

l'atelier

escola · pastisseria

PROPUESTA INDIVIDUALES



MILLOR PASTISSERIA DE
BCH 2024
BEST PASTRY SHOP IN

  #latelierbarcelona #flipareu

BY ERIC ORTUÑO Y XIMENA PASTOR



Fava de Cacao
2020 / 2021 / 2022
2023 / 2024 / 2025

Fava d'Or Millor Pastisseria
de Barcelona 2025

Millor Tortell Creatiu 2024

Millor Tortell Creatiu 2023

Fava d'Or Nova
Obertura 2020

Millor Mona de
Pasqua 2022

Millor Panettone de
Xocolata d'Espanya 2022

Millor Coca de Sant Joan
categoria creativa 2022

Millor Coca de crema
de Sant Joan 2021

Millor Pasta de té
artesana d'Espanya 2020

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.

Sucrée tartlet with purple shiso and mascarpone cream, jam and raspberries with raspberry cream coverage and a bright chocolate bath.

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.

Crumble with white chocolate, creamy toasted white chocolate, pineapple gelée, lime, roasted pineapple, lime spheres and toasted white chocolate.

LA CAJITA



Cajita de chocolate inspiración almendra, biscuit de almendra, mouss de fresa, crema de lima, mermelada de fresa y fruta fresca.

Almond-inspired chocolate box, almond biscuit, strawberry mousse, lime cream, strawberry jam and fresh fruit.

CESTA DE MANGO



Mousse de chocolate blanco tostado, gelée de mango y fruta de la pasión, bizcocho de almendra, lima, mango y perlas de fruta de la pasión.

Toasted white chocolate mousse, mango and passion fruit jelly, almond sponge, lime, mango and passion fruit pearls.

MIEL DE ORIENTE



Bizcocho de sémola y coco con almibar de especias,
albaricoque con flor de azahar, mouse de queso y velo de
miel caramelizada

Semolina and coconut sponge cake with spiced syrup,
apricot with orange blossom, cheese mousse and
caramelized honey veil.

MEL I MATO



Mousse de mato, bizcocho de frutos secos, daquoise de nueces, perlas de miel, interior de miel y nueces pecanas garrapiñadas

Mato mousse, nut sponge, walnut daquoise, honey pearls, honey interior and caramelized pecans.

TATIN DE L'ATELIER



Base sucrée con crumble, crema de vainilla, caramelo salado y manzana tatin.

Sucrée cookie with crumble, vanilla cream, salted caramel and apple tatin.

TRENCADIS BLANC



Base de barquillo, mousse y crema de crema catalana,
limón confitado, y chocolate blanco.

Wafer base, mousse and catalan cream, candied lemon,
and white chocolate.

TIERRA DE CACAO



Mousse de chocolate Guanaja 70%, interior de vainilla de tahití y jarabe de mucílago de cacao, crumble de cacao y baño de chocolate negro Oqo 73%.

Guanaja 70% chocolate mousse, Tahitian vanilla interior and cocoa mucilage syrup, cocoa crumble and Oqo 73% dark chocolate bath.

CHEESECAKE



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

Cream cheese mousse, strawberry compote and almond crumble reconstructed with a touch of lemon and white chocolate.

FLOR DE PASIÓN



Crujiente de avellana, interior de crema infusionada con flor de fruta de la pasión, bizcocho, cremoso y mousse de chocolate negro 70%.

Crunchy hazelnut, cream interior infused with passion fruit flower, creamy sponge cake and 70% dark chocolate mousse.

FLOR DE YUZU



Bizcocho y crujiente de almendra, mousse de yuzu, ganache de limón y namelaka de chocolate blanco tostado.

Crunchy and almond sponge cake, yuzu mousse, lemon ganache and toasted white chocolate namelaka.

COCO LOCO



Sucrée de cacao, ganache de chocolate, mousse de coco y piña con lima.

Cocoa cookie , chocolate ganache, coconut mousse, coconut gel and pineapple with lime.



*PODRÁN VER NUESTRA OFERTA DEL DÍA EN VITRINA

*OFERTA VARIABLE SEGÚN PRODUCCIÓN

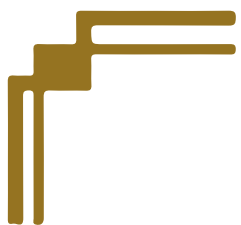
*ACTUALMENTE NO DISPONEMOS DE OPCIONES VEGANAS.

*YOU CAN SEE OUR OFFER OF THE DAY IN THE SHOWCASE

*VARIABLE OFFER ACCORDING TO PRODUCTION

*WE CURRENTLY DO NOT HAVE

OF VEGAN OPTIONS.



l'atelier

escola · pastisseria

GRACIAS POR SU TIEMPO Y ATENCIÓN

THANKS FOR YOUR TIME AND ATENTTION

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