

l'atelier

escola · pastisseria

**PROPUESTA
PASTELES**



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
Pascua 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



MILLOR PASTISSERIA DE
BCN 2024
BEST PASTRY SHOP IN



WHISKY NOIR

Mousse de caramelo y chocolate Manjari, bizcocho chiffon de cacao, flan de vainilla y nata ahumada, crujiente de arroz salvaje y cobertura de Jivara de Valrhona con caviar de whisky.

Manjari caramel and chocolate mousse, cocoa chiffon sponge cake, vanilla flan and smoked cream, wild crispy rice and Valrhona Jivara topping with whisky caviar.

44.00 €

8 PAX



PREMIO A LA MEJOR TARTA DEL
MUNDO DE CHOCOLATE 2025



BEAN TO BAR

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

Dark chocolate sponge cake, dark chocolate mousse, crunchy praline and cream infused with cocoa beans.

32.00 €

6/8 PAX

38.00 €

8/10 PAX



CHEESCAKE

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.

32.00 €
6/8 PAX

38.00 €
8/10 PAX



THE LEMON

Bizcocho de limón , crema de limón y pimienta timut, mousse de limón, mermelada de limón y chocolate blanco.

Lemon cake , lemon cream and timut pepper, lemon mousse, lemon jam and white chocolate.

32.00 €
6/8 PAX

38.00 €
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.

Mascarpone mousse, vanilla cream, apple tatin and reconstructed almond crumble with a touch of lime and white chocolate.

32.00 €

6/8 PAX

38.00 €

8/10 PAX



CHARLOTTE CLÁSICA

Bizcocho soletilla relleno de biscuit de almendra, mousse de inspiración fresa, crema de lima, mermelada de fresa

Sponge cake with almond sponge cake, strawberry- inspired mousse, lime cream, strawberry jam,

32.00 €

6/8 PAX

38.00 €

8/10 PAX



SACHER CRUJIENTE

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

Cocoa sponge cake, crunchy praline, apricot jam and 75% chocolate mousse.

32.00 €

6/8 PAX

38.00 €

8/10 PAX



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.

40.00 €

6/8 PAX



CHARLOTTE CITRICA

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

Sponge cake, dulce mousse (toasted white chocolate), yuzu mousse and fresh fruit (orange, lime and grapefruit).

32.00 €

6/8 PAX

38.00 €

8/10 PAX

* SOLO DISPONIBLE EN VERANO

* *ONLY AVAILABLE IN SUMMER*



SAINT HONORÉ

Hojaldre sobre la que escudillamos una espiral de pasta choux. Crema de nata rellena 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.

Puff pastry on which we pour a spiral of choux pastry. Cream filled with Chiboust (cream made with pastry cream and Italian meringue). The final decoration is made of a creamy cream accompanied by profiteroles covered in craquelin, a thin layer of caramel and filled with pastry cream.

40.00 €

6/8 PAX



KEY LIME PIE

Base de Galleta, crema de limón, merengue italiano y ralladura de limón.

Cookie base, lemon cream, Italian meringue and lemon zest.

28.00 €

6/8 PAX



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.

At l'Atelier we personalize your cake. Do not hesitate to contact us about the different options we offer. Congratulatory posters, decorative chocolate figures, candles...

If you want something specific, do not hesitate to ask us and we will advise you on the available options.



L'atelier

escola · pastisseria

GRACIAS POR SU TIEMPO Y ATENCIÓN

THANKS FOR YOUR TIME AND ATENTTION