

L'atelier

escola · pastisseria

PROPUESTA INDIVIDUALES PASTELES

BY
ERIC ORTUÑO
XIMENA PASTOR

L'atelier

escola · pastisseria

PROPUESTA INDIVIDUALES _____

*PODRÁN VER NUESTRA OFERTA DEL DÍA EN VITRINA

*OFERTA VARIABLE SEGÚN PRODUCCIÓN

*ACTUALMENTE NO DISPONEMOS

DE OPCIONES VEGANAS.



LA CAJITA

Bizcocho de almendra, mousse de inspiración fresa, crema de lima, mermelada de fresa, cajita de chocolate de inspiración almendra y fruta fresca.

6.80 €



EL LIMÓN

Crumble de almendra, crema de limón y pimienta timut, mousse de limón, mermelada de limón y cobertura de chocolate blanco.

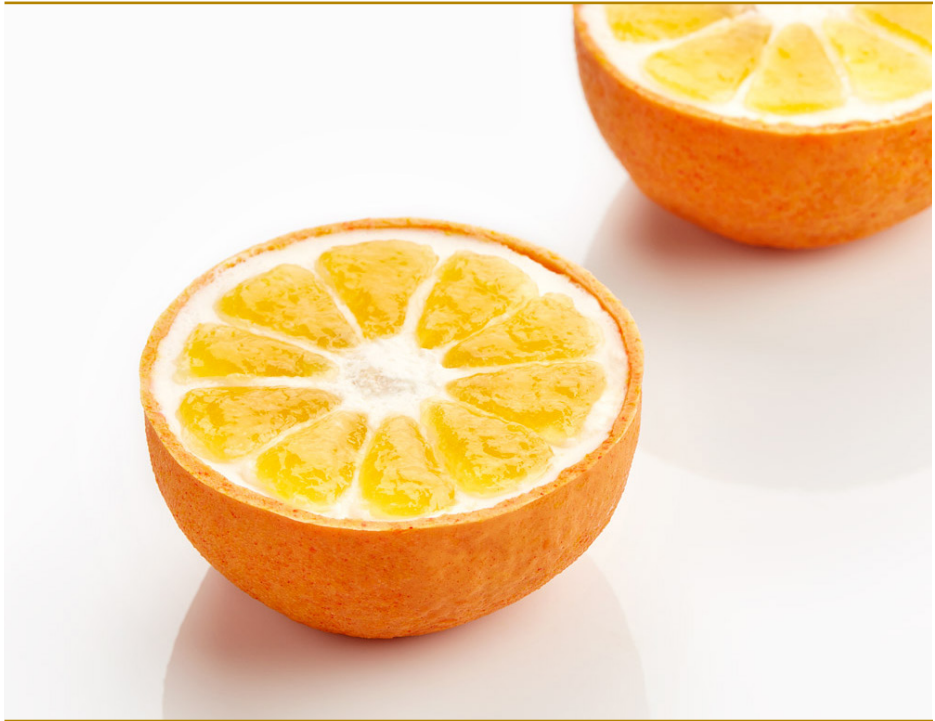
5.80 €



EL CALAMANSI

Crumble de almendra, mousse de calamansi, mermelada de calamansi, crema de lima kaffir y cobertura de chocolate blanco.

5.80 €



LA MANDARINA

Crumble de almendra tostada, mousse de mandarina, mermelada de mandarina y cobertura de chocolate blanco.

5.80 €



EL YUZU

Crumble de almendra tostada, mousse de yuzu, crema de vainilla, mermelada de yuzu y cobertura de chocolate blanco.

5.80 €



LA PIÑA

Crumble con chocolate blanco, cremoso de chocolate blanco tostado, gelée de piña, lima, piña asada ,esferificaciones de lima y exterior de chocolate blanco tostado.

5.90 €



ÓPERA

Bizcocho empapado en café, mousse de chocolate negro, baño crujiente (chocolate negro y eclat d'or) y ganache infundionada con café.

5.80 €



YAYA MARIA

Sablé breton embebido en café, mousse de chocolate blanco tostado, cremoso de café y chocolate inspiración almendra.

5.80 €



SELVA NEGRA

Media esfera de crujiente de chocolate, mousse de chocolate guanaja 70%, bizcocho de chocolate, griottes embebidas en licor de kirsch y ganache montada.

5.80 €



SACHER CRUJIENTE

Bizcocho de cacao, crujiente de praliné, mermelada de albaricoque y mousse de chocolate 75%.

5.80 €



CHEESECAKE SAINT NECTAIRE

Mousse de queso saint nectaire, interior de pera y trufa con crumble reconstruido de avellana.

5.80 €



COCO LOCO

Sucrée de cacao, cremoso de chocolate, mousse de coco y agua gelificada de coco.

5.80 €



PEACH MELBA

Melocotón en almíbar, mousse de inspiración almendra, flan de vainilla, frambuesa y chocolate blanco.

5.80 €



LA HAMBURGUESA

Namelaka de chocolate dulcex y bizcocho de coco, mousse de chocolate con leche, gelée de fruta de la pasión, gelée de frambuesa, hoja de menta y sésamo.

5.80 €



TARDALETA REUS

Sucrée de cacao, crema de praliné de avellana, namelaka de avellana, caramelo salado y chocolate Azélia (chocolate con leche y avellana).

5.80 €



BEAN TO BAR

Bizcocho de chocolate negro, mousse de chocolate negro, crujiente de praliné y crema infusionada con habas de cacao.

5.80 €



CHEESECAKE

Mousse de queso crema, compota de fresa y crumble de almendra reconstruido con un toque de limón y chocolate blanco.

5.80 €



CACTUS

Crema de lima, bizcocho con flor de cactus, cremoso de chocolate blanco tostado, crumble de cacao y mousse de limón y tequila.

5.80 €



ANGEL CAKE

Bizcocho angel cake (a base de claras de huevo), mousse vainilla, crema de vainilla, con baño de chocolate blanco (chocolate blanco y éclat d'or.

5.80 €



TATIN DE L'ATELIER

Galleta sucrée, crema de vainilla, toffee salado y manzana tatin.

5.60 €



DEVIL'S FOOD CAKE

Bizcocho tierno de cacao, mousse praliné de nuez pecan, cremoso de caranoa (chocolate negro con caramelo), baño crujiente (chocolate negro y eclat d'or) y decoración de chocolate inspiración frambuesa.

5.80 €



TARTELETA DE FRUTA

Galleta sucrée, crema de vainilla y frutas de temporada.

5.60 €



LA FRAMBUESA

Tartaleta sucrée con crema de shiso morado y mascarpone, mermelada y frambuesas con cobertura de cremoso de frambuesa y un baño de chocolate brillante.

5.90 €



YAYOI

Namelaka de raíz de loto infundada con Sakura, mousse de yogurt, sablée bretón y una decoración con gelatinas de frutas.

5.80 €

L'atelier

escola · pastisseria

PROPUESTA PASTELES _____

*PODRÁN VER NUESTRA OFERTA DEL DÍA EN VITRINA

*OFERTA VARIABLE SEGÚN PRODUCCIÓN

*ACTUALMENTE NO DISPONEMOS

DE OPCIONES VEGANAS.



CHEESECAKE

Mousse de queso crema, compota de fresa y crumble de almendra reconstruido con un toque de limón y chocolate blanco.

23.00 €

4/6 PAX

28.00 €

6/8 PAX

34.00 €

8/10 PAX



THE LEMON

Crumble de almendra, crema de limón y pimienta tímida, mousse de limón, mermelada de limón y chocolate blanco.

23.00 €

4/6 PAX

28.00 €

6/8 PAX

34.00 €

8/10 PAX



BEAN TO BAR

Bizcocho de chocolate negro, mousse de chocolate negro, crujiente de praliné y crema infusionada con habas de cacao.

23.00 €

4/6 PAX

28.00 €

6/8 PAX

34.00 €

8/10 PAX



SELVA NEGRA

Mousse de chocolate, gelée de griottes, bizcocho genovés y licor de Kirsch.

28.00 €

6/8 PAX

34.00 €

8/10 PAX



LA CAJITA

Bizcocho de almendra, mousse de inspiración fresa, crema de lima, mermelada de fresa, cajita de chocolate de inspiración almendra y fruta fresca.

36.00 €

6/8 PAX



ANGEL CAKE

Bizcocho angel cake (a base de claras de huevo), mousse vainilla, crema de vainilla, con baño de chocolate blanco (chocolate blanco y éclat d'or.

23.00 €

4/6 PAX

28.00 €

6/8 PAX

34.00 €

8/10 PAX



CHARLOTTE CLÁSICA

Bizcocho soletilla empapado en kirsch, mousse de frambuesa, bavaroise de vainilla, fresas y frambuesas frescas.

23.00 €

4/6 PAX

28.00 €

6/8 PAX

34.00 €

8/10 PAX



CHARLOTTE CÍTRICA

Bizcocho soletilla, mousse de dulce (chocolate blanco tostado), mousse de yuzu y fruta fresca (naranja, lima y pomelo).

23.00 €

4/6 PAX

28.00 €

6/8 PAX

34.00 €

8/10 PAX



SARA

Bizcocho tierno de almendra, crema inglesa de mantequilla y almendras caramelizadas.

28.00 €

6/8 PAX

34.00 €

8/10 PAX



LEMON PIE

Masa sucrée, crema de limón, merengue italiano y ralladura de limón.

28.00 €

6/8 PAX



SAINT HONORÉ

Una base de hojaldre sobre la que escudillamos una espiral de pasta choux. Sobre esta, disponemos un poco de crema de nata y colocamos un relleno de Chiboust (crema elaborada con crema pastelera y merengue italiano). La decoración final consta de una crema de nata acompañada con profiteroles cubiertos de craquelin, una fina capa de caramelo y rellenos con crema pastelera.

32.00 €

6/8 PAX

40.00 €

8/10 PAX



BLANCANIEVES

Mousse de mascarpone, crema de vainilla, manzana tatin y crumble reconstruido de almendra con un toque de lima y chocolate blanco.

23.00 €

4/6 PAX

28.00 €

6/8 PAX

34.00 €

8/10 PAX



DEVIL'S FOOD CAKE

Bizcocho tierno de cacao, mousse praliné de nuez pecan, cremoso de caraoa (chocolate negro con caramelo), baño crujiente (chocolate negro y eclat d'or) y decoración de chocolate inspiración frambuesa.

23.00 €

4/6 PAX

28.00 €

6/8 PAX

34.00 €

8/10 PAX



SACHER CRUJIENTE

Bizcocho de cacao, crujiente de praliné, mermelada de albaricoque y mousse de chocolate 75%.

23.00 €

4/6 PAX

28.00 €

6/8 PAX

34.00 €

8/10 PAX



MASSINI

Biscocho tierno, trufa , nata y yema quemada.

23.00 €

4/6 PAX

28.00 €

6/8 PAX

34.00 €

8/10 PAX



CHEESECAKE FLEMING

Cheesecake horneada con flan de vainilla.

28.00 €

6/8 PAX

34.00 €

8/10 PAX



PERSONALIZA TU TARTA

En l'Atelier personalizamos tu tarta. No dudes en consultarnos las diferentes opciones que ofrecemos. Carteles de felicitación, figuras decorativas de chocolate, velas...

Si deseas algo en concreto, no dudes en preguntarnos y te asesoraremos sobre las opciones disponibles.

CARTEL FELICIDADES -
PERSONALIZADO DE CHOCOLATE

VELAS DE NÚMEROS

PETICIONES A MEDIDA

El equipo de L'Atelier ofrece la posibilidad de poder personalizar, adaptar y elaborar sus peticiones según las preferencias que tenga, como, por ejemplo: producto de temporada, fechas específicas (festividades), eventos privados, etc... Además, podemos actualizar recetas con restricciones alimentarias que incluyen frutos secos, gluten y lactosa.

***Actualmente no disponemos de opciones veganas.**

Esperamos poder colaborar en L'Atelier Escola i Pastisseria.
Gracias por su tiempo y atención.

Sinceramente,
Eric Ortuño y Ximena Pastor.

l'atelier

escola · pastisseria

GRACIAS POR SU TIEMPO Y ATENCIÓN
SINCERAMENTE
ERIC ORTUÑO Y XIMENA PASTOR

C. Doctor Fleming, 16
C. Viladomat, 140 bis
latelierbarcelona.com
