

# *l'atelier*

escola · pastisseria



## PROPUESTA INDIVIDUALES

Eric Ortuño y Ximena Pastor

2021

## PROPUESTA INDIVIDUALES

### La cajita

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



PRECIO: 5,60€

### The lemon

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

\*De este individual le podemos ofrecer nuestra versión en naranja.



PRECIO: 5,60€

### **Bean to bar**

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



**PRECIO: 4,50€**

### **Cheese cake**

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



**PRECIO: 5,50€**

### Tartaleta Reus

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



PRECIO: 5,00€

### Devil's food cake

Bizcocho extratierno de chocolate, mousse de nuez pecan y cremoso de caranoa.



PRECIO: 5,00€

### Angel cake

Bizcocho tierno angel cake, mousse de vainilla y crema de vainilla.



PRECIO: 5,00€

### Cactus

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



PRECIO: 5,60€

### Tatin de l'Atelier

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



PRECIO: 4,50€

### Hamburguesa

Namelaka de chocolate dulcemente y bizcocho de coco, mousse de chocolate negro, gelée de fruta de la pasión, gelée de frambuesa, hoja de menta y sésamo.



PRECIO: 5,00€

\*PODRÁN VER NUESTRA OFERTA DEL DÍA EN VITRINA.

\*OFERTA VARIABLE SEGÚN PRODUCCIÓN.