



DOLCI & TORTE

by DELIZIA RICEVIMENTI

TORTE NUZIALI

TRADIZIONALI E LIVE
TORTE A PIANI

DESSERT

PASTICCERIA MIGNON
MONOPORZIONE IN PIATTINO
MONOPORZIONI IN COPPETTE E
COQUETTE
DESSERT AL PIATTO SERVIZIO PLACÈ
TORTE DA BUFFET
DESSERT CELIACO
DESSERT SENZA LATTOSIO
DESSERT VEGANO
SORBETTI

TORTE NUZIALI

TRADIZIONALI E LIVE

MILLEFOGLIE

SU RICHIESTA PUÒ ESSERE REALIZZATA ANCHE DAL VIVO

- Millefoglie alla crema chantilly e gocce di cioccolato con spolverata di zucchero a velo
- Millefoglie caramellato alla crema chantilly con frutti di bosco
- Millefoglie con crema chantilly al lime con frutti di bosco
- Millefoglie con spuma di mascarpone, lamponi, lime e polvere di liquirizia
- Millefoglie di crema bavarese spolverata con zucchero a velo o cacao

PAN DI SPAGNA

BAGNATO NEI SEGUENTI GUSTI: VANIGLIA, FRUTTI ESOTICI, ALCHERMES, RUM

- Pan di Spagna con crema chantilly al pistacchio e gocce di cioccolato
- Pan di Spagna farcito alla crema chantilly con pezzetti di cioccolato, fragoline e decorato con panna fresca
- Pan di Spagna farcito con ganache al cioccolato e scaglie di cioccolato bianco decorato con panna fresca
- Pan di Spagna farcito alla crema chantilly con pezzetti di cioccolato, fragoline e decorato con pasta di zucchero

CROSTATA

SU RICHIESTA PUÒ ESSERE REALIZZATA ANCHE DAL VIVO

- Crostata con crema chantilly e frutta fresca di stagione
- Crostata con crema chantilly e frutti di bosco
- Crostata con crema chantilly e frutti esotici

PROFITEROLE

- Profiterole farcito con crema chantilly e glassato al cioccolato bianco o fondente
- Profiterole farcito con crema pasticciera/ cioccolato/ nocciola/ pistacchio/ fragola/ frutti di bosco/ zabaione/ limone e glassato con spuma di crema chantilly

BAVARESE

- Bavarese ai frutti di bosco con salsa al ribes rosso
- Bavarese ai frutti esotici con ventagli di cioccolato bianco
- Bavarese al Brunello con scorze di arancia caramellate
- Bavarese al cocco su specchio di cioccolato fondente aromatizzato allo zenzero
- Bavarese al Mojito e pioggia di lime
- Bavarese alla fragola in salsa agli agrumi
- Bavarese alla vaniglia con glassa di cioccolato fondente
- Bavarese alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco

TORTE A PIANI

DA QUOTARE SU RICHIESTA

Le torte a piani vengono realizzate con la crema Mousseline, una crema pasticcera con crema di burro, che si può aromatizzare in tutti i gusti desiderati

- Croquembouche
- Torta di Macaron di vari colori e gusti
- Mini torte farcite con crema Mousseline e disposte su piani ricoperti di pasta di zucchero o ghiaccia reale
- Torta a piani con pan di spagna farcito con crema Mousseline ricoperto di pasta di zucchero
- Torta a piani con pan di spagna farcita con crema Mousseline ricoperta con ghiaccia reale
- Torta pan di spagna a piani nuda farcita con crema Mousseline e decorata con frutti di bosco
- Torta millefoglie a piani farcita con crema Mousseline e decorata con frutti di bosco
- Torta con forme di formaggi

PASTICCERIA MIGNON

- Assortimento di Macaron in varie colori e gusti
- Babà al rum
- Bigné pralinata alla nocciola
- Cremoso al cioccolato fondente e pera su biscotto
- Dacquoise alla frutta secca e semifreddo alla vaniglia
- Éclair con pasta choux, farcito con crema pasticcera e glassato con cioccolato bianco o fondente
- Ganache montata al caramello e feuilletton al cioccolato
- Mousse al cioccolato al latte e caramello su frolla al cacao
- Mousse al cioccolato fondente e lampone su base di nocciola
- Mousse esotica al frutto della passione e cioccolato su base di nocciola
- Peschina di Prato
- Scodellino al cacao con Ganache al cioccolato e confettura extra all'arancia amara
- Semi sfera di gelatina di frutta con cuore alla vaniglia
- Tartelletta cilindrica con frutta fresca
- Tartelletta di frolla con crema di arancia e cioccolato bianco
- Torta della Nonna moderna
- Zuppa inglese

MONOPORZIONE IN PIATTINO

PIATTINO Gr. 80

- Cheesecake
- Delizia con crema al limone
- Éclair con pasta choux, farcito con crema pasticcera e glassato al cioccolato bianco o fondente
- Semifreddo al moscato con crema al frutto della passione
- Strudel di mela e pinoli con crema Inglese
- Strudel di pere con crema Inglese alla grappa Williams
- Torta di carote e noci
- Torta Sacher
- Torta semolino con crema e cioccolata

MONOPORZIONI IN COPPETTE E COQUETTE

- Cheesecake
- Cioccolato e pere con crumble alla nocciola
- Coppa al mascarpone con cioccolato e meringhe
- Coppetta ai tre cioccolati
- Crème brûlée al tè matcha
- Crème caramel
- Millefoglie scomposto con spuma di mascarpone, lamponi, lime e polvere di liquirizia
- Mousse al Brunello e cioccolato bianco con croccantino al pistacchio
- Mousse al Dulce de Leche con croccante di frutta secca
- Mousse di cioccolato amaro con crema al caffè
- Panna cotta con salsa di lamponi
- Tiramisù al caffè in coppa Martini
- Tortino di cioccolato fondente con scorzette di arancia caramellata
- Zuccotto alla Fiorentina

DESSERT AL PIATTO

- Bavaresina al cioccolato fondente della Costa d'Avorio
- Bavaresina ai frutti di bosco e limone
- Bavaresina al Brunello con scorze di arance caramellate
- Bavaresina con yogurt e frutti di bosco
- Crème caramel
- Millefoglie scomposto con spuma di mascarpone lamponi, lime e polvere di liquirizia
- Pere cotte al Chianti Classico con stecca di cannella e cremoso alla vaniglia
- Semifreddo al croccantino
- Semifreddo al moscato con crema al frutto della passione
- Soufflé al cioccolato con cuore di cioccolato amaro e spolverato con zucchero a velo
- Tiramisù al caffè

TORTE DA BUFFET

- Babà al Rhum farciti alla crema Savarin
- Bavarese ai frutti di bosco e limone
- Bavarese al Brunello con scorze di arancia caramellata
- Bavarese al cioccolato fondente della Costa d'Avorio
- Bavarese alla vaniglia
- Cheesecake
- Crostata alla crema Chantilly con frutta di stagione e spolverata con zucchero a velo
- Crostata di lamponi e more con crema soffice alla vaniglia

- Disco di cioccolato con profiterole bianco glassato alla crema chantilly con ripieno di crema alla nocciola/ zabaione/ cioccolato/ panna
- Disco di cioccolato con profiterole glassato al cioccolato ripieno alla crema chantilly/ nocciola/ zabaione/ cioccolato/ panna
- Millefoglie caramellato con bavarese
- Tiramisù al mascarpone e caffè
- Torta della nonna moderna
- Torta Mimosa moderna con crema chantilly e tocchetti di ananas
- Torta Sacher
- Torta Saint Honorè
- Zuccotto alla fiorentina
- Zuppa Inglese bagnata all'alchermes con crema e cioccolata

DESSERT CELIACO

- Crostata di frutta fresca con crema Chantilly ^{GLUTEN FREE}
- Mousse al cioccolato ^{GLUTEN FREE}
- Pan di Spagna con crema Chantilly e frutta fresca ^{GLUTEN FREE}

DESSERT SENZA LATTOSIO

- Pan di Spagna con confettura di albicocche ^{NO LATTOSIO}
- Panna cotta con latte di riso ^{NO LATTOSIO}

DESSERT VEGANO

- Mousse al cioccolato con latte di riso ^{VEGAN}
- Panna cotta con latte di soia vegana ^{VEGAN}

SORBETTI

- Caffè
- Limone
- Limoncello
- Mango
- Menta
- Pera
- Vodka
- Frutti di bosco