

Le Torte della Pioppa
selezionate per voi



“Non esiste la ricetta della felicità,



ma quella di una buona torta le si avvicina molto!”



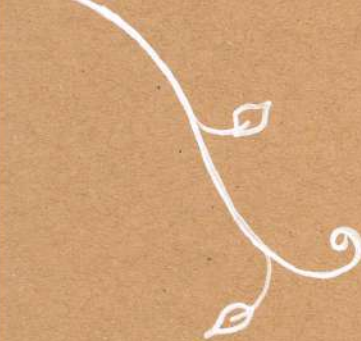
Pranzi, Matrimoni, Battesimi, Compleanni

...con una buona torta

il ricordo di un' occasione speciale

sarà ancora più dolce!





Torta Chantilly

Detta "la torta dei golosi!"



Questa torta è dedicata a tutti coloro che amano il gusto vellutato
delle creme e della panna montata.

Base: vari strati di soffice **Pan di Spagna**

Farcitura interna: **Crema Chantilly** (crema pasticcera e panna
montata) con **fragole** nella farcitura
...o **Crema al Cioccolato!**



Farcitura esterna: **decorazioni in panna montata e qualche frutto**
per arricchire il tutto!



saffice
cornice di
panna montata



classica
FORMA
RETANGOLARE



frutta di
stagione
come
decorazione

3

→ a FORMA di
FIORE con PETALI
OVALI
(minimo 25 porzioni)



2

a FORMA di FIORE
con PETALI a CUORE
(minimo 50
porzioni)



3



4

→ a FORMA di
CUORI SFALZATI
(minimo
20 porzioni)

golosissimo
 ✓ **ARIANTE**
 al CIOCCOLATO!
 a FORMA di CUORE
 per le occasioni
 più tenere...
 (minimo
 10 porzioni)



7



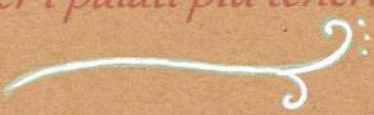
classica
 FORMA
 RETTANGOLARE

8



Torta Soffice di Frutta Fresca

Per i palati più teneri!



Questa torta è consigliata a chi, non volendo rinunciare al sapore delicato e genuino della frutta, preferisce una struttura soffice e dal gusto avvolgente a quella friabile e croccante della crostata.

Base: **Pan di Spagna** che ne caratterizza la morbidezza

Farcitura interna: **Crema Pasticcera** (latte, tuorli d'uovo,
zucchero e amido di riso)

Farcitura esterna: **frutta fresca di stagione** decorata
con **panna montata!**



classico)
FORMA
RETANGOLARE



10



a FORMA
di CUORE ♡
(minimo
10 porzioni)

15





Crostata di Frutta Fresca

La torta della genuinità!



Questa torta valorizza il sapore delicato della frutta ed è consigliata a chi ama il tradizionale gusto delle torte caserecce.

Base: **Pasta Frolla** friabile e croccante

Farcitura: soffice strato di **Crema Pasticcera** (latte, tuorli d'uovo, zucchero e amido di riso) interamente arricchito da
frutta fresca di stagione !





classica
FOR MA
TRIANGOLARE



16





Torta Millefoglie

Mille strati di delicatezza!



Essendo una torta molto delicata si adatta bene a pranzi impegnativi. La consigliamo a chi ama la semplicità e la croccantezza della pasta sfoglia.

Base: vari strati di **Pasta Sfoglia** fitti e croccanti

Farcitura interna: **Crema Pasticcera** (latte, tuorli d'uovo, zucchero e amido di riso) con la possibilità di aggiungere *fragole nella farcitura*
...o **Crema al Cioccolato**.



Farcitura esterna: **frutta fresca di stagione** decorata con **panna montata** !





pastry sfoglie
croccante

decorazioni
di frutta
fresca



17



di classica
FORMA
RETTANGOLARE



Torta

Saint Honoré

Il vero "peccato di gola"!



È una torta molto elaborata con una ricca farcitura. Per questo motivo ben si adatta ai rinfreschi, mentre è meno indicata per pranzi o cene piuttosto impegnativi.

Base: vari strati di soffice **Pan di Spagna**

Farcitura interna: **Crema Chantilly** (crema pasticcera e panna montata)

Farcitura esterna: golosi **bignè alla crema** alternati a **crema al cioccolato e panna montata!**



o classico
FORMA
RETANGOLARE

dolce frutta
di stagione
come decorazione



18



decorazione
fioreale
su richiesta!

19

Romantica...
a FORMA di CUORE

possibilità di
decorazioni
fioreali su
richiesta
(SUPPLEMENTO)

Torta "prodotto" Meringata

Poesia all'assaggio!

SENZA
GLUTINE

non potrebbe
contenere
TRACCE DI
GLUTINE!

E' un dolce classico coreografico e delizioso, una torta
fresca dall'aspetto maestoso, dove la friabilità della meringa si
incontra con la morbidezza cremosa del ripieno e l'acidulo dei
frutti di bosco!

Base: due dischi di Meringa a base di albumi e zucchero

Farcitura interna: Gelato alla Panna

Farcitura esterna: arricchita da frutti di bosco e
piccole Meringhe!



super fresca...
 perfetta
 per l'estate!

dolce frutta
 di stagione
 come decorazione!





Torta

Cheesecake

Direttamente dall'America!



Da quando la cheesecake, il dolce americano per eccellenza, è giunta fino a noi è stato amore al primo assaggio! Fresca e di consistenza cremosa, risulta un dolce semifreddo.

Possono esistere mille varianti ma a noi piace proporvela così, nella sua versione più classica...

Base: friabile **Biscotto** e profumato **burro fuso**

Farcitura interna: alto strato di **Crema di Formaggio Fresco**

Spalmabile

Farcitura esterna: arricchita da **frutti di bosco!**





arricchita
da un decoro
di frutti di
bosco!

21



(immagine
solo dimostrativa)

*Cosa trovate nelle nostre
Torte da Pasticceria...*

Un dolce viaggio tra profumate farciture



e golose basi soffici o croccanti!



﴿ *Crema Pasticcera* ﴾

Latte, Tuorli d'uovo , Zucchero e Amido di riso

Bastano pochi ingredienti per dare vita ad una delle creme più amate: la crema pasticcera! Questa crema è tra le più usate in pasticceria per farcire crostate, bignè, dolci di pasta sfoglia ma anche il più classico Pan di Spagna.

﴿ *Crema Chantilly* ﴾

Crema pasticcera e Panna montata

La crema chantilly è una preparazione di base molto utilizzata in pasticceria ed è perfetta per guarnire pasticcini, millefoglie o una cascata di bignè, torte maestose come la Saint Honoré... ma può anche essere servita a parte accanto a una bella fetta di torta.

Golosissima la variante al **Cioccolato!**

﴿ *Panna Montata* ﴾

Panna liquida e Zucchero

La panna montata è una preparazione immancabile in numerose ricette di dolci: viene usata per decorare le torte, per arricchire le creme oppure come basi per mousse e semifreddi.