

MACARON



M1 - Vainilla



M2 - Lima



M3 - Maracuyà



**M4 - Chocolate con
leche y avellanas**



M5 - Violeta



M6 - Frambuesa



M7 - Coco



M8 - Pistacho



M9 - Trufa



M10 - Naranja

PASTELES



P1

Rosa de crema catalana

Mouse de crema catalana con núcleo de fresa, bizcocho de aceite de oliva y azúcar moreno



P2

Pastel Massini

Relleno de nata y trufa con yema quemada



P3

Pastel de tres chocolates

Relleno de mouse de chocolate negro, leche y blanco con bizcocho de cacao (apto para celíacos)



P4

Bombón de chocolate negro

Mousse de chocolate negro relleno de toffee de caramelo y vainilla



P5

Tarta sacher

Trufa de chocolate negro, mermelada de frambuesa y bizcocho de frambuesa



P6

Macaron de rosa

Relleno trufa blanca, agua de rosa y mermelada de arándanos



P7

Tartaleta de lima limón

Pasta brisa, crema de lima y merengue italiano



P8

Tatin de manzana

Manzana bañada con oro y base de crumble



P9

Mouse de tiramisú

Crema de mascarpone infusionado con vainilla y mouse de chocolate con leche



P10

Macaron de violeta

Cremoso de violeta y frambuesa fresca



P11

Tarta sacher

Bizcocho de chocolate, mermelada de albaricoque y trufa de chocolate negro

TARTAS

Pequeña de 450 grs aprox. - Mediana 600grs - Grande 900 grs
(4 personas) (6 personas) (9 personas)



T1 - Massini

Pastel con bizcocho relleno de nata con trufa y yema quemada.



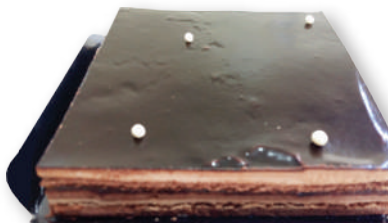
T2 - Mouse de 3 chocolates

Mouse de chocolate blanco, leche y negro sobre una capa fina de bizcocho de cacao pintado con terciopelado blanco.



T3 - Tiramisú

Mouse de cremoso de café y queso mascarpone, pintado con chocolate leche terciopelado.



T4 - Sacher de albaricoque y maracuyá

Tarta con un bizcocho de chocolate con mermelada de albaricoque y maracuyá y su cremoso de chocolate negro bañado en un glaseado de cacao puro.



T5 - Selva negra

Pastel con cremoso de vainilla bourbon con su mermelada de cereza negra cubierto con virutas de chocolate.

**PASTISSERIA
SENSE GLUTEN**



• Disponible en cajas de cuatro, seis, nueve y más cantidades.

- Disponibles en distintos tamaños. Para cuatro, seis, ocho o más personas.
- Se hacen pasteles para celíacos, veganos y sin azúcar por encargo.