



TORTE

CAKE DESIGN

IL CAKE DESIGN È L'ARTE DI DECORARE TORTE CREATIVE E SCENOGRAFICHE
CON CREME, PASTA DI ZUCCHERO E DETTAGLI ARTISTICI, TRASFORMANDO I
DOLCI IN VERE OPERE PERSONALIZZATE.



45€ AL KG

LAMBETH CAKE

LA LAMBETH CAKE È UNA TORTA ELEGANTE IN STILE VINTAGE, DECORATA CON RICCHI DETTAGLI IN CREMA O GHIACCIA REALE REALIZZATI CON SAC À POCHE. SI DISTINGUE PER BORDI ELABORATI, PIZZI E MOTIVI RAFFINATI TIPICI DELLA PASTICCERIA INGLESE.



40€ AL KG

CREAM TART

LA CREAM TART È UNA TORTA MODERNA COMPOSTA DA STRATI DI PASTA FROLLA FARCITI CON CIUFFI DI CREMA E DECORATA CON FRUTTA, FIORI O DOLCI. ELEGANTE E SCENOGRAFICA,



40€ AL KG

CLASSICA

LA TORTA CLASSICA È UN DOLCE TRADIZIONALE SOFFICE O FARCITO,
PREPARATO CON INGREDIENTI SEMPLICI COME FARINA, UOVA, ZUCCHERO E
BURRO CON OSTIA PERSONALIZZATA.



25€ AL KG



TORTE CAKE DESIGN

LAMBETH

- CREMA PASTICCERA ALLA VANIGLIA
 - CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO
 - CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO BIANCO
 - CREMA PASTICCERA AL LIMONE
 - CREMA PASTICCERA ALL' ARANCIA
 - CREMA PASTICCERA AL CAFFÈ
 - CREMA ALLO YOGURT
 - CREMA DIPLOMATICA
 - CAMY CREAM
 - FROSTING AL FORMAGGIO (CREMA PER LA RED VELVET)
 - GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE
 - GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO
-
- ABBINAMENTO CON LE CREME
 -
 - FRAGOLE (SOLO DI STAGIONE)
 - FRUTTI DI BOSCO
 - GOCCE DI CIOCCOLATO
 - VARIEGATURA ALLA NUTELLA
 - *LE TORTE IN PASTA DI ZUCCHERO VENGONO STUCCATE CON LA GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE CHE AIUTA A STEMPERARE L'ECESSIVA DOLCEZZA DELLA PASTA DI ZUCCHERO.
 - *LA CREMA DIPLOMATICA NON SI PUÒ UTILIZZARE PER LE TORTE A PIANI



TORTE CLASSICHE

- MIMOSA
 - MORETTA (PAN DI SPAGNA
CIOCCOLATO NUTELLA E PANNA)
 - MILLE FOGLIE
 - CROSTATE MARMELLATA O FRUTTA
 - CHEESECAKE
 - TORTA CHANTILLY E NUTELLA
 - SACHER
- 