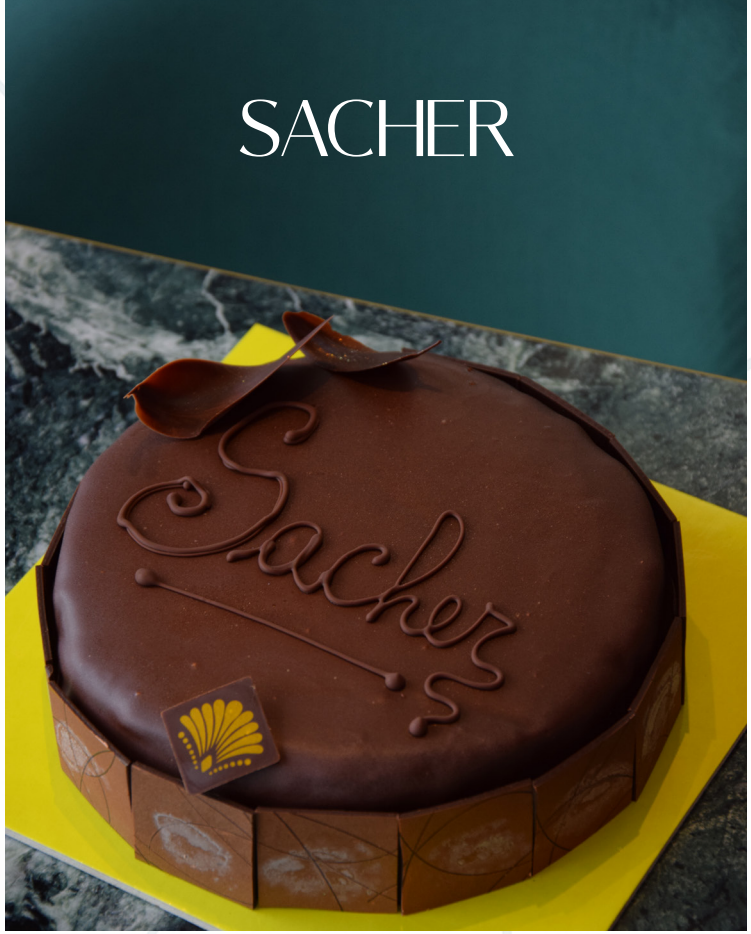
DOLCERIVA®

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**)]

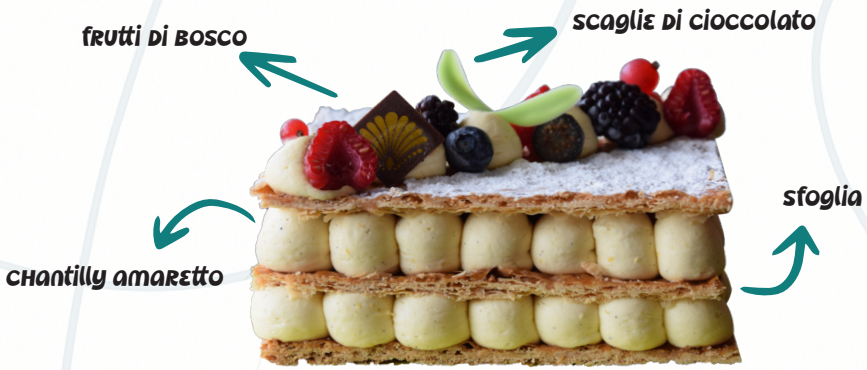
GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE 70% [cioccolato fondente da copertura (55% di cacao minimo) [zucchero, fave di cacao del brasile fermentate in presenza di frutti, burro di cacao, emulsionante [lecitina di **SOIA**], estratto naturale di vaniglia], latte di soia, panna uht senza lattosio, **BURRO** anidro,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

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

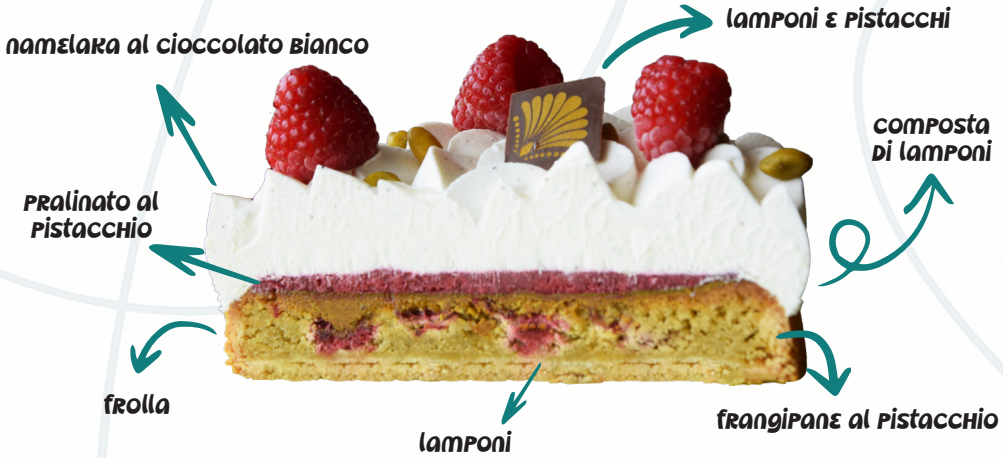
DECORAZIONI: frutti di bosco e scaglie di cioccolato, panna vegetale [**LATTE**]

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)]]]

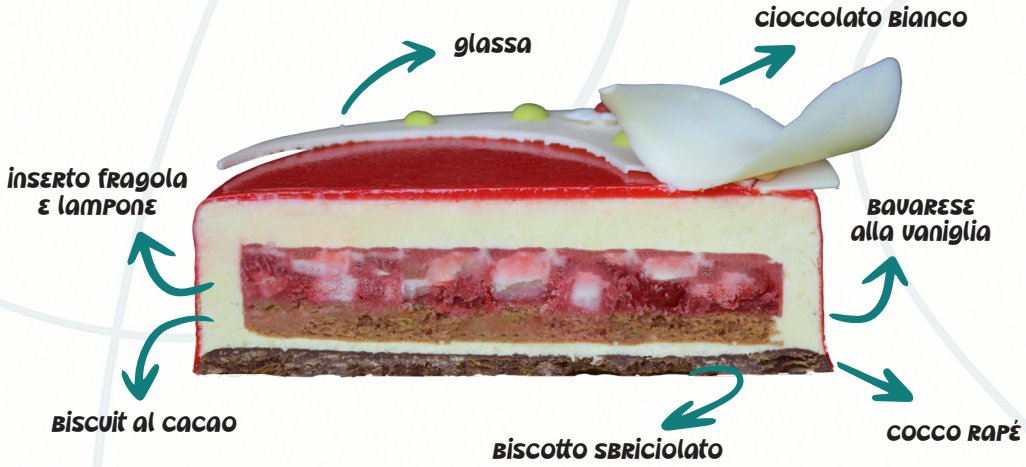
PRALINATO PISTACCHIO [zucchero vagliato fine, acqua, **PISTACCHI**]

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 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

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

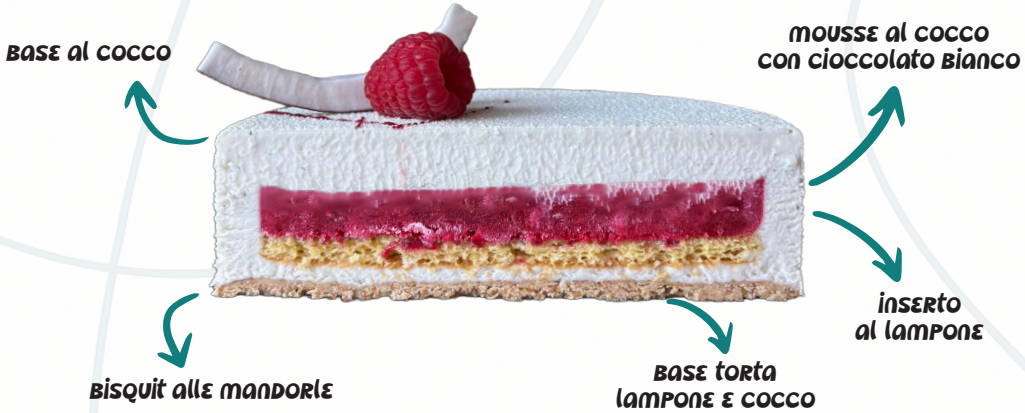
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E LIME [**PANNA** fresca, cioccolato bianco [zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, emulsionante [lecitina di **SOIA**], aroma naturale di vaniglia], **LATTE** UHT intero, gelatina istantanea, lime, baccello di vaniglia

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

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

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],

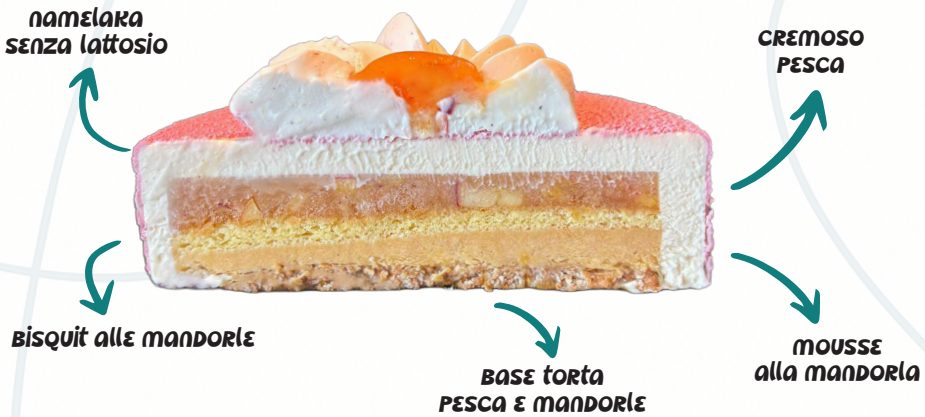
BASE AL COCCO [sciroppo di glucosio, sciroppo di saccarosio, cocco, aromi], gelatina istantanea, batida de coco [**LATTE**, zucchero, alcool, acqua, aromi], specialità a base di burro di cacao e vaniglia]

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**]

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.



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]

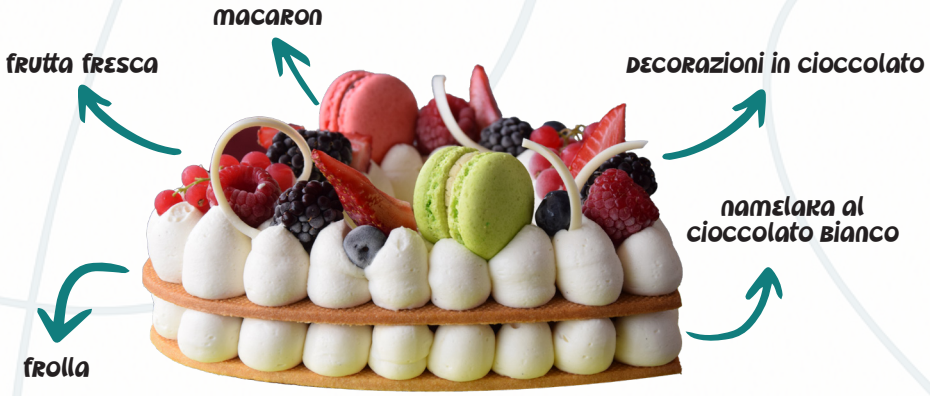
CREMOSO ALLA PESCA [purea di pesche bianche [pesche, sciroppo di zucchero invertito], purea di albicocca zuccherata [albicocca, saccarosio, antiossidante], **UOVO**, cioccolato di copertura [zucchero, burro di cacao, fave di cacao del Madagascar, farina di **MANDORLE** pelate, emulsionante [lecitina 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 granella [farina di riso, farina di mais, zucchero caramelizzato, 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 termo, Amido di riso]

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

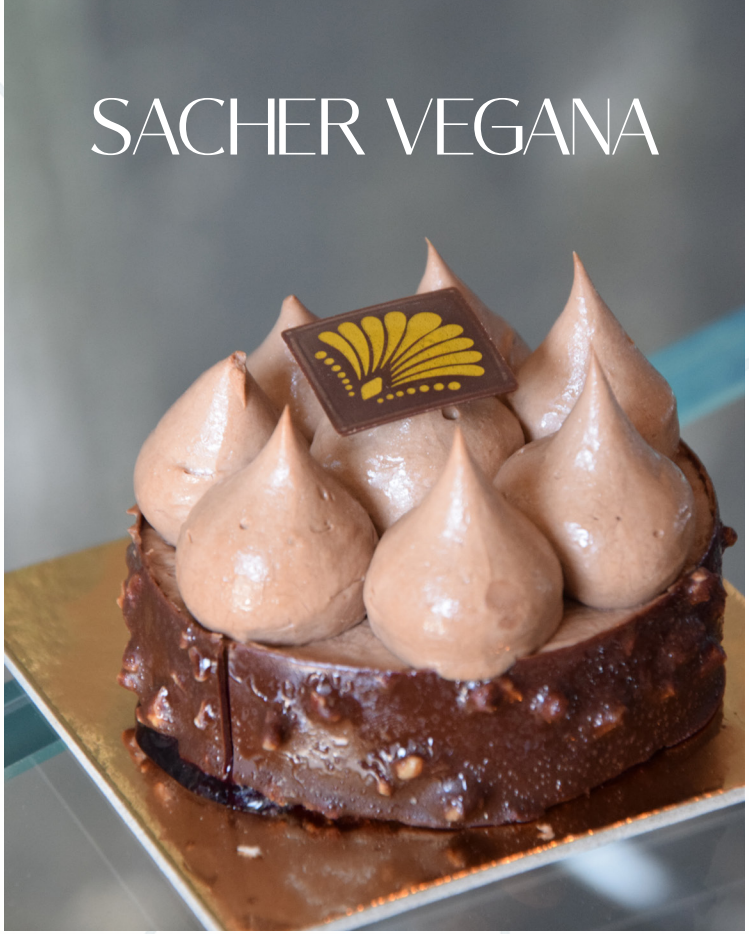
MOUSSE AL CAFFÈ [panna UHT senza lattosio, copertura vegetale a base di **MANDORLE** e burro di cacao [zucchero, burro di cacao (35,80 %), farina di **MANDORLE** disoleata (21,80 %), emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], tuorlo d'**UOVO**, gelatina istantanea, sciroppo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

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 **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]

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

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**]

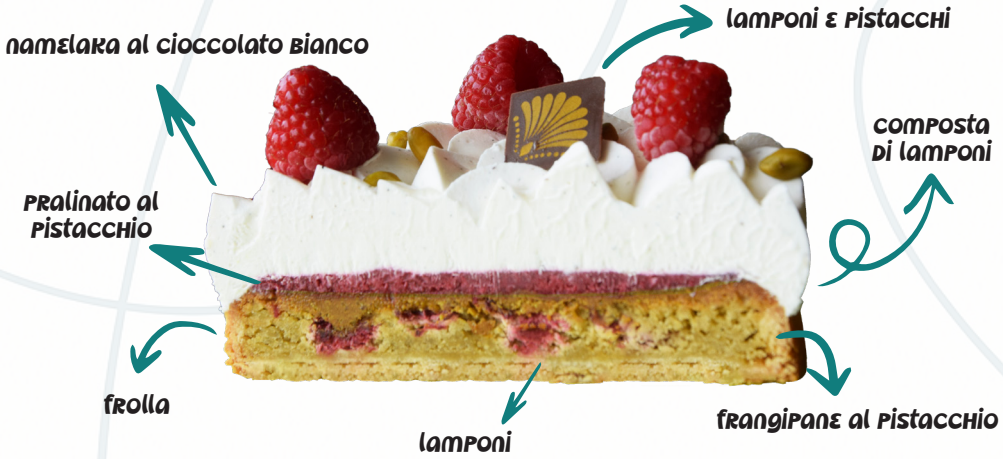
BISCOTTO SBRICIOLATO [farina di **FRUMENTO**, zucchero, **BURRO**, **LATTE** scremato, farina d'**ORZO**, sale], olio vegetale [girasole, palmisti, palma], **MANDORLE**, **BURRO**, **NOCCIOLE**, **LATTE** intero, emulsionante [lecitine di **SOIA** E322], aromi]

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

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

FRUTTA REALISTICA

ARACHIDE

Alla croccantezza della copertura
si affiancano una namelaka pralinata dal gusto profondo
e un ripieno fluido e intenso.

ARACHIDE

INGREDIENTI

NAMELAKA [**PANNA** fresca, acqua,
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**]

PASTA DI ARACHIDE [**ARACHIDI**, sale marino (2,00 %)],
gelatina istantanea, sale fino]

CIOCCOLATO BIANCO AL CARAMELLO (cacao min. 35,6%) [burro
di cacao, zucchero, **LATTE** intero in polvere, zucchero del **LATTE**,
siero di **LATTE** in polvere, **LATTE** scremato in polvere,
zucchero caramellizzato (2,00 %), emulsionante [lecitina di **SOIA**],
aroma naturale di vaniglia, sale]

CARAMELLO SALATO [**PANNA** fresca, sciroppo di glucosio,
zucchero vagliato fine, **ARACHIDI** tostate, acqua, **BURRO**
tradizionale, alcool 96%, sale marino, specialità a base di burro
di cacao e vaniglia]

MANGO

Guscio croccante di cioccolato bianco effetto velluto,
morbida namelaka al mango con note di vaniglia
e cuore esotico di gel al mango e frutto della passione.

MANGO

INGREDIENTI

NAMELAKA [**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** uht intero, sciroppo di glucosio, mix in polvere per pasticceria, specialità a base di burro di cacao e vaniglia]

GEL AL MANGO E PASSION FRUIT [purea di mango, purea di frutto della passione, gelatina istantanea, zucchero vagliato fine], cioccolato bianco (33% burro di cacao min.) [burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, zucchero, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], colorante rosso [propellenti [butano e943a, isobutano e943 b, propano e944], burro di cacao, colorante [e172]], colorante giallo [propellenti [butano e943a, isobutano e943 b, propano e944], burro di cacao, colorante [e102^]], colorante verde [propellenti [butano e943a, isobutano e943 b, propano e944], burro di cacao, coloranti [e102^, e133]]

Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

Croccante guscio di cioccolato bianco,
vellutata namelaka al limone e yogurt e cuore fresco agli agrumi,
su soffice base alle mandorle.

LIMONE

INGREDIENTI

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E LIMONE [**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], acqua, yogurt naturale magro [**LATTE** scremato, fermenti lattici vivi [streptococcus thermophilus, lactobacillus bulgaricus]], sciroppo di glucosio, spremuta di limone, gelatina istantanea]

GEL DI LIMONE [spremuta di limone, zucchero vagliato fine, acqua, spremuta lime, agar agar in polvere [agente gelificante [e406], destrosio], scorza di lime, scorza di limone], cioccolato bianco (33% burro di cacao min.) [burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, zucchero, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia]

PAN DI SPAGNA [**UOVA** Bio Le Selvagge, zucchero vagliato fine, farina di **GRANO** tenero tipo 00, olio di oliva, **LATTE** uht intero, farina di **MANDORLE** pelate, lievito [pirofosfato acido di sodio, e500ii, amido di mais, fosfato monocalcico]], colorante giallo [propellenti [butano e943a, isobutano e943 b, propano e944], burro di cacao, colorante [e102^]]

Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

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. CK23

cod. CK24

cod. CK25

cod. CK26

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. 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.

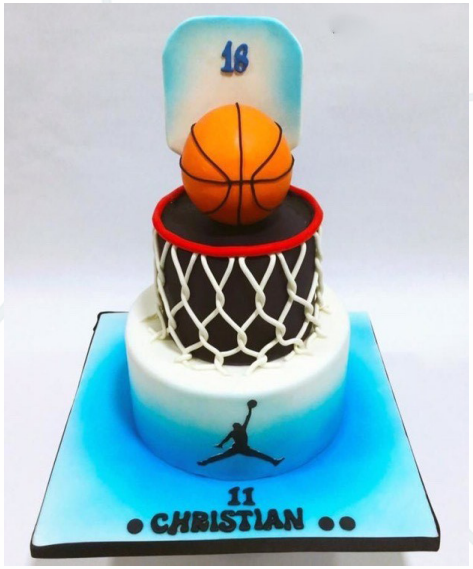
cod. CK64

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

FAVALLI GROUP

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