

DOLCERIVA

CATALOGO TORTE



SACHER



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

ganache al
cioccolato fondente



Pan di Spagna

passata di 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:

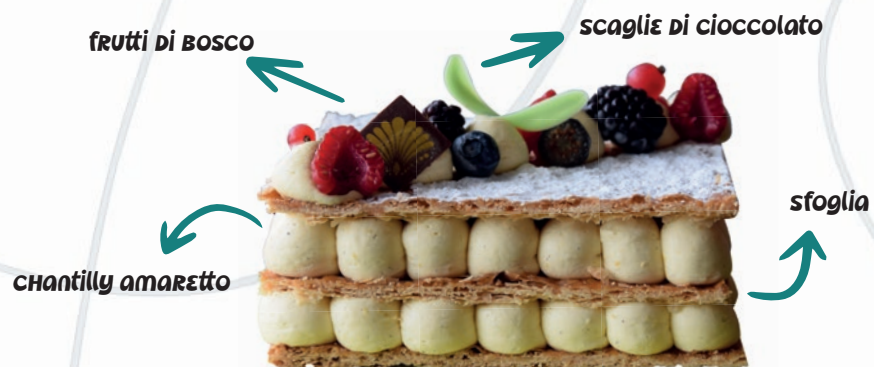
RIPIENO DI FRUTTI DI BOSCO

ATTENZIONE: LA PANNA UTILIZZATA È DI ORIGINE VEGETALE (VÉGÉTOP),
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

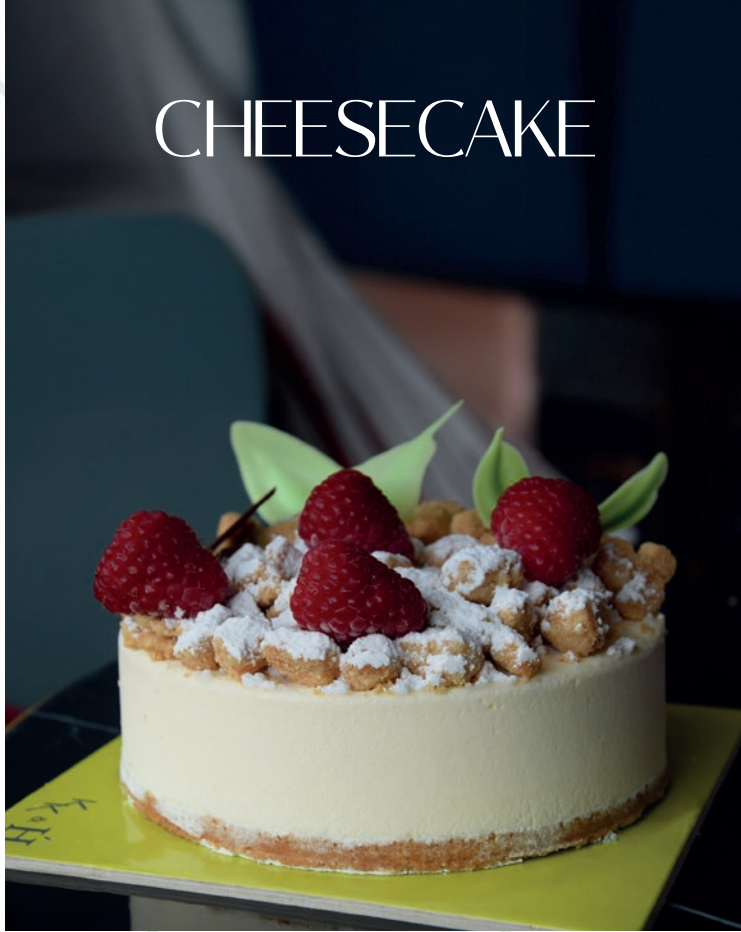
CREMA CHANTILLY [**LATTE** intero, zucchero vagliato fine, tuorlo d'**UOVO**, amido di riso, vaniglia [baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti], scorza di agrumi misti [limoni, arance]], **PANNA** fresca, zucchero a velo

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

VARIANTI SU RICHIESTA:

RIPIENO DI FRUTTI DI BOSCO
SENZA ALCOOL (CREMA CHANTILLY)

CHEESECAKE



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.



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

TRE CIOCCOLATI



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

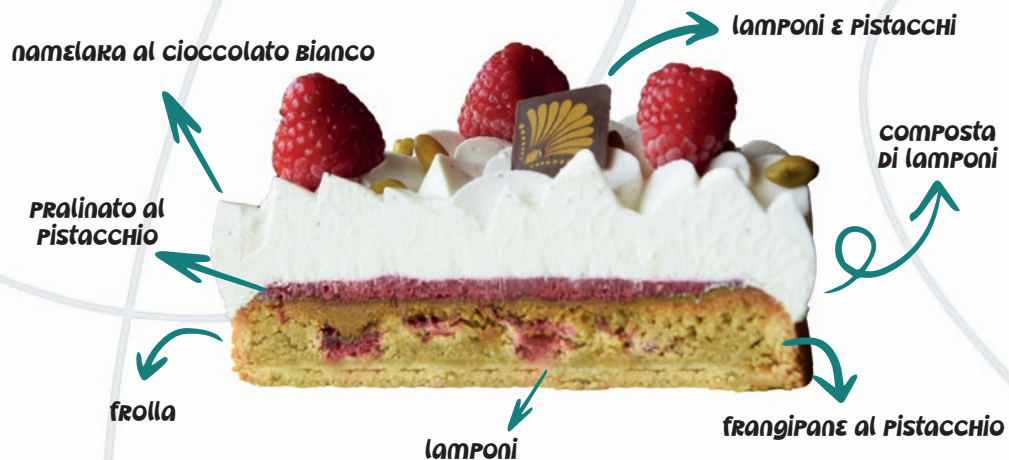
FARCITURE

CIOCCOLATO,
FRUTTI DI BOSCO
MIX DI FRUTTA

CECILLE



Per gli amanti del pistacchio e lamponi,
una torta fresca abbinata alla dolcezza di cioccolato 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**]

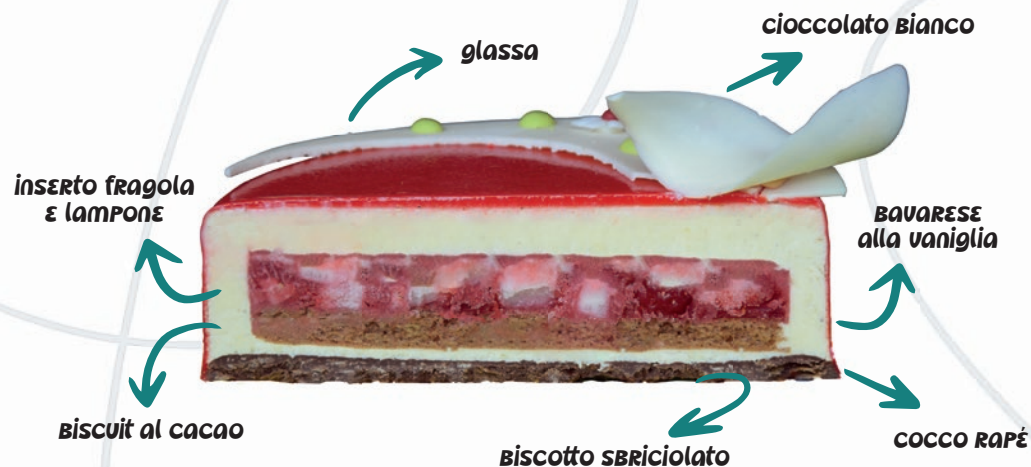
NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO [**PANNA** fresca, cioccolato bianco (33% burro di cacao min.) [burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, zucchero, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], **LATTE** intero, sciroppo di glucosio, gelatina istantanea, burro di cacao e vaniglia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



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.

*mousse al
cioccolato bianco
e lime*

*inserto al mango
e passion fruit*



biscuit alle mandorle

fondino alle 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

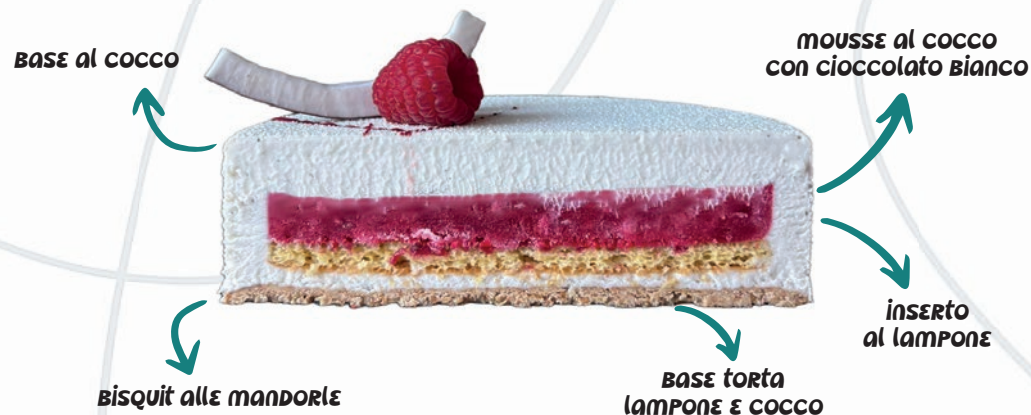
BISQUIT ALLE MANDORLE [albume d'**UOVO**, farina di **MANDORLE** pelate, zucchero a velo [zucchero, amido di mais], misto d'**UOVO**, zucchero vagliato fine, tuorlo d'**UOVO**, farina di **GRANO** tenero tipo 00, amido di **FRUMENTO**]

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

COCCO E LAMPONI



Una mousse soffice al cocco e cioccolato bianco, con cuore di lampone fresco e acidulo, su una base di pan di spagna e biscotto al caramello. Un dolce equilibrio tra cocco esotico e frutti rossi.



COCCO E LAMPONI

INGREDIENTI

MOUSSE AL COCCO CON CIOCCOLATO BIANCO [latte di cocco [estratto di cocco, acqua, emulsionante]], panna uht senza lattosio, cioccolato bianco [burro di cacao, **LATTE** intero, zucchero, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia],

BASE AL COCCO [sciroppo di glucosio, sciroppo di saccarosio, cocco, aromi], gelatina istantanea, batida de coco [**LATTE**, zucchero, alcool, acqua, aromi], specialità a base di burro di cacao e vaniglia]

INSERTO LAMPONE [purea di lampone, frozen fruits: raspberry, zucchero, sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero invertito, pectina di frutta, stabilizzante, scorza di lime]

BASE TORTA LAMPONE COCCO [pasta al cioccolato bianco e caramello [cioccolato bianco [**LATTE** intero, zucchero, burro di cacao, emulsionante [lecitina di **SOIA**], aroma naturale di vaniglia], biscotto finemente sbriciolato [farina di **FRUMENTO**, **BURRO**, **LATTE**, farina d'**ORZO**, sale], olio vegetale [palma, girasole, palmisti, cocco], zucchero, siero di **LATTE**, **MANDORLE**, **BURRO**, caramello, fleur de sel, emulsionante [lecitina di **SOIA**], sale, aromi], biscotto sbriciolato con **BURRO** [farina di **FRUMENTO**, zucchero, **BURRO**, **LATTE**, sale, malto d'**ORZO**, agenti lievitanti]

BISQUIT ALLE MANDORLE [albume d'**UOVO**, farina di **MANDORLE** pelate, zucchero a velo [zucchero, amido di mais], misto d'**UOVO**, zucchero vagliato fine, tuorlo d'**UOVO**, farina di **GRANO** tenero tipo 00, amido di **FRUMENTO**]

SOLEA



Una mousse delicata alla mandorla con cuore cremoso di pesca e albicocca, su una croccante base di wafer e pasta di mandorla siciliana.

Un incontro raffinato tra mandorla e dolcezza estiva.

**namelaka
senza lattosio**

**CREMOSO
PESCA**



BISQUIT alle MANDORLE

**BASE torta
PESCA E MANDORLE**

**MOUSSE
alla MANDORLA**

SOLEA

INGREDIENTI

MOUSSE ALLA MANDORLA SENZA LATTOSIO [**PANNA** uht senza lattosio, mascarpone no lattosio [panna pastorizzata, acido citrico, enzima lattasi], **UOVO** [zucchero, maltodestrine, aroma di vaniglia], sciroppo di orzata [zucchero, acqua, aromi: benzoino deacidificato, **MANDORLE**, estratto di vaniglia, estratto di fiori di arancio], gelatina istantanea]

CREMOSO ALLA PESCA [purea di pesche bianche [pesche, sciroppo di zucchero invertito], purea di albicocca zuccherata [albicocca, saccarosio, antiossidante], **UOVO**, cioccolato di copertura [zucchero, burro di cacao, fave di cacao del Madagascar, farina di **MANDORLE** pelate, emulsionante [lecitina di girasole], estratto di vaniglia], spremuta di limone, mix in polvere per pasticceria [gelatina in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, fibre vegetali [cicoria, limone, lino]]]

NAMELAKA SENZA LATTOSIO [**PANNA** uht senza lattosio, copertura vegetale di **MANDORLE** e burro di cacao [zucchero, burro di cacao, farina di **MANDORLE**, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], latte di **SOIA**, mix in polvere [gelatina alimentare in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, fibre vegetali [cicoria, limone, lino]], sciroppo di glucosio, specialità a base di burro di cacao e vaniglia]

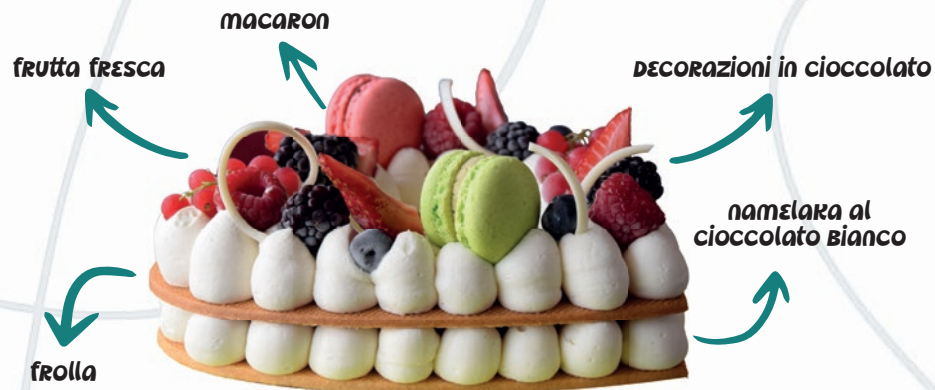
BASE TORTA PESCA E MANDORLE [wafer in granello [farina di riso, farina di mais, zucchero caramellizzato, olio di cocco, emulsionante: lecitina di **SOIA**, agente lievitante: bicarbonato di sodio, sale.], pasta di **MANDORLA** siciliana, cioccolato [zucchero, burro di cacao, fave di cacao del Madagascar, farina di **MANDORLE** pelate, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], sale marino]

BISQUIT ALLE MANDORLE SENZA GLUTINE [Albume d'**UOVO**, Farina di **MANDORLE** pelate, Zucchero a velo [Zucchero, Amido di mais], Misto d'**UOVO**, Zucchero vagliato fine, Tuorlo d'**UOVO**, Farina di riso termico, Amido di riso]

CREAM TART



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 CAFFÈ



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 CAFFÈ

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 caffè [**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

TRONCHETTO GIANDUIA



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

TRONCHETTO GIANDUIA

INGREDIENTI

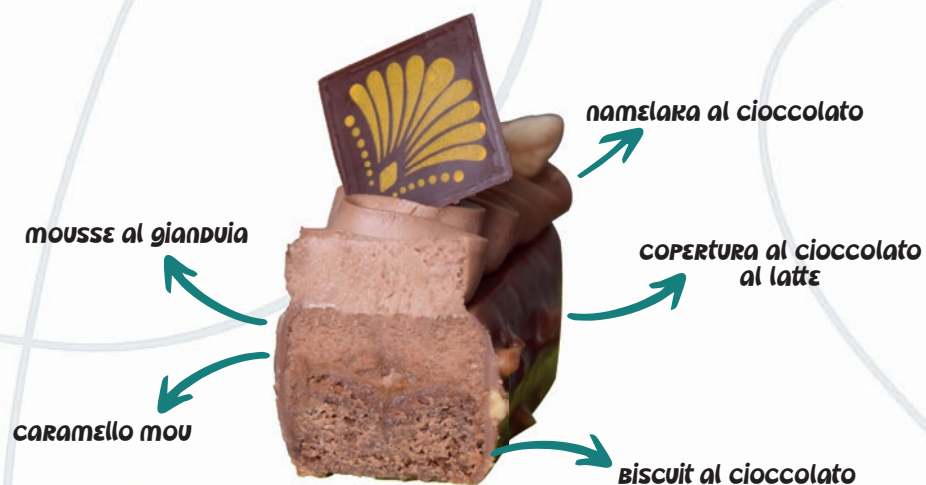
CAKE VEGANO AL CIOCCOLATO latte di **SOIA**, cioccolato fondente da copertura (55% di cacao minimo) [zucchero, fave di cacao del Brasile fermentate in presenza di frutti, burro di cacao, emulsionante [lecitina di **SOIA**], estratto naturale di vaniglia], farina di **GRANO** tenero tipo 00, farina di **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

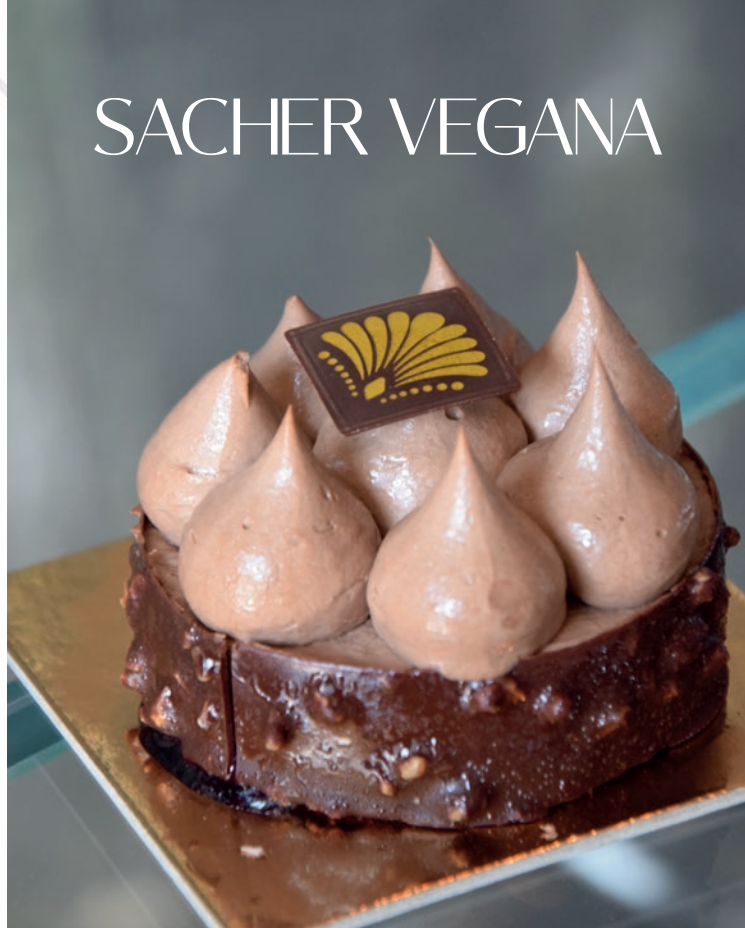
CARAMELLO MOU PANNA fresca, zucchero vagliato fine, **BURRO** tradizionale, sciroppo di glucosio, sale fino, pectina di frutta [addensante [pectina amidata E440(II)], stabilizzante [E450(I)], destrosio, acidificante [E341(III)]]

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**



SACHER VEGANA



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 CIOCCOLATI



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 SBRICCIOLATO [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

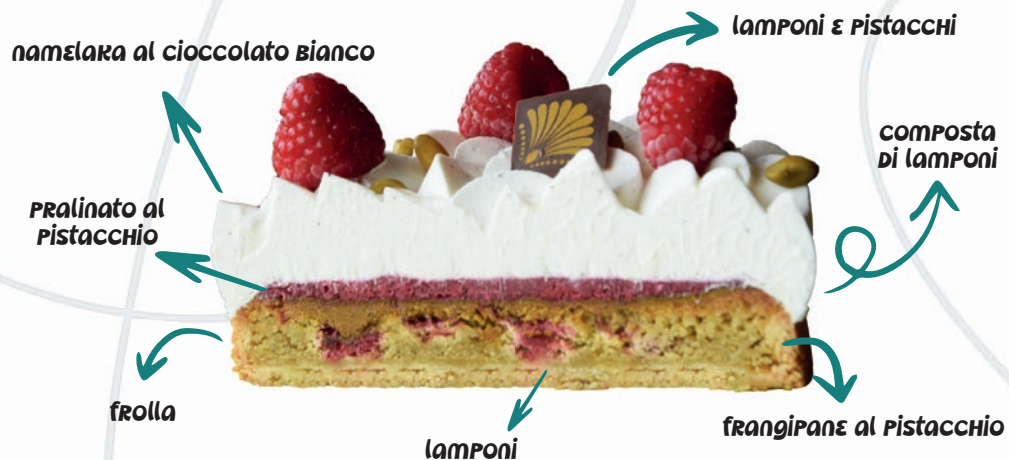
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO [zucchero, burro di cacao, **LATTE**, emulsionante [lecitina di **SOIA**], vaniglia], **PANNA**, gelatina

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**]

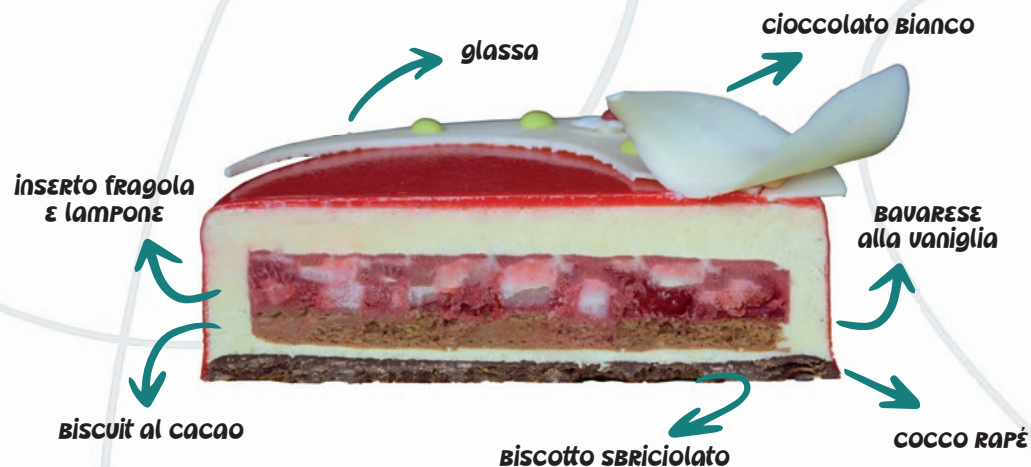
NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO [**PANNA** fresca, cioccolato bianco (33% burro di cacao min.) [burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, zucchero, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], **LATTE** intero, sciroppo di glucosio, gelatina istantanea, burro di cacao e vaniglia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

MOUSSE al
cioccolato bianco
e lime



FONDINO alle noci PECAN

INSERTO al mango
e PASSION FRUIT

BISCUIT alla MANDORLA

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. CK32



cod. CK33



cod. CK30



cod. CK31



cod. CK34



cod. CK35



WEDDING

PREZZO SU RICHIESTA

Le torte non contengono alcol.

DISPONIBILI SU RICHIESTA
senza glutine e senza lattosio.

cod. CK36



cod. CK39



cod. CK40



cod. CK37



cod. CK38



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





www.favalligroup.it



AQUARIVA
www.aquariva.it



BBAY RESTAURANT
www.splendidobay.com



IL RIVALE AL LAGO
www.ilrivale.it



IL RIVALE IN CITTÀ
www.ilrivale.it



HONORÉ MULTIFOOD
www.honore.it



SPLENDIDO BAY RESORT
www.splendidobay.com



DOLCERIVA LAB
www.dolcerivalab.it



WINEB HUB & CORNERS
www.wineb.it

eventi@favalligroup.it