



EL PORTAL *Dolç*

CARTA DE PRODUCTES

Pastisseria Artesanal



Fressier

Pastís francès de pa de pessic amb xarop de kirsch, maduixes, mussolina de crema i merenga.

Massini de Nata

Pa de pessic al rom amb nata i crema cremada.





Massini de Nata i Trufa

Pa de pessic al rom amb nata i trufa i crema cremada.

Pastís de Formatge

Pastís de formatge al forn amb base cruixent de galeta i acabat amb mermelada de gerds o crema cremada.
També disponible de Lotus o Festuc.





Tiramisú

Pa de pessic amb xarop de cafè i amaretto, cobert amb una lleugera crema de mascarpone.

Sara

El pastís de mantega per excel·lència, farcit de mermelada d'albercoc i cobert amb ametlles torrades.





Tarta Bourdaloue

Clàssic francès fet al forn amb base de galeta sucrée,
crema d'ametlles i peres tendres.

Mousse de Crema Catalana

Pa de pessic amb xarop de taronja i mousse de
crema catalana, acabat amb sucre cremat.





Carrot Cake

Pastís esponjós de pastanaga amb crema de formatge. Aromàtic i equilibrat.

Red Velvet

El pastís americà més icònic, esponjós i vermell, amb crema de formatge.





Pastís de Crema i Crema Cremada

Pa de pessic amb almívar de rom, farcit de crema pastissera i acabat amb una capa de crema cremada.

Sàcher

Pastís intens de xocolata amb cor de mermelada de gerds. Clàssic, elegant i irresistible.





Selva Negra

Xocolata negra, nata i cireres en perfecta harmonia.

Pastís de Xocolata

Pa de pessic de xocolata amb melmelada de gerds i un toc de kirsch.





Mousse de Tres Xocolates

Base de pa de pessic de xocolata i tres capes de mousse: negra, amb llet i blanca.

Mousse de Xocolata Negra

Base de pa de pessic de xocolata amb xarop de kirsch
i mousse de xocolata negra.





Brownie

Pastís dens i humit de xocolata i nous, cobert amb crema de xocolata i bany brillant de cacau.

Pastís de Xocolata, Gerds i Merenga

Sense gluten i sense lactosa.
Pastís de pa de pessic de xocolata farcit amb
melmelada de gerds i acabat amb merenga
cremada.





Pastís de Xocolata amb Gerds

Pastís vegà.

Pa de pessic de cacau amb plàtan i taronja, farcit
amb una delicada melmelada de gerds.



Mousse de Fruita de la Passió i Xocolata Blanca

Base cruixent de galeta amb mousse de maracujà i xocolata blanca. Exòtic i seductor.





Mousse de Fruita de la Passió i Coco

Una combinació tropical: mousse de maracujà i mousse de coco sobre base de galeta cruixent.

Mousse de Mango i Coco

Base de galeta i mantega cruixent amb mousse de mango i coco. Lleuger i aromàtic.





Mousse de Fruits Vermells

Pa de pessic de xocolata o normal, amb xarop de kirsch i mousse de fruits del bosc. Frescor i color en cada mossegada.

Mousse de Lima i Llimona

Pa de pessic amb xarop de taronja i mousse de cítrics,
acabat amb merenga cremada, fruits vermells o
banyat amb xocolata.





Pastís de Llimona i Merenga (Lemon Pie)

Tartaleta sablée amb crema de llimona i merenga cremada. Un clàssic atemporal.

Pastissos de Números

Sàcher, Sara, Massini de Nata (Sant Marc), Massini de Nata i trufa i Red Velvet.





Pastissos de Números amb Base de Galeta

De nata, trufa, crema o crema de formatge. Acabats amb fruites y macarrons o xocolatines i macarrons.

Pastissos Personalitzats

Vols personalitzar el teu pastís? Contacta'ns i ho fem realitat!





Pastissos Individuals

Selecció de pastissos en format individual.

Petit Fours

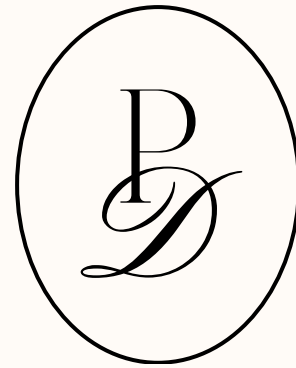
Selecció de pastissos en format individual: Formatge, Brownie, Sara, Red Velvet, Carrot Cake i Sàcher.





Coffee break

Entrepans variats i dolços per emportar, ideals per a un descans ràpid i saborós.



Truca'ns per a qualsevol dubte!

Telèfon de contacte: 654 07 48 33