

SANT JORDI
2024

l'atelier
escola · pastisseria



ERIC ORTUÑO Y XIMENA PASTOR



L'Atelier Barcelona celebra su quinto aniversario con lo mejor que sabe hacer: pastelería de vanguardia. En este tiempo, hemos acompañado a nuestros clientes en Navidad, Reyes, Pascua, vacaciones, matrimonios y cualquier momento especial que merece una tarta de postín.

Nuestro cumpleaños coincide con una de las fiestas más bellas de la ciudad: Sant Jordi, porque es también un homenaje a la cultura y a las tradiciones de la ciudad. Alza la copa de mimosa en el brunch aniversario que guarda aperitivos sorpresas.

¡Gracias por estar cerca!

BOMBONES DE SANT JORDI

- Bombón rosa de chocolate negro con ganache de rosa y frambuesa
- Bombón imagen de dragón impresa con chocolate con leche, avellana y un toque picante

CAJA 9 UD 12,90€
CAJA 16 UD 21,90€





PASTEL SANT JORDI

Bizcocho de almendra, sable bretón y compota de ruibarbo. Decorado de fresas frescas y rosas de ganache de frambuesa.

PASTEL 8/10 PAX 36€

CROISSANT SANT JORDI

Masa croissant relleno de mascarpone y mermelada de frambuesa.

Rosa de ganache montada de inspiración frambuesa Valrhona, agua de rosa y baño frambuesa.

CROISSANT CONO ROSA 4,80€





INDIVIDUAL DE SANT JORDI

Tartaleta sucrée, mermelada de frambuesa,
crema de té Isfahán y cremoso de frambuesa.

TARTELETA INDIVIDUAL 5,90€



PANETTONE DE SANT JORDI



El color rosa invade nuestra propuesta del aniversario de L'Atelier Barcelona.

No es un capricho de Eric Ortuño sino el rendibú a Sant Jordi, patrón de la tienda y de la feria del libro.

Un merecido tributo a la tradición y a la cultura que se come con el nuevo Panettone Rosa: es una masa esponjosa de la larga fermentación inspiración frambuesa y tiene tropezones de lokum de rosa. Este último es un caramelo blando cuyo parecido lo hermana con las gominolas y es muy común en la repostería turca.

El Panettone Rosa es una coquetería perfecta para regalar este 23 de abril.

PANETTONE 750 GR 42,00€



LIBRO BREAK !

Y este Sant Jordi no puedes dejar de regalar, nuestro libro de pastas de té BREAK de nuestro socio fundador y chef pastelero ERIC ORTUÑO

Es un recetario que hace un exhaustivo repaso por la historia y evolución de las pastas de té. Ganador dos veces a la mejor pasta de té artesana de España, desempolva recetas clásicas y propone otras más modernas.

LIBRO BREAK 54,90€





Gracias por su tiempo y atención.
Sinceramente,
Eric Ortuño y Ximena Pastor.