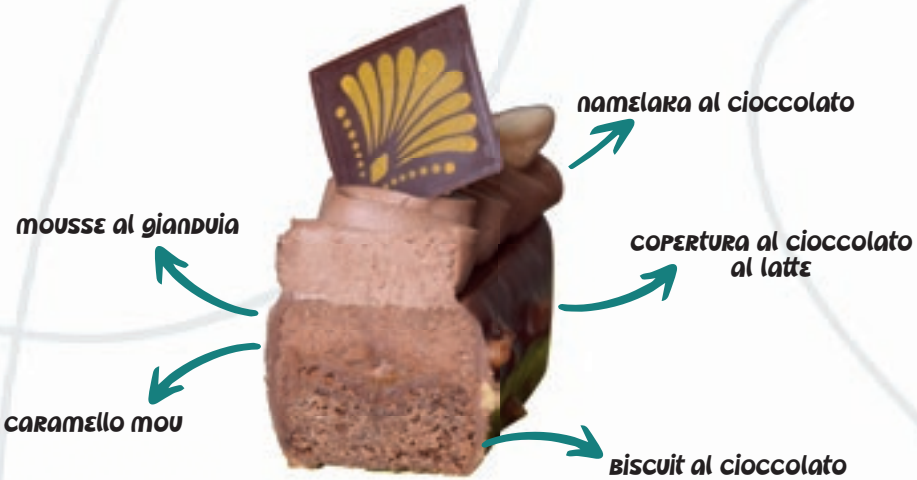
MOUSSE AL CAFFÈ [panna UHT senza lattosio, copertura vegetale a base di **MANDORLE** e burro di cacao [zucchero, burro di cacao (35,80 %), farina di **MANDORLE** disoleata (21,80 %), emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], tuorlo d'**UOVO**, gelatina istantanea, sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero invertito, estratto di caffè, baccello di vaniglia]

PAN DI SPAGNA AL CACAO [**UOVA**, albume d'**UOVA**, zucchero vagliato fine, tuorlo d'**UOVO**, farina di **MANDORLE** pelate, olio di semi di girasole alto oleico, fecola di patate, cacao magro in polvere [cacao magro in polvere, correttore di acidità [idrossido di sodio E524], correttore di acidità [carbonato di potassio]]]

CREMOSO AL PRALINATO AL CAFFÈ E NOCCIOLE [pralinato al caffe [**NOCCIOLE** intere tostate, zucchero vagliato fine, caffè solubile], panna UHT senza lattosio]

COPERTURA: cioccolato fondente di copertura [pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante [lecitina di **SOIA**], aroma naturale di vaniglia], olio di semi di girasole alto oleico

Ricca e morbida, con note intense di cioccolato e gianduia, un cuore cremoso al mou e copertura croccante.



TRONCHETTO GIANDUIA

INGREDIENTI

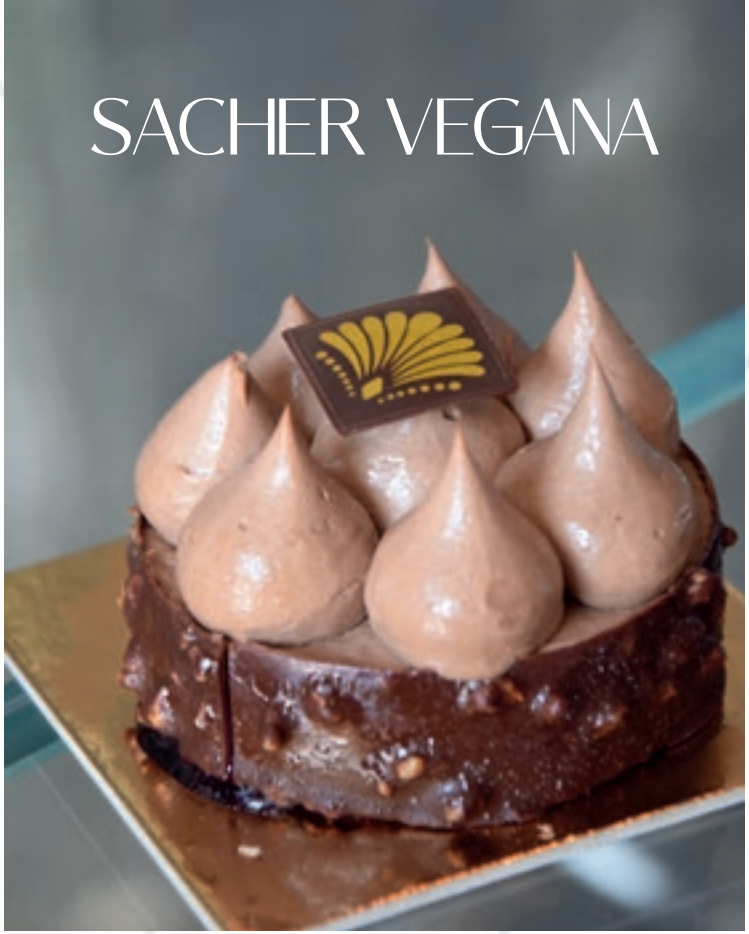
CAKE VEGANO AL CIOCCOLATO latte di **SOIA**, cioccolato fondente da copertura (55% di cacao minimo) [zucchero, fave di cacao del brasile fermentate in presenza di frutti, burro di cacao, emulsionante [lecitina di **SOIA**], estratto naturale di vaniglia], farina di **GRANO** tenero tipo 00, farina di **MANDORLE** pelate, olio di oliva, zucchero vagliato fine, sciroppo di zucchero invertito, lievito [pirofosfato acido di sodio, e500ii, amido di mais, fosfato monocalcico]

MOUSSE ALLA GIANDUIA PANNA fresca, copertura cioccolato gianduia (cacao min. 22%) [zucchero, **NOCCIOLE**, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante [lecitina di girasole]], pasta **NOCCIOLA** Piemonte I.G.P., gelatina istantanea

CARAMELLO MOU PANNA fresca, zucchero vagliato fine, **BURRO** tradizionale, sciroppo di glucosio, sale fino, pectina di frutta [addensante [pectina amidata E440(II)], stabilizzante [E450(I)], destrosio, acidificante [E341(III)]]

NAMELAKA AL CIOCCOLATO [**PANNA** fresca, cioccolato [burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, zucchero, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], **LATTE** intero, sciroppo di glucosio, gelatina istantanea, burro di cacao e vaniglia [burro di cacao, baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti]], glucosio

COPERTURA AL CIOCCOLATO AL LATTE cioccolato di copertura al latte (40% di cacao min.) [burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, zucchero, fave di cacao, zucchero rosso, estratto naturale di vaniglia, emulsionante [lecitina di girasole], estratto di malto d'**ORZO**], olio di semi di girasole alto oleico, granella di **NOCCIOLE**



Soffice, golosa e vegetale, con cuore di confettura
e copertura fondente.

SACHER VEGANA

INGREDIENTI

CAKE VEGANO AL CIOCCOLATO: cioccolato fondente di copertura [pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante [lecitina di **SOIA**], aroma naturale di vaniglia], latte di **SOIA**, farina di **MANDORLE** pelate, olio di oliva, zucchero vagliato fine, sciroppo di zucchero invertito, lievito [pirofosfato acido di sodio, e500ii, amido di mais, fosfato monocalcico]

COMPOSTA DI LAMPONI: lamponi, zucchero vagliato fine, pectina di frutta [addensante [pectina amidata e440(ii)], stabilizzante [e450(i)], destrosio, acidificante [e341(iii)]]

GANACHE VEGANA: panna vegetale non zuccherata [**LATTICELLO** dolce, oli vegetali (25,00 %) [palmisto, noce di cocco, palma, semi di colza], olio di palmisto totalmente idrogenato (8,00 %), amido modificato, emulsionanti [e472b, e435, e433], aromi, stabilizzante [carragenina], colorante [beta-carotene e160a]], sciroppo di zucchero invertito, cioccolato fondente al 55%

COPERTURA AL CIOCCOLATO FONDENTE: olio di semi di girasole alto oleico, granella di **NOCCIOLE**

ATTENZIONE

la panna utilizzata è di origine vegetale (Vegétop), ma contiene **LATTICELLO**, un derivato del latte. Il prodotto **NON** è pertanto adatto a persone con intolleranze e/o allergie al lattosio.

Tre mousse di cioccolato: fondente, al latte e bianco, avvolte da una glassa lucida e rifinite con placchette croccanti. Un'esperienza golosa e armoniosa.

TRE CIOCCOLATI

INGREDIENTI

GLASSA AL CACAO: **PANNA** fresca, glassa cioccolato [destrosio monoidrato, acqua, glassa [zucchero, sciroppo di glucosio, agente gelificante [pectina], addensante [carragenina], acidificante [acido citrico], cacao in polvere [correttore di acidità [idrossido di sodio E524] [carbonato di potassio]], gelatina istantanea, **LATTE** scremato], LATTE in polvere, glucosio, Absolu Cristal [**LATTE**]

BISCOTTO SBRICIOLATO [farina di **FRUMENTO**, zucchero, **BURRO**, **LATTE** scremato, farina d'**ORZO**, sale], olio vegetale [girasole, palmisti, palma], **MANDORLE**, **BURRO**, **NOCCIOLE**, **LATTE** intero, emulsionante [lecitine di **SOIA** E322], aromi]

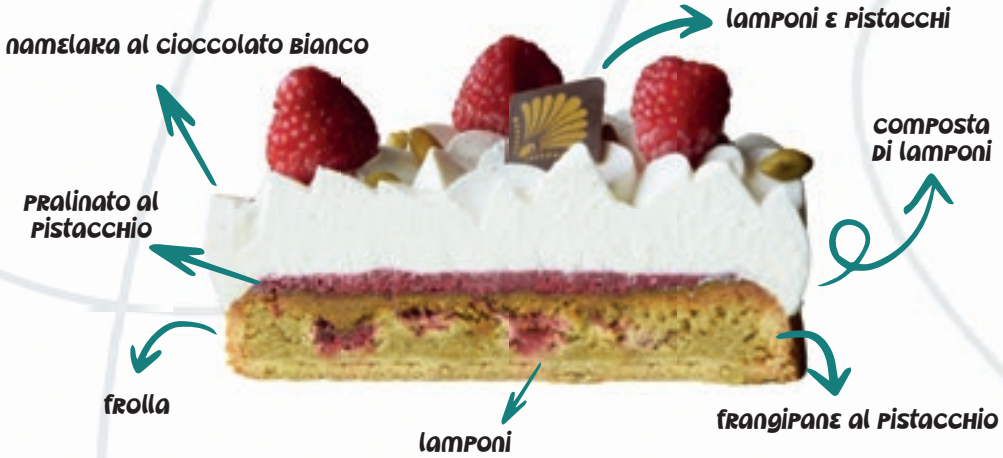
MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE (40% di cacao min.) [burro di cacao, **LATTE** intero, zucchero, fave di cacao, zucchero rosso, vaniglia, emulsionante [lecitina di girasole], estratto d'**ORZO**], **PANNA**, gelatina

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO [zucchero, burro di cacao, **LATTE**, emulsionante [lecitina di **SOIA**], vaniglia], **PANNA**, gelatina

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE [pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante [lecitina di **SOIA**], vaniglia], **PANNA**, gelatina

CECILLE

Un guscio di frolla friabile racchiude frangipane al pistacchio, composta di lamponi e una namelaka al cioccolato bianco. Freschezza e cremosità in perfetto equilibrio.



CECILLE

INGREDIENTI

FROLLA [farina di **GRANO** tenero tipo 00, **BURRO** tradizionale, zucchero a velo [zucchero, amido di mais], tuorlo d'**UOVO**, sale fino, aroma naturale (limone), burro di cacao e vaniglia [burro di cacao, baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti]]

FRANGIPANE AL PISTACCHIO [**BURRO** tradizionale, zucchero a velo [zucchero, amido di mais], farina di **MANDORLE** pelate, misto d'**UOVO**, pasta di **PISTACCHIO**]

COMPOSTA DI LAMPONI [lamponi, zucchero vagliato fine, pectina di frutta [addensante [pectina amidata E440(II)], stabilizzante [E450(I)], destrosio, acidificante [E341(III)]]]

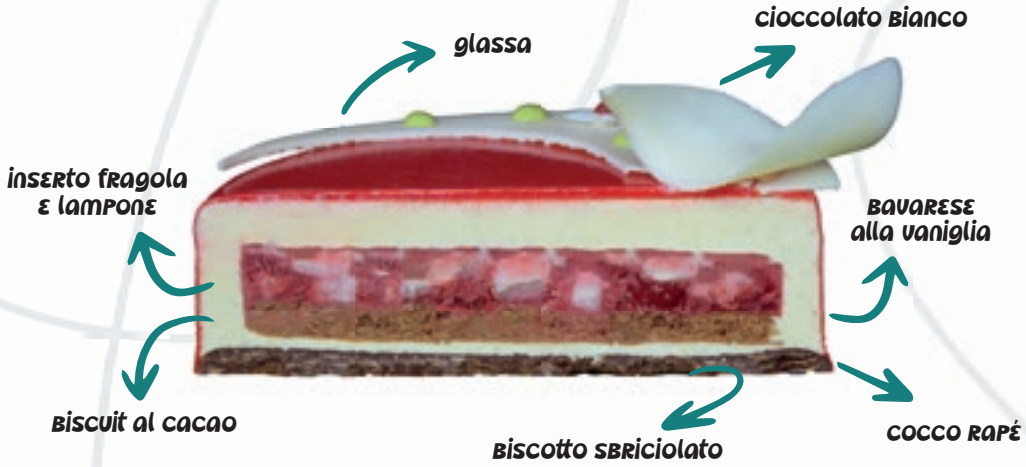
PRALINATO PISTACCHIO [zucchero vagliato fine, acqua, **PISTACCHI**]

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO [**PANNA** fresca, cioccolato bianco (33% burro di cacao min.) [burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, zucchero, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], **LATTE** intero, sciroppo di glucosio, gelatina istantanea, burro di cacao e vaniglia [burro di cacao, baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti]], glucosio

DECORAZIONI: lamponi, **PISTACCHI** e scaglie d'oro

FRAGOLE E VANIGLIA

Un cuore fruttato avvolto da bavarese alla vaniglia
e biscuit al cacao, con glassa lucida e dettagli croccanti.
Fresca, elegante, sorprendente.



FRAGOLE E VANIGLIA

INGREDIENTI

INSERTO FRAGOLA E LAMPONE purea di fragola, lime, purea di lampone, fragole, zucchero, sciroppo di glucosio, pectina di frutta, zucchero invertito

GLASSA: zucchero, sciroppo di glucosio, **LATTE**, acqua, gelatina, colorante rosso brillante, **PANNA,** absolu cristal (**LATTE**), olio di semi (**SOIA**)

BISCUIT AL CACAO: albume d'**UOVO**, zucchero, cacao, **UOVO**, tuorlo d'**UOVO**, polvere di **MANDORLA**, fecola di patate, farina di riso, olio di semi, cioccolato fondente

BAVARESE ALLA VANIGLIA [**PANNA** fresca, **LATTE** intero, tuorlo d'**UOVO**, zucchero vagliato fine, gelatina istantanea, vaniglia, cioccolato bianco (**LATTE**), glucosio

BISCOTTO SBRICIOLATO [farina di **FRUMENTO**, zucchero, **BURRO**, **LATTE** scremato, farina d'**ORZO**, sale], olio vegetale [girasole, palmisti, palma], **MANDORLE**, **BURRO**, **NOCCIOLE**, **LATTE** intero, emulsionante [lecitine di **SOIA** E322], aromi]

DECORAZIONI: cioccolato bianco e cocco rapé

ESOTICA

Mousse vellutata al cioccolato bianco
e lime con cuore tropicale di mango e passion fruit,
su un fondino croccante al pralinato di noci pecan.

ESOTICA

INGREDIENTI

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E LIME [**PANNA** fresca, cioccolato bianco [zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, emulsionante [lecitina di **SOIA**], aroma naturale di vaniglia], **LATTE** UHT intero, gelatina istantanea, lime, baccello di vaniglia

INSERTO MANGO E PASSION FRUIT [purea di frutto della passione, purea di mango, zucchero vagliato fine, sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero invertito, pectina di frutta [addensante [pectina amidata E440(II)], stabilizzante [E450(I)], bacelli di vaniglia

BISCUIT ALLA MANDORLA tuorlo d'**UOVO**, **UOVO**, farina di **MANDORLA**, zucchero a velo, albume d'**UOVO**, zucchero vagliato fine, farina di riso, amido di riso

FONDINO: pralinato alle **NOCI PECAN** [NOCI PECAN, zucchero vagliato fine, acqua], biscotto sbriciolato [farina di **FRUMENTO**, zucchero, grasso vegetale in proporzione variabile [girasole, colza], grasso del **LATTE**, zucchero del **LATTE**, proteine del **LATTE**, sale, estratti di malto d'**ORZO**, emulsionante [lecitina di girasole], agente lievitante [E500II]], cioccolato al latte [**LATTE**, **SOIA**], sale Maldon

CAKE DESIGN

DELIZIE PER BAMBINI

PREZZO SU RICHIESTA

Le torte non contengono alcol.

DISPONIBILI SU RICHIESTA
senza glutine e senza lattosio.

cod. CK01

cod. CK04

cod. CK05

cod. CK02

cod. CK03

cod. CK06

cod. CK07

IL MIO PRIMO COMPLEANNO

PREZZO SU RICHIESTA

Le torte non contengono alcol.

DISPONIBILI SU RICHIESTA
senza glutine e senza lattosio.

cod. CK08

cod. CK11

cod. CK12

cod. CK09

cod. CK10

cod. CK13

cod. CK14

COMPLEANNI

PREZZO SU RICHIESTA

Le torte non contengono alcol.

DISPONIBILI SU RICHIESTA
senza glutine e senza lattosio.

cod. CK15

cod. CK18

cod. CK19

cod. CK16

cod. CK17

cod. CK20

cod. CK21

BATTESIMI, COMUNIONI E CRESIME

PREZZO SU RICHIESTA

Le torte non contengono alcol.

DISPONIBILI SU RICHIESTA
senza glutine e senza lattosio.

cod. CK22

cod. CK25

cod. CK26

cod. CK23

cod. CK24

cod. CK27

cod. CK28

LAUREE

PREZZO SU RICHIESTA

Le torte non contengono alcol.

DISPONIBILI SU RICHIESTA
senza glutine e senza lattosio.

cod. CK29

cod. CK30

cod. CK31

cod. CK32

cod. CK33

cod. CK34

cod. CK35

WEDDING

PREZZO SU RICHIESTA

Le torte non contengono alcol.

DISPONIBILI SU RICHIESTA
senza glutine e senza lattosio.

cod. CK36

cod. CK37

cod. CK38

cod. CK39

cod. CK40

cod. CK41

cod. CK42

FASHION CAKE

PREZZO SU RICHIESTA

Le torte non contengono alcol.

DISPONIBILI SU RICHIESTA
senza glutine e senza lattosio.

cod. CK43

cod. CK46

cod. CK47

cod. CK44

cod. CK45

cod. CK48

cod. CK49

FLOREALI

PREZZO SU RICHIESTA

Le torte non contengono alcol.

DISPONIBILI SU RICHIESTA
senza glutine e senza lattosio.

cod. CK50

cod. CK53

cod. CK54

cod. CK51

cod. CK52

cod. CK55

cod. CK56

NUDE CAKE

PREZZO SU RICHIESTA

Le torte non contengono alcol.

DISPONIBILI SU RICHIESTA
senza glutine e senza lattosio.

cod. CK57

cod. CK60

cod. CK61

cod. CK58

cod. CK59

cod. CK62

cod. CK63

SPORT

PREZZO SU RICHIESTA

Le torte non contengono alcol.

DISPONIBILI SU RICHIESTA
senza glutine e senza lattosio.

cod. CK64

cod. CK67

cod. CK68

cod. CK65

cod. CK66

cod. CK69

cod. CK70

TOPPER A TEMA

PREZZO SU RICHIESTA

Le torte non contengono alcol.

DISPONIBILI SU RICHIESTA
senza glutine e senza lattosio.

cod. CK71

cod. CK74

cod. CK75

cod. CK72

cod. CK73

cod. CK76

cod. CK77

FAVALLI GROUP

www.favalligroup.it

AQUARIVA
www.aquariva.it

IL RIVALE AL LAGO
www.ilrivale.it

BBAY RESTAURANT
www.splendidobay.com

IL RIVALE IN CITTÀ
www.ilrivale.it

HONORÉ MULTIFOOD
www.honore.it

KUOKI
www.kuoki.it

SPLENDIDO BAY RESORT
www.splendidobay.com

WINEB HUB & CORNERS
www.wineb.it

eventi@favalligroup.it