



CATALOGO  
**TORTE**

*Dal 1865*  
*Nascimben*





<i>Millefoglie</i>	4
<hr/>	
<i>Saint-Honorè</i>	10
<hr/>	
<i>Pan di Spagna</i>	16
<hr/>	
<i>Diplomatiche</i>	22
<hr/>	
<i>Crostate di Frutta</i>	28
<hr/>	
<i>Meringate</i>	34
<hr/>	
<i>Cream Tarte</i>	40
<hr/>	

*Millefoglie*





## La *Millefoglie*

*(in francese: mille-feuille o millefeuille),*

anche conosciuta come Napoleon,

è un dolce tipico della cucina francese.

Tradizionalmente il millefoglie è composto da tre strati di pasta sfoglia, che si alternano con due strati di crema pasticciera.

### **Farciture:**

---

Crema Chantilly

Crema al Cioccolato

Crema + Crema al Cioccolato

Crema + Gocce di Cioccolato

Crema + Pezzi di Fragole

Crema + Frutta

### **Finiture:**

---

Scaglie di Cioccolato

Velo

Tutta Frutta

Tutta Fragole

Decorazione di Frutta

Corona di Bignè (farcitura a scelta)

Tutta Crema

Tutta Panna





*Saint-Honoré*





## *La Saint-Honoré*

*è una torta che prende il proprio nome dal santo patrono dei pasticceri francesi Onorato di Amiens.*

*Questo dolce consiste di una pasta sfoglia, guarnita nella sua parte esterna da una serie di profiteroles, attaccati alla base della torta con caramello o panna.*

### Bagna:

---

Analcolica

Rhum

Maraschino

Marsala

Strega

### Farciture:

---

Crema Chantilly

Crema al Cioccolato

Crema + Crema al Cioccolato

Crema + Gocce di Cioccolato

Crema + Pezzi di Fragole

Crema + Frutta

### Finiture:

---

Corona di Bignè *(farcitura a scelta)*

con Panna Montata *(con bocchetta Saint-Honorè)*



# *Pan di Spagna*







## *Il Pan di Spagna*

*Il pan di Spagna è la soffice base di tutti dolci più golosi. Le sue origini sono rivendicate da mezza Europa, soprattutto a Madrid, ma sappiamo che l'idea fu di un cuoco ligure, al punto che gli spagnoli in un primo momento lo chiamarono proprio "pan genovese".*

### Bagna:

---

Analcolica

Rhum

Maraschino

Marsala

Strega

### Farciture:

---

Crema Chantilly

Crema al Cioccolato

Crema + Crema al Cioccolato

Crema + Gocce di Cioccolato

Crema + Pezzi di Fragole

Crema + Frutta

### Finiture:

---

Scaglie di Cioccolato

Velo

Tutta Frutta

Tutta Fragole

Decorazione di Frutta

Corona di Bigné (farcitura a scelta)

Tutta Crema

Tutta Panna



# *Diplomatiche*







## *La Diplomatica*

*ha sicuramente una storia molto particolare.*

*Il nome del dolce deriva dalla sua crema,  
usata come farcitura della torta stessa, che unisce  
un mix di crema pasticceria e crema chantilly,  
solitamente in parti uguali.*

*Una accordo da vero "Diplomatico"!*

### Bagna:

---

Analcolica

Rhum

Maraschino

Marsala

Strega

### Farciture:

---

Crema Chantilly

Crema al Cioccolato

Crema + Crema al Cioccolato

Crema + Gocce di Cioccolato

Crema + Pezzi di Fragole

Crema + Frutta



# *Crostate di Frutta*





## *La Crostate di Frutta*

*ebbe molta fortuna nel corso della storia,  
tanto da arrivare anche sulle tavole dei nobili.  
Si narra infatti che fosse l'unico dolce in grado  
di far sorridere la regina Maria Teresa D'Austria,  
moglie del re Ferdinando II di Borbone,  
soprannominata "la Regina che non sorride mai".*

## **Finiture:**

---

Tutta Frutta

Tutta Fragole





*Meringate*





## *La Meringata*

*salì alla ribalta della pasticceria mondiale intorno al 1700, quando un pasticcere di origini italiane ne realizzò una per conquistare il cuore della principessa Maria, promessa sposa del re Luigi XV.*

*Da quel momento si diffuse rapidamente in tutta Europa, conquistando perfino la regina Elisabetta I, che la soprannominò "kiss" (bacio).*

### **Farciture:**

---

Panna montata

Panna montata + Frutta

Panna montata + Cioccolato

### **Finiture:**

---

Panna montata + Meringhe *(classica)*

Panna montata + Frutta

Panna montata + Cioccolato



# *Cream Tarte*







## *La Cream Tarte*

*è una torta dall'immediato impatto visivo, elegante e molto versatile, che solitamente viene realizzata a forma di numero, specialmente in occasione di un compleanno o di un'altra ricorrenza quale l'anniversario. Si può decorare a piacere e può essere personalizzato a seconda dei propri gusti.*

## Farciture:

---

Namelaka Bianca (Vaniglia)

Namelaka Scura (Cioccolato)





————— TREVISO —————

Viale Luzzatti 0422 210311

Piaz.ta della Torre 0422 411607

————— CASALE SUL SILE —————

Via Vittorio Veneto 0422 252122

————— CASTAGNOLE DI PAESE —————

Piazza San Mauro 0422 954054

————— EMAIL/WEBSITE —————

[info@pasticcerianascimben.it](mailto:info@pasticcerianascimben.it)

[www.pasticcerianascimben.it](http://www.pasticcerianascimben.it)







[www.pasticcerianascimben.it](http://www.pasticcerianascimben.it)

