



ATELIÊ DOCE

DELÍCIAS DA
PÂTISSERIE
FRANCESA



Por DOMINIQUE GUERIN



Torta Limão, Morango e Merengue

Pão de ló de baunilha, intercalado com compota de morangos, mousse de limão siciliano e merengue.

INTEIRA:
Código: 9239

FATIA:
Código: 9292

CONGELADA:
Código: 9611



Torta de Damasco e Chocolate

Pão de ló de chocolate com geléia de damasco, ganache de chocolate meio amargo e glaçage preto e branco.

INTEIRA
Código: 9031

FATIA
Código: 9142



.....
**Elaborada e
produzida de
maneira artesanal
e com insumos de
alta qualidade.
Simplesmente
imperdível!**
.....

Torta Cheesecake de Mirtilo

Dacquoise de amêndoas, compota de frutas vermelhas, mousse de cream cheese. Cobertura gelée de mirtilo.

INTEIRA
Código: 8238

FATIA
Código: 8386



Torta Maracujá e Frutas Vermelhas

Dacquoise de amêndoas intercalada com compota de frutas vermelhas, mousse de maracujá e Gellé de maracujá.

INTEIRA
Código: 9238

FATIA
Código: 9291

CONGELADA
Código: 9614



Torta Brownie Chocolate Gold

Torta brownie de chocolate com nozes pecã, mousse branco de chocolate Gold Callebaut e nozes caramelizadas.

INTEIRA
Código: 8526

FATIA
Código: 8524



Torta Ruby Framboesa e Morangos

Pão de ló de baunilha, intercalado com compota de framboesas e morangos com mousse de chocolate Ruby (Callebaut) e Glaçage Ruby.

INTEIRA
Código: 8976

FATIA
Código: 8991



Torta Crocante de Avelã e Amêndoas

Dacquoise de avelã com amêndoas, crocante de avelã, mousse de chocolate ao leite decorada com glaçage de chocolate e crocante de avelã e amêndoas no topo.

INTEIRA
Código: 8270

FATIA
Código: 8388

CONGELADA
Código: 9615



Torta Grand Sabayon

Sablé de baunilha, mousse Sabayon de chocolate, suspiro de chocolate e amêndoas filetadas.

INTEIRA
Código: 8356



Torta Brigadeiro Noir Chique 100% Belga

Pão de ló de chocolate, intercalado com brigadeiro de chocolate e decorado com granulados e glaçage preto.

INTEIRA
Código: 8984

FATIA
Código: 9017

CONGELADA
Código: 9012



Torta Brigadeiro Branco

Pão de ló de baunilha, intercalado com brigadeiro branco e decorado com granulados e glaçage branco.

INTEIRA
Código: 9954

FATIA
Código: 9955



Tartelette Sabayon

Sablé de baunilha, mousse Sabayon de chocolate, suspiro de chocolate e amêndoas filetadas.



Código: 8056

Tartelette Ganache e Caramelo Salgado

Sablé de cacau, mousse e ganache de chocolate, doce de leite com toque de "flor de sal" e pistache granulada.



Código: 8059

Tartelette Morangos

Tartelette de morangos frescos com creme de amêndoas e Crème Patissière de baunilha.



Código: 8057

Tartelette Frutas Vermelhas

Tartelette de frutas vermelhas com creme de amêndoas e Crème Patissière de baunilha.



Código: 8058

Tartelette de Peras e Amêndoas

Massa doce, peras em calda de baunilha artesanal, creme de amêndoas e amêndoas.



Código: 8054

Mil Folhas

Massa folhada, intercalada com Crème Patissière de baunilha.



Código: 8060

Éclair Chocolate

Massa de éclair (Pâte à choux) recheada com creme de baunilha com chocolate callebaut.



Código: 8062

Éclair Baunilha

Massa de éclair (Pâte à choux) recheada com creme de baunilha em favas. (Crème Patissière).



Código: 8063

Éclair Pistache

Massa de éclair (Pâte à choux) recheada com creme de baunilha e creme de pistache.



Código: 8064

Éclair Saint Honoré

Massa de éclair (Pâte à choux) recheada com Crème Patissière e chantilly. Coberta com caramelo ponto bala.



Código: 8065

Mousse Diet Chocolate Meio Amargo

Mousse DIET de chocolate meio amargo Callebaut. Adoçado com Maltitol.



Código: 8049

Mousse Cheesecake com Morangos

Mousse de cream cheese com geleia de morangos e sablé de baunilha.



Código: 8051

Mousse Pot Blanc Brownie Nozes

Mousse de chocolate branco com baunilha, e mousse sabayon de chocolate meio amargo. Intercalado com brownie de nozes.



Código: 8052

Mousse Limão Siciliano com Morangos e Merengue

Mousse de limão siciliano com geleia de morangos, sablé de baunilha e merengue italiano flambado.



Código: 8240

Mousse Tiramisu

Mousse de queijo mascarpone intercalado com biscoito banhado em calda de café e conhaque.



Código: 8360

Mousse Chocolate Branco e Morango

Mousse de chocolate branco com baunilha, biscoito de baunilha, compota de morango e decoração de chocolate de morango.



Código: 1914

Mousse de Chocolate Meio amargo

Mousse Sabayon de chocolate meio amargo 50% e 70% Cacau Barry callebaut.



Código: 8047

Mousse Tiramisu Bandeja (p/ 3 pessoas)

Mousse de queijo mascarpone intercalado com biscoito banhado em calda de café e conhaque.



Código: 1866

Zona Sul  Cariocas de Coração