



PASTEL RECTANGULAR (25/30 raciones)

- Bizcocho esponjoso de **chocolate o vainilla** con dos rellenos a escoger; relleno de crema chocolate con leche o relleno de crema de mascarpone y nata. Ambos casos cobertura de Swiss Meringue Buttercream de vainilla color a convenir. Decorado con impresión comestible a detallar temática y trabajos de boquilla. **60€**
- Pastel **apto para intolerancias alimentarias**. Bizcocho de chocolate, (SIN HUEVO, SIN GLUTEN, SIN LECHE Y SIN FRUTOS SECOS), relleno de crema de cacao y cubierto de Buttercream de vainilla color a convenir o de cacao. Decorado con impresión comestible a detallar temática y trabajos de boquilla. **60€**



- ❖ Todos nuestros pasteles vendrán con bandeja de presentación



TARTAS PERSONALIZADAS AL GUSTO

¿Qué necesitamos saber?

- 1) ¿Para cuántos invitados la quieres?
- 2) ¿Qué tipo de decoración deseas?
- 3) ¿De qué sabor la quieres? *(ver carta de sabores a continuación)*

TODOS LO QUE IMAGINES, SE PUDE "COMER"



POSIBLES COMBINACIONES SABORES:

BÁSICOS:

- 1.-** Bizcocho húmedo de chocolate, relleno de crema de mascarpone y nata y cubierto de Swiss Meringue Buttercream "SMB". (Para los que les gusta el chocolate suave. Es una receta fresca, ideal para los más pequeños y jóvenes de espíritu).
- 2.-** Bizcocho de chocolate blanco relleno y cubierto de SMB de chocolate blanco. Opción de poner moras, frambuesas o arándanos naturales y/o esencias para saborear el SMB de chocolate blanco). Aconsejamos una maceración de frambuesas en Cóctel Cosmopolitan. (Ideal para los amantes del chocolate blanco con posibles toques exóticos).
- 3.-** Bizcocho de chocolate, relleno de Buttercream suave de chocolate con leche y cubierto de ganaché de chocolate montada o SMB. (Para los amantes del chocolate en todo su esplendor).
- 4.-** Bizcocho de chocolate esponjoso, relleno y cubierto de Swiss Meringue Buttercream de Moka. (Delicioso, sabroso, suave... para los amantes del chocolate y del café).
- 5.-** Red Velvet relleno de crema de queso y cubierto de SMB o a elegir. (Un pastel con un toque suave, elegante y sofisticado al paladar).
- 6.-** Pastel Guinness; bizcocho de chocolate y cerveza Guinness (no sabe nada a cerveza, al contrario, la cerveza potencia el sabor del chocolate). Este pastel lleva relleno y cobertura de crema de mascarpone y nata. Una combinación perfecta.
- 7.-** Bizcocho de fresas y cava relleno de crema de mascarpone y nata y cubierto de SMB de vainilla. (Las fresas naturales en el bizcocho perfumadas con el cava hacen un maridaje perfecto y si van acompañadas de la frescura de la crema de queso y la esponjosidad de una SMB al cava (o de vainilla opción infantil)... una combinación perfecta)
- 8.-** Bizcocho de cardamomo y lima, relleno y cubierto de SMB al cava. (Perfume de lima y cardamomo con la suavidad y esponjosidad perfecta, acompañado de una SMB de cava sedosa. Perfecto para una celebración histórica)
- 9.-** Cookies & Cream cake. (Alguien dijo galleta?? Es un pastel que sabe a galleta de verdad)
- 10.-** Bizcocho de pistachos tostados con doble relleno; Namelaka de vainilla y confitura casera de naranja y cubierto de SMB. Una combinación fresca, sabrosa y muy resultona.

Opción a elaborar productos para intolerancias alimentarias.