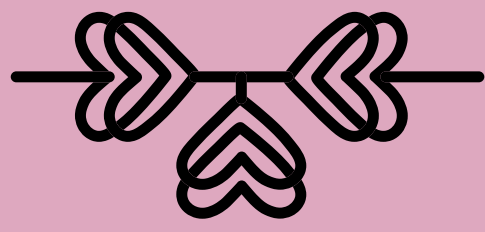


ATELIÊ DOCE



COMPRE AQUI





DELÍCIAS DA PÂTISSERIE FRANCESA

Por DOMINIQUE GUERIN

Conheça nossa Pâtisserie

Que nada mais é do que a padaria francesa especializada em doces e bolos.

Tudo que você encontra nas clássicas pâtisseries francesas, você também encontra na nossa pâtisserie, mas claro que com um toque especial do jeitinho carioca. Em nossas lojas você poderá se deliciar com tartelettes e éclairs, clássicos de Paris e também com pudins e quindins, que são a cara do Brasil. Confira na próxima página nosso Cardápio completo elaborado pelo Expert **Dominique Guerin**.



ASSISTA O MINIDOC DO NOSSO EXPERT NO YOUTUBE:



CLIQUE AQUI



zonasul.com.br



zonasulsupermercado

TORTAS

Torta de Damasco e Chocolate

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



Torta Brownie Chocolate Gold

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

Torta Cheesecake de Mirtilo

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



Torta Crocante de Avelã e Amêndoas

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

Torta Grand Sabayon

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





Torta Brigadeiro Noir Chique 100% Belga

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

Torta Brigadeiro Branco

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



Pudim de Leite

Pudim de leite moça e calda de caramelo.

Quindim

Creme de gemas pasteurizadas e coco.



TARTELETTES



Tartelette Banoffee

Pate sucee, compote de banana caramel, doce de leite, Chantily, Cacau em pó e chocolate branco.

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.



Tartelette Sabayon

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

Tartelette Frutas Vermelhas

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



Tartelette de Peras e Amêndoas

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

Tartelette Morangos

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



ÉCLAIRS



Mil Folhas

Massa folhada, intercalada com Crème Patissière de baunilha.

Éclair Chocolate

Pâte à choux recheada com creme de baunilha com chocolate callebaut.



Éclair Pistache

Pâte à choux recheada com creme de baunilha e creme de pistache.

Éclair Saint Honoré

Pâte à choux recheada com Crème Patissière e chantilly, coberta com caramelo ponto bala.



MOUSSES



Mousse Tiramisu Bandeja (p/ 3 pessoas)

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

Mousse Diet Chocolate Meio Amargo

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



Mousse Pot Blanc Brownie Nozes

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

Mousse Tiramisu

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



Mousse Cheesecake com Morangos

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

Mousse de Chocolate Meio Amargo

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

