SILVIA BIASIOLI
Pâtisserie

Torte

GUSTI:

-CHANTILLY LAMPONE:
frolla morbida, mousse al lampone, gelee di lampone, pan di spagna con bagna alla pesca, crema chantilly alla vaniglia, glassa leggera al cioccolato bianco
-CHANTILLY PISTACCHIO:
frolla morbida, mousse al pistacchio, croccante alla mandorla e cioccolato, pan di spagna con bagna alla pesca, crema chantilly alla vaniglia, glassa leggera al cioccolato bianco
-CHANTILLY CIOCCOLATO:
frolla morbida, mousse al cioccolato al latte, pezzetti di cioccolato fondente, pan di spagna al cacao, crema chantilly alla vaniglia, glassa leggera al cioccolato bianco
-TRE CIOCCOLATI:
frolla morbida al cacao, mousse al cioccolato al latte, pan di spagna al cioccolato fondente, mousse al cioccolato bianco e pezzetti di cioccolato. glassa al cioccolato fondente
-SACHER MODERNA:
torta sacher alla mandorla e cioccolato, confettura di albicocca, mousse al cioccolato fondente, glassa al cioccolato fondente
-CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI:
base di frolla, crema cheesecake, gelatina di frutti rossi
-CIOCCOLATO E NOCCIOLA:
frolla morbida al cacao, mousse al cioccolato al latte, pan di spagna al cioccolato, croccantino alla nocciola, mousse alla nocciola
-TIRAMISÙ:
mousse tiramisù, pan di spagna al cacao, mousse al caffè e cioccolato, glassa leggera al cioccolato bianco

DISPONIBILITA' FORMATI:

4-6-8-12-15-20-25-30-35-etc porzioni
Il formato delle torte può essere rettangolare o rotondo in base alla comodità di produzione.
Si accettano specifiche di forma previo conferma con il laboratorio.
Le porzioni prevedono un peso di circa 120g/cad. Le torte vengono vendute al peso.

Cecilia
4

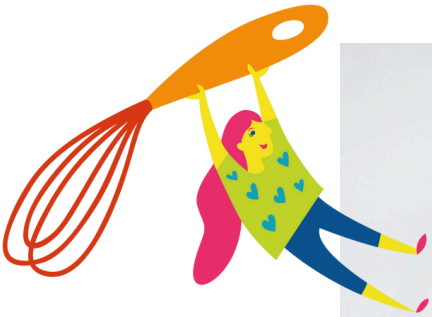
Camilla

Laurea in
Economia
Congratulazioni
Dottoressa
Gloria

SILVIA BIASIOLI

Il Battesimo
di Sebastian

Two
months



SILVIA BIASIOLI
Pâtisserie

Il mio
Battesimo
Carlo

Sebastian
7

Eleonora

GRETA

La Cresima di Alex

5
Tanti
auguri
Vittoria

50 anni
insieme
Mariangela
e Gianni

CLIENTE
DALIA