



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 pasticcera 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

www.pasticcerianascimben.it







www.pasticcerianascimben.it

