

Dolci Classici

Sono quelli che si ritrovano nella tradizione più consolidata della pasticceria Italiana, quelli maggiormente conosciuti da tutti nelle varie regioni del nostro paese e più che altro a Roma.

I dolci tradizionali sono quelli che si sono affermati nel corso degli anni, sono certamente più rassicuranti per il cliente indeciso, non hanno "bizzarrie" particolari, ma colpiscono sempre nel segno.





Mignon

Ricco assortimento di pasticceria classica, di tradizione e moderna. Bigné ai gusti classici e arancio e limone. Molti sono i tartufi, oltre 15 tipi differenti tra freschi e a conservazione più lunga. Tra i regionali la ricotta e pere, la cassatine, sfogliatelle, babà, cannoli siciliani e aragoste alla chantilly allo zabaione o alla ricotta. Tra i moderni le bavaresi al cioccolato fondente, latte, bianco, alla nocciola pralinata, alla frutta, alla ricotta e pere, allo "Champagne e fragoline".

n.ro 35/40 pezzi per Kg



Pasticcini da tè

Assortimento di frolle classiche, frolle montate, biscotti di sfoglia, amaretti, "lingue di gatto", pasta di mandorla, "Damine", "Cantucci", biscotteria glassata in cioccolato fondente o al latte, o farcita con marmellata di albicocca o visciola. Amaretti, cantucci e pinolate.

n.ro 50 pezzi per Kg

Galligani



Torta di frutta

Su base di Pan di Spagna o di pasta frolla sono rifinite con la frutta più assortita e fresca.



Mimosa

Torta con ripieno fatto con gli stessi ingredienti dello "Charlotte", panna, crema, zabaione con torroncino e cioccolato tritato, ma rivestito di pan di spagna che assomiglia al fiore della mimosa.

Galligani



St. Honoré

Base di sfoglia con una corona di bigné ripieni di crema chantilly. Al centro sopra una base di Pan di Spagna bagnato vengono stese strisce alternate di panna allo zabaione, con panna al cioccolato ed eventualmente panna.



Profitterole

Bigné di crema chantilly (o con qualunque farcitura richiesta) montati a montagna e glassati al cioccolato. Sono guarniti con panna a richiesta.

Galligani



Millefoglie
Classica

Sfoglia farcita di crema chantilly e cioccolato tritato fondente.



Millefoglie
Alle fragoline di bosco

Alle fragoline o ai frutti di bosco

Base sfoglia e farcita con crema chantilly o crema al limone e fragoline di bosco o frutti di bosco.

Galligani



Charlotte

Torta con ripieno di panna, crema, zabaione con torroncino e cioccolato tritato, rivestito di panna.



Zuppa inglese

Pan di Spagna bagnato di "Alchermes" e farcito di crema con cioccolato tritato. Esternamente è rivestita di panna.



**Crostata
ai pinoli**

di crema al limone e pinoli

Base di pasta frolla con crema al limone alternata a Pan di Spagna bagnato al limone, coperta di pinoli e poi cotta al forno.



**Crostata
ai frutti di bosco**

di crema al limone e frutti di bosco

Base di pasta frolla con crema al limone alternata a Pan di Spagna bagnato al limone e poi coperta di frutti di bosco. Viene cotta poi al forno.



**Monte bianco
(MontBlanc)**

Base di pasta frolla con crema al limone alternata a Pan di Spagna bagnato al limone, coperta di pinoli e poi cotta al forno.

Prezzo € 25,00 al Kg



**Crostata
Tradizionale**

Tradizionale

Base di pasta frolla con marmellata di visciole e albicocca alternata, cotta al forno.

Dolci Tradizionali

Sono i dolci delle tradizioni regionali più consolidate della pasticceria Italiana, quelli maggiormente conosciuti nelle singole regioni del nostro paese. I dolci di tradizione sono quelli che esaltano il gusto "locale" delle regioni italiane certamente più rassicuranti per il cliente indeciso, ma anche occasione per conoscere gusti particolari che colpiscono sempre nel segno.



Galligani



Castagnaccio

Dolce della tradizione povera italiana, fatto con farina di castagne, latte, olio, rosmarino, uvetta e frutta secca.

Lo facciamo solitamente a taglio o in torte piccole.



Ricciarelli

Dolcetti, di tradizione Natalizia, a base di mandorla.

Galligani



Gianduiotto

Ciocolatino della tradizione Piemontese, in forma piccola o "Maxxi".

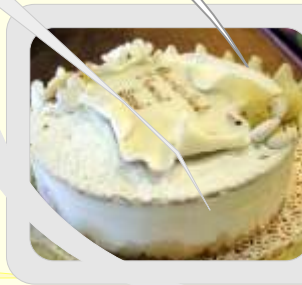


Delizia al limone

Specialità tipica della Costiera Amalfitana, morbide semisfere, farcite al Limoncello e glassate con una Chantilly leggera al Limoncello. Le vendiamo assieme alla pasticceria Mignon o come monoporzioni. E' bene ordinarle.

Dolci Moderni

I dolci denominati “moderni” sono una evoluzione appunto moderna dei dolci, andando verso una leggerezza d'insieme ed una ricerca di sapori originali. La leggerezza è contrastata da inserimenti o frammenti di maggiore masticabilità ed in genere anche la decorazione è improntata ad un minimalismo unito a precisione geometrica.



Galligani



**Champagne
e fragoline**

Questo dolce è una bavarese allo spumante secco con un inserimento di gelificato di fragole; il tutto montato su un biscotto leggero. Il dolce è coperto di fragoline di bosco .



Ricotta e pere

Crema di ricotta leggera e pere chiusa da due strati di biscotto amaretto leggero alle nocciole.
Il dolce trae le sue origini dalle tradizioni della costiera amalfitana



**Cioccolato bianco
e mango**

Bavarese al cioccolato bianco profumata all'arancia con inserimento di un gelificato al mango, tutto poggiato su un biscotto "Streusel" croccante.



Esmeralda

Questa è una bavarese all'arancia e rosmarino, con inserimento di mela "spadellata" con miele e cannella su un fondo di biscotto amaretto leggero ai pinoli.



Monoporzioni

Gli stessi dolci moderni vengono proposti in comode monoporzioni per mantenere nel piccolo la stessa precisione estetica e per permettere l'assaggio "singolo". Utilissimo anche per permettere una degustazione assortita.

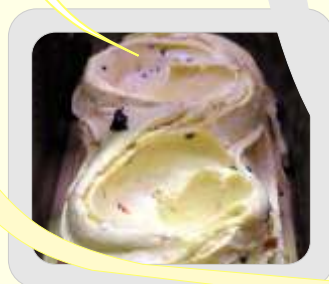


Dolci al bicchiere

Evoluzione delle monoporzioni, consentono una visibilità dei vari strati costruiti. I dolci al bicchiere permettono di ottenere consistenze più tenere con un assortimento di gusti infinito che cambia ogni settimana.

Gelati

Sono quelli che si ritrovano nella tradizione più consolidata della pasticceria Italiana, quelli maggiormente conosciuti da tutti nelle varie regioni del nostro paese e più che altro a Roma. I dolci tradizionali sono quelli che si sono affermati nel corso degli anni, sono certamente più rassicuranti per il cliente indeciso, non hanno “bizzarrie” particolari, ma colpiscono sempre nel segno.





Bonbon di gelato

Sfere di gelato glassate al cioccolato con un assortimento di oltre trenta gusti.

Particolare come aperitivo è il gelato al gorgonzola dolce (non glassato) da servire in abbinamento con le pere ed il pane caldo.



Gelati Artigianali

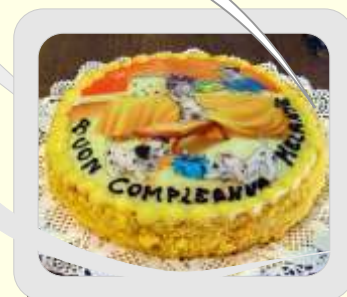
Gelati realizzati con le più consolidate tecniche artigianali e con una scelta accurata dei migliori ingredienti per esaltare il palato con la varietà di ogni gusto . Gusti assortiti alle creme e alla frutta, con specialità come il gorgonzola dolce, il pompelmo rosa, la noce con i fichi caramellati...

Torte gelato realizzate con i gusti della nostra produzione e a richiesta dei nostri clienti.

Dolci per intolleranti al latte

Questi dolci coniugano il piacere del palato con l'esigenza di non assumere il latte e le sue proteine, cogliendo sempre nel segno.

Sono disponibili crostate con marmellata o torte di frutta, ma anche mousse al cioccolato fondente, torte mimosa ed altro ancora. La lista di questi prodotti è in continua evoluzione.



Cioccolato

Dalle materie prime più pregiate scelte con cura tra la produzione mondiale nasce il cioccolato che lavoriamo con cura artigianale creando nuovi gusti e nuove forme eccezionali per esaltare tutti i sensi.





Ciocolatini

Il nostro ampio assortimento di cioccolatini spazia tra i gusti più classici a quelli più innovativi e bizzarri.

Tra quelli "asciutti" con una conservazione più lunga troviamo:

grigentino avorio e scuro, rocher classici, carrè mendiant, le ciliegie al kirsch ricoperte di fondente, dragees assortiti; tra i cremini abbiamo i classici, i fondenti, al pistacchio, alla noce; tra i pralinati: al sesamo salati, alla cannella, alle arachidi salate, alle noci, al caffè, al croccantino;

Tra quelli al marzapane: al curacao e arancia, al rum e mandorle caramellate, al cherry, al caffè e armagnac con noci, al pistacchio;

tra i canditi ricoperti: arancio in filetti al fondente, arancio a fette al fondente, limone in filetti al latte, pompelmo rosa in filetti al latte o al fondente, ananas in fettine al fondente, clementine al fondente;

tra i cioccolatini ripieni: caffè, marroni e rum, miele di castagno, latte caramello e pepe, peperoncino e grappa, caramello e burro salato, limone e basilico, arancio e rosmarino, té di lapsang souchoung, limoncello, frutto della passione, lamponi, irish caffè, liquirizia, mela e cannella, anice stellato, tabacco, olio e sale, tartufi al rum, allo cherry, al maraschino



Creazioni di cioccolato

Molto ricca è la nostra "soggettistica", che spazia da animali di ogni tipo a oggetti di uso comune, cuori, ferri vecchi e arnesi, ma anche soggetti personalizzati, che permettono di festeggiare e rendere unica

qualsiasi ricorrenza da quelle più tradizionali (Natale, Pasqua...) a quelle più personali (casa o macchina nuova, laurea, promozione, pensione...), a quelle aziendali. Particolari sono le scatole di cioccolato che possono sostituire le classiche da regalo con un occhio anche all'ecologia.