



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!



soffice
cornice di
panna montata



1

classica
FORMA
RETTANGOLARE



→ frutta di
stagione
come
decorazione



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



2



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



3



→ a FORMA di
 CUORI SFALZATI
 (minimo
 20 porzioni)

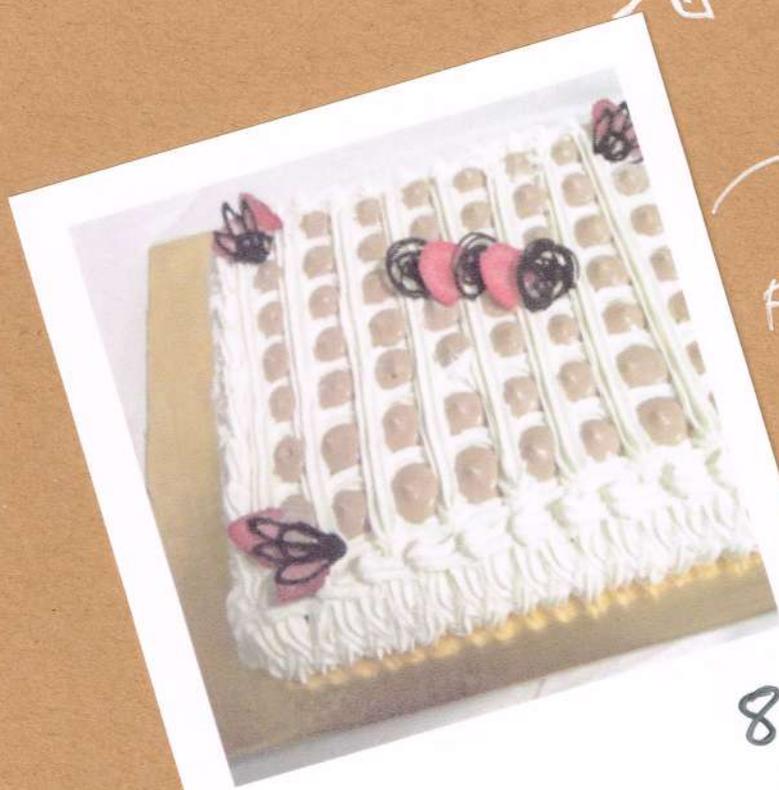


4

deliziosissimo
VARIANTE
al CIOCCOLATO!
a FORMA di CUORE
per le occasioni
più tenere...
(minimo
10 porzioni)



7



classica
FORMA
RETANGOLARE

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!**





classical
FOR MA
→ RETIANGOLARE



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



decoratione
floreale
su RICHIESTA!

19

Romantica...
a FORMA di CUORE

possibilita di
decorazioni
floreale su
richiesta
(SUPPLEMENTO)



*Torta
Meringata*

SENZA
GLUTINE



Poesia all'assaggio!



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!

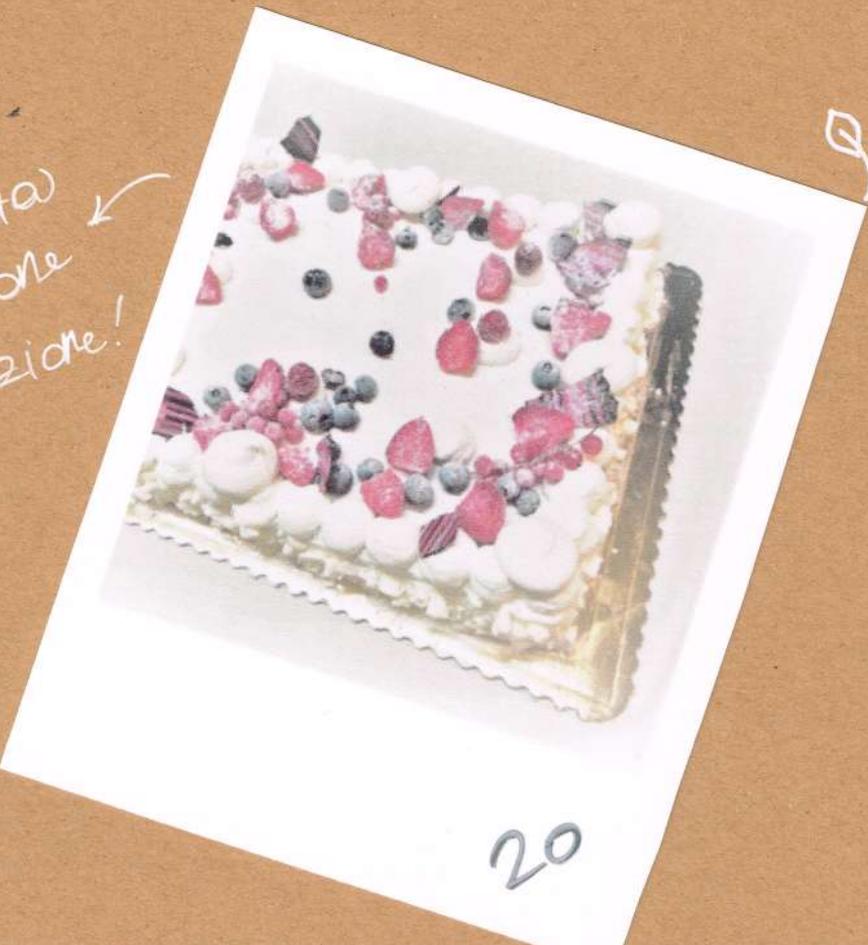




super fresca...
perfetta
per l'estate!



dolce frutta
di stagione
come decorazione!



20



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.