

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:

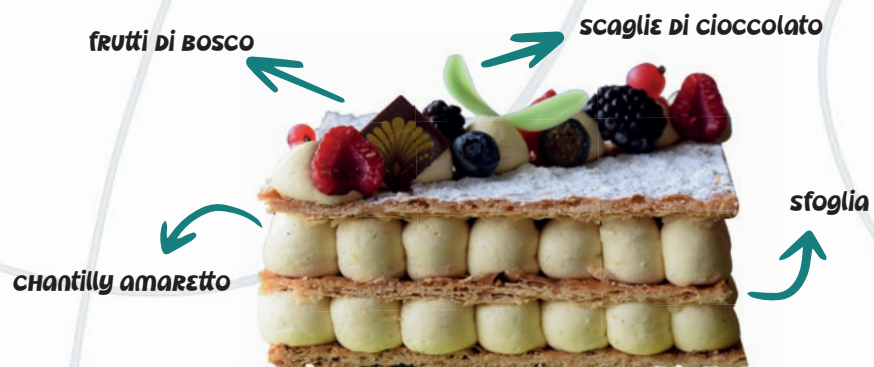
RIPIENO DI FRUTTI DI BOSCO

ATTENZIONE: LA PANNA UTILIZZATA È DI ORIGINE VEGETALE (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

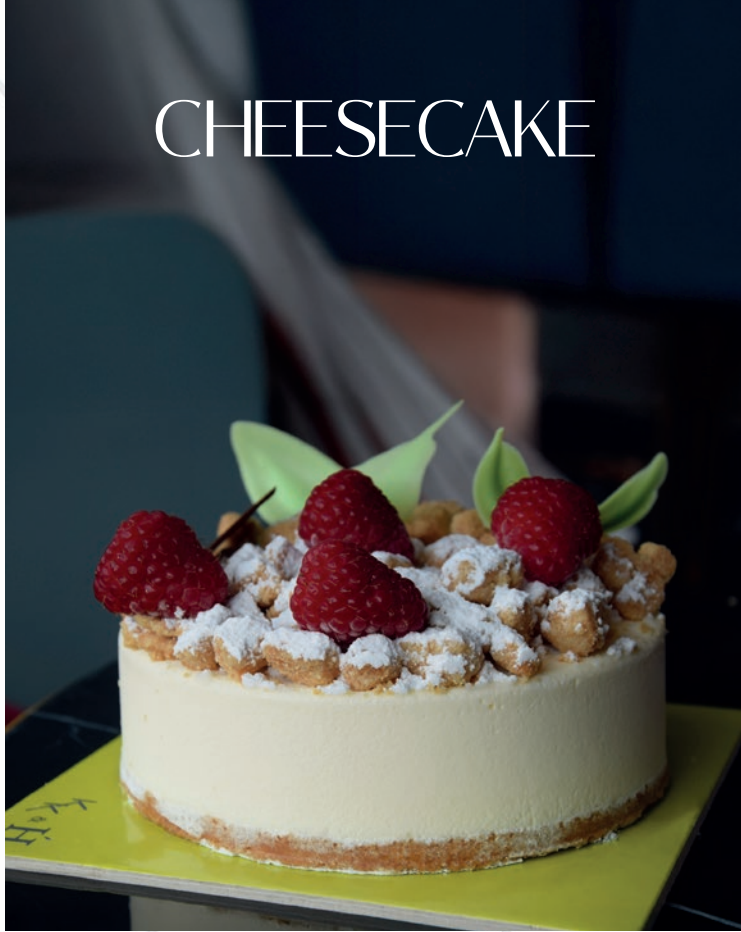
**CREMA CHANTILLY** [**LATTE** intero, zucchero vagliato fine, tuorlo d'**UOVO**, amido di riso, vaniglia [baccelli di vaniglia, concentrato di vaniglia, semi di vaniglia esausti], scorza di agrumi misti [limoni, arance]], **PANNA** fresca, zucchero a velo

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

## VARIANTI SU RICHIESTA:

RIPIENO DI FRUTTI DI BOSCO  
SENZA ALCOOL (CREMA CHANTILLY)

# 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 arancie), 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, mora 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'**UOVO**, 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 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

**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

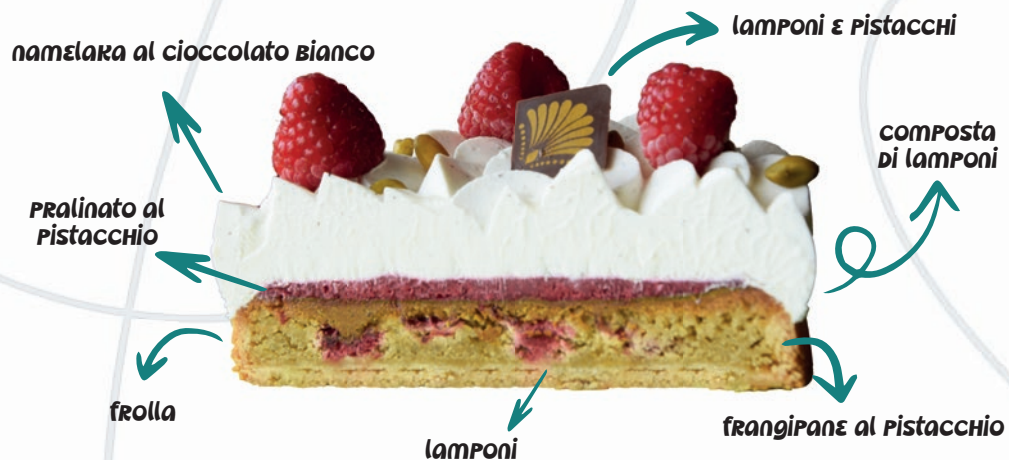
## FARCITURE

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**]

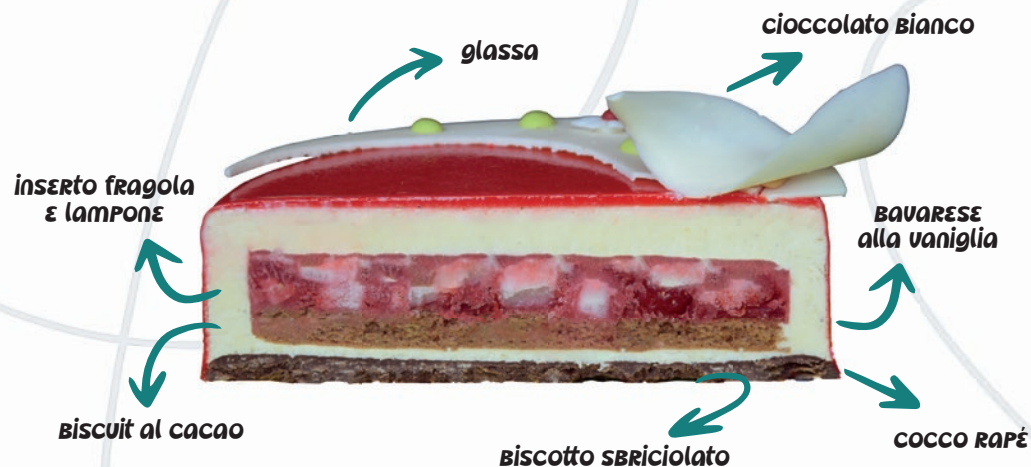
**NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO** [**PANNA** fresca, cioccolato bianco (33% burro di cacao min.) [burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, zucchero, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], **LATTE** intero, sciroppo di glucosio, gelatina istantanea, burro di cacao e vaniglia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

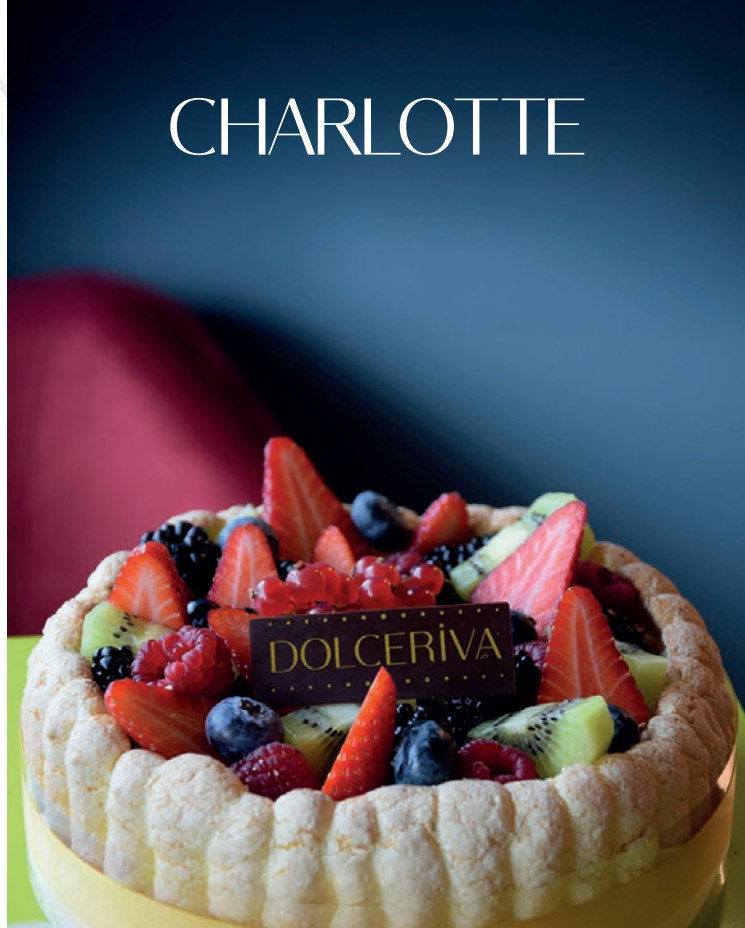
**BISCUIT AL CACAO:** albume d'**UOVO**, zucchero, cacao, **UOVO**, tuorlo d'**UOVO**, polvere di **MANDORLA**, fecola di patate, farina di riso, olio di semi, cioccolato fondente

**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

# CHARLOTTE



Un dolce fresco e scenografico, con morbide bavaresi, frutta mista e savoiardi: perfetto per chi cerca leggerezza, colore e tanta dolcezza in ogni fetta.



# CHARLOTTE

## INGREDIENTI

**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

**BAVARESE AL PISTACCHIO** [**PANNA** fresca, **LATTE** intero, tuorlo d'**UOVO**, zucchero vagliato, pasta di **PISTACCHIO**, gelatina istantanea, amido di riso, scorza di limone [scorze di limone, zucchero, acqua, aroma naturale di limone, acido citrico, colorante [beta-carotene e160a], conservanti [e202, e223 (**SOLFITI DI SODIO**)]], baccello di vaniglia]

**BAVARESE ALLA VANIGLIA** [**PANNA** fresca, **LATTE** intero, tuorlo d'**UOVO**, zucchero vagliato fine, gelatina istantanea, succo di limone [succo di limone, conservante [e224 (contiene **SOLFITI**)]], amido di riso, scorza di limone [scorze di limone, zucchero, acqua, aroma naturale di limone, acido citrico, colorante [beta-carotene e160a], conservanti [e202, e223 (**SOLFITI DI SODIO**)]], baccello di vaniglia]

**SAVOIARDI** [albume d'**UOVA**, zucchero vagliato fine, tuorlo d'**UOVO**, farina di **GRANO** tenero tipo 00, fecola di patate, baccello di vaniglia], albumina (**UOVA**), cremor tartaro

**DECORAZIONI CON FRUTTA FRESCA:** fragole, kiwi, mora di rovo, lamponi, mirtilli, mix di frutta o frutti di bosco

# 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 alla mandorla*

*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

**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

# GIANDUIA SALE



Namelaka vellutata al gianduia e cuore di caramello salato su frolla alla vaniglia e frangipane alla nocciola, con un irresistibile tocco croccante di pralinato.

namelaka  
al gianduia

caramello salato

pralinato  
alla nocciola

frolla

frangipane alla nocciola

# GIANDUIA SALE

## INGREDIENTI

**FROLLA** [**FARINA** di grano tenero tipo 00, **BURRO** tradizionale, zucchero a velo [zucchero, amido di mais (3,00 %)], tuorlo d'**UOVO**, sale fino, aroma naturale (limone) burro di cacao e vaniglia [burro di cacao (53,00 %), baccelli di vaniglia (25,00 %), concentrato di vaniglia (12,00 %), semi di vaniglia esausti]]

**FRANGIPANE ALLA NOCCIOLA** [**BURRO** tradizionale, zucchero a velo [zucchero, amido di mais (3,00 %)], farina di **MANDORLE** pelate, misto d'**UOVO**, pasta **NOCCIOLA** piemonte i.g.p.]

**PRALINATO ALLA NOCCIOLA** [**NOCCIOLE** intere tostate, zucchero vagliato fine, sciroppo di glucosio]

**CARAMELLO SALATO** [**PANNA** fresca, zucchero vagliato fine, **BURRO** tradizionale, sale fino, baccello di vaniglia]

**NAMELAKA AL GIANDUIA** [**PANNA** fresca, cioccolato al **LATTE** (41% cacao min.) [zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, emulsionante [lecitina di girasole], fave di cacao, estratto naturale di vaniglia], gelatina istantanea, **LATTE** intero, pasta **NOCCIOLA** piemonte i.g.p., zucchero vagliato fine, cacao amaro]

# MONT BLANC



Crema chantilly e morbida crema di marroni, su base di meringa croccante e marroni glassati, con un tocco di cioccolato fondente e gocce di meringa. Un abbraccio irresistibile di dolcezza e leggerezza.



# MONT BLANC

## INGREDIENTI

**MERINGA** [zucchero vagliato fine, albume d'**UOVO**, zucchero a velo [zucchero, amido di mais], amido di riso]

**CREMA CHANTILLY SENZA LATTOSIO** [**PANNA** uht senza lattosio, tuorlo d'**UOVO**, zucchero vagliato fine, amido di riso, pasta di scorzone d'arancia, baccello di vaniglia, sale fino, **PANNA** uht senza lattosio, zucchero vagliato fine]

**CREMA DI MARRONI** [marroni, zucchero di canna, sciroppo di glucosio, estratto naturale di vaniglia bourbon]

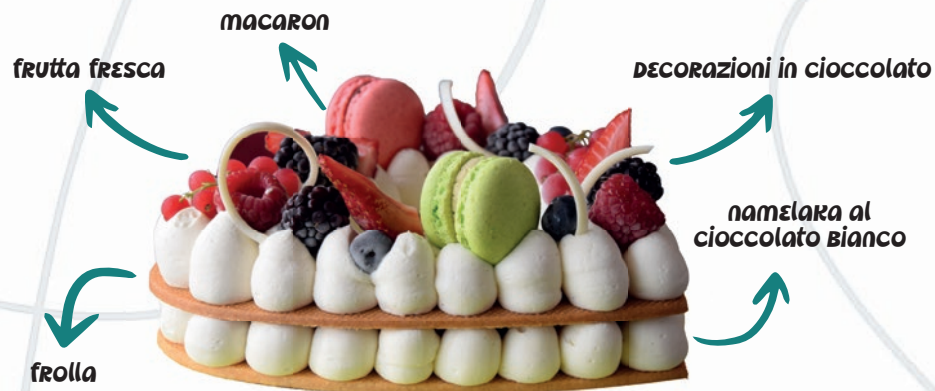
**MARRONI GLASSATI** [marroni, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, estratto naturale di vaniglia bourbon]

**CIOCCOLATO FONDENTE DA COPERTURA** (70% cacao min.) [fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia]

# 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

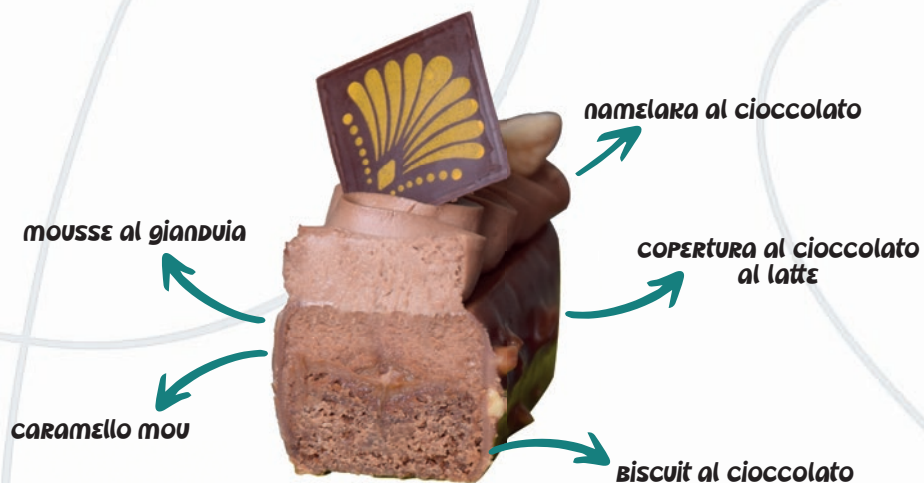
**CAKE VEGANO AL CIOCCOLATO** latte di **SOIA**, cioccolato fondente da copertura (55% di cacao minimo) [zucchero, fave di cacao del Brasile fermentate in presenza di frutti, burro di cacao, emulsionante [lecitina di **SOIA**], estratto naturale di vaniglia], farina di **GRANO** tenero tipo 00, farina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

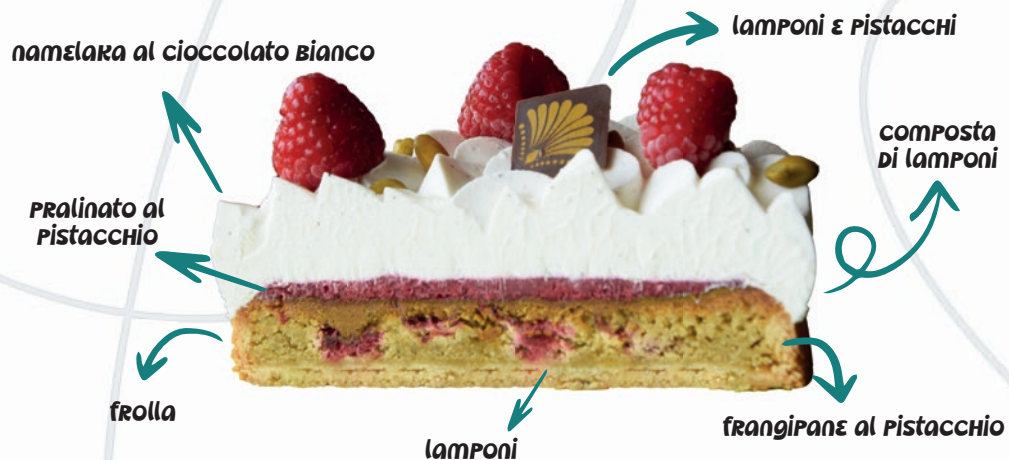
**MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO** [zucchero, burro di cacao, **LATTE**, emulsionante [lecitina di **SOIA**], vaniglia], **PANNA**, gelatina

**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**]

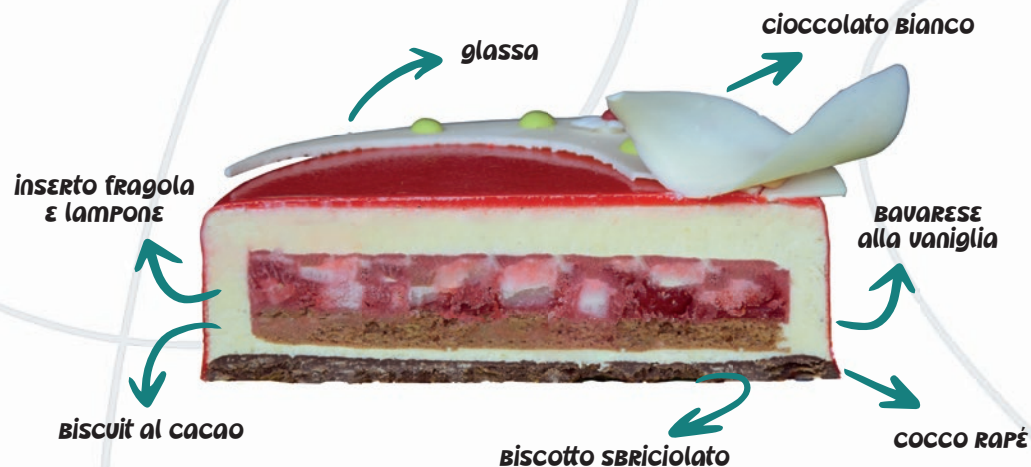
**NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO** [**PANNA** fresca, cioccolato bianco (33% burro di cacao min.) [burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, zucchero, emulsionante [lecitina di girasole], estratto naturale di vaniglia], **LATTE** intero, sciroppo di glucosio, gelatina istantanea, burro di cacao e vaniglia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

inserto al mango  
e passion fruit



fondino alle noci pecan

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](http://www.favalligroup.it)



**AQUARIVA**  
[www.aquariva.it](http://www.aquariva.it)



**IL RIVALE AL LAGO**  
[www.ilrivale.it](http://www.ilrivale.it)



**BBAY RESTAURANT**  
[www.splendidobay.com](http://www.splendidobay.com)



**IL RIVALE IN CITTA'**  
[www.ilrivale.it](http://www.ilrivale.it)



**HONORÉ MULTIFOOD**  
[www.honore.it](http://www.honore.it)



**KUOKI**  
[www.kuoki.it](http://www.kuoki.it)



**SPLENDIDO BAY RESORT**  
[www.splendidobay.com](http://www.splendidobay.com)



**WINEB HUB & CORNERS**  
[www.wineb.it](http://www.wineb.it)

[eventi@favalligroup.it](mailto:eventi@favalligroup.it)