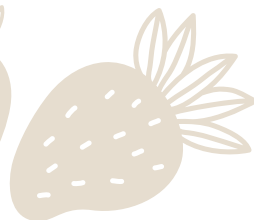


Dal Santo

L'ARTE DEL DOLCE



CATALOGO DOLCI



Crostate

Le nostre crostate sono il dolce perfetto per ogni occasione: colazione, dessert o merenda. Disponibili in diverse varianti con farcitura di frutta, crema, cioccolato, marmellata con base di pasta frolla e pan di spagna.



CROSTATA DI MELE

Pasta frolla e pan di spagna farciti con mele fresche a fette, ricoperti di gelatina.



001 - Rotonda*
1200 gr. - 12 pz



015 - Trancio
1000 gr. - 10 pz



CROSTATA DI MANDORLE

Pasta frolla farcita con soffice impasto a base di mandorle guarnito con mandorle a scaglie e ricoperto di gelatina.



002 - Rotonda*
1200 gr. - 12 pz



016 - Trancio
1000 gr. - 10 pz



CROSTATA DI FRUTTI DI BOSCO

Pasta frolla e pan di spagna farciti con crema chantilly guarnita con frutti di bosco ricoperti di gelatina.



004 - Rotonda*
1200 gr. - 12 pz



018 - Trancio
1000 gr. - 10 pz



CROSTATA DI FRUTTA

Pasta frolla e pan di spagna farciti con crema chantilly guarnita con frutta fresca e sciroppata ricoperta di gelatina.



005 - Rotonda*
1300 gr. - 12 pz



019 - Trancio
1000 gr. - 10 pz



CROSTATA DI FRAGOLE

Pasta frolla e pan di spagna farciti con crema chantilly guarnita con fragole ricoperte di gelatina.



006 - Rotonda*
1300 gr. - 12 pz



CROSTATA DI RICOTTA

Pasta frolla farcita con crema alla ricotta ricoperta di gelatina.



011 - Rotonda*
1200 gr. - 12 pz



022 - Trancio
1000 gr. - 10 pz



TORTA DELLA NONNA

Pasta frolla farcita con crema al limone, guarnita con mandorle a bastocino e zucchero a velo.



035 - Rotonda*
1200 gr. - 12 pz



CROSTATA CONFETTURA DI ALBICOCCHE

Pasta frolla farcita con confettura di albicocche ricoperta di gelatina.



081 - Rotonda*
1200 gr. - 12 pz



CROSTATA CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO

Pasta frolla farcita con confettura di frutti di bosco ricoperta di gelatina.



050 - Rotonda*
1200 gr. - 12 pz



CROSTATA DI FRUTTA SECCA

Pasta frolla farcita con crema pasticcera e gocce di cioccolato con mandorle, nocciole e noci ricoperte di gelatina.



268 - Rotonda*
1200 gr. - 12 pz



CROSTATA RICOTTA E LAMPONI

Pasta frolla farcita con crema alla ricotta e uvetta ricoperta di gelatina di lamponi.



269 - Rotonda*
1200 gr. - 12 pz



FLAN AL BACIO

Pasta frolla farcita con crema alla gianduia ricoperta da soffice pan di spagna guarnito con nocciole caramellate e glassa al cacao.



009 - Rotonda*
1200 gr. - 12 pz



FLAN AI PINOLI

Pasta frolla farcita con crema pasticcera ricoperta da soffice pan di Spagna guarnito con mandorle, pinoli e zucchero a velo.



010 - Rotonda*
1200 gr. - 12 pz



021 - Trancio
1100 gr. - 10 pz



FLAN DI PERE

Pasta frolla farcita con crema pasticcera, gocce di cioccolato e pere sciropate.



124 - Rotonda*
1200 gr. - 12 pz



Torte Cremose

Le torte cremose sono dei dolci caratterizzati da una crema che rende l'impasto morbido e saporito. Ideali per soddisfare i gusti di ogni consumatore grazie alla vasta gamma di varianti disponibili.



SELVA NERA

Torta con pan di spagna al cacao farcito con crema chantilly variegata all'amarena, ricoperta con fogli al cioccolato e zucchero a velo.



013 - Grande*
1200 gr. - 12 pz



163 - Piccola
700 gr. - 7 pz



TORTA AI FRUTTI DI BOSCO

Torta con pan di spagna farcito con crema chantilly, guarnita con frutti di bosco ricoperti di gelatina e ciuffi di crema.



058 - Grande*
1200 gr. - 12 pz



162 - Piccola
700 gr. - 7 pz



TORTA CAFFÈ

Torta con pan di spagna farcito con crema chantilly e crema al caffè, guarnita con pan di spagna al cacao sbriciolato.



012 - Grande*
1200 gr. - 12 pz



TORTA CROCCANTINA

Torta con pan di di spagna farcito con crema chantilly e crema all'amaretto, guarnita con granella di mandorle caramellate.



058 - Grande*
1200 gr. - 12 pz



TORTA POLENTA

Torta con pan di spagna bagnato con alchermes farcito con crema chantilly al mascarpone e al cacao, guarnito con pan di spagna sbriciolato.



115 - Grande*
1200 gr. - 12 pz



165 - Piccola
700 gr. - 7 pz



BAVARESE AI FRUTTI DI BOSCO

Base di pan di spagna con crema bavarese variegata ai frutti di bosco, glassa alla fragola e frutti di bosco.



436
1000 gr. - 8/9 pz



BAVARESE AL CACAO

Base di pan di spagna con crema bavarese variegata al cacao, biscotto al cacao e glassa al cacao.



439
1000 gr. - 8/9 pz



TORTA DEL RE

Torta con pan di spagna farcito con crema chantilly, guarnita con frutta fresca e sciroppata ricoperta di gelatina.



184 - Grande
1300 gr. - 12 pz



185 - Piccola
800 gr. - 7 pz



TIRAMISÙ CON PAN DI SPAGNA

Torta con pan di spagna bagnato con caffè farcito con crema al mascarpone e spolverata di cacao.



041 - Rotonda
1100 gr. - 12 pz



TIRAMISÙ CON SAVOIARDI

Savoiaardi inzuppati nel caffè con crema al mascarpone e spolverata di cacao.



026 - Trancio
1000 gr. - 10 pz



161 - Piccola
700 gr. - 7 pz



TIRAMISÙ CON BISCOTTI

Biscotti "petit" inzuppati nel caffè con crema al mascarpone e spolverata di cacao.



175 - Trancio
1000 gr. - 10 pz



MILLEFOGLIE

Pasta sfoglia farcita con crema chantilly, ricoperta da una spolverata di zucchero a velo.



091 - Trancio
1000 gr. - 10 pz



431 - Piccola
700 gr. - 7 pz



Semifreddi

I semifreddi sono dei dolci che possono essere conservati in freezer fino al momento del servizio. Sono disponibili in diverse varianti di gusto: crema, cioccolato, mousse alla frutta, meringata.



SAINT HONORÉ

Torta con pan di spagna farcito con crema e gocce di cioccolato, decorata con bignè e crema al cacao.



033 - Grande
1100 gr. - 12 pz



155 - Piccola
700 gr. - 7 pz



DESIRÉ

Torta con pan di spagna farcito con crema al cacao, decorata con meringhette, nocciole caramellate e scaglietta al cioccolato fondevole.



034 - Grande
1100 gr. - 12 pz



156 - Piccola
700 gr. - 7 pz



TORTA AMARETTO

Torta con pan di spagna farcito con crema all'amaretto, decorata con amaretti.



206 - Trancio
1000 gr. - 10 pz



036 - Grande
1100 gr. - 12 pz



157 - Piccola
700 gr. - 7 pz



TORTA ALLA NOCCIOLA

Torta con pan di spagna farcito con crema alla nocciola, decorata con bignè e cacao.



037 - Grande
1100 gr. - 12 pz



158 - Piccola
700 gr. - 7 pz



MERINGATA

Meringa farcita con panna, guarnita con granella di meringa.



025 - Trancio
1000 gr. - 10 pz



038 - Grande
1100 gr. - 12 pz



159 - Piccola
700 gr. - 7 pz



ZUCCOTTO

Torta con crema allo zabaione e al cacao, granella di amaretto e variegatura all'amarena, ricoperta di pan di spagna sbriciolato.



160 - Piccola
700 gr. - 7 pz



MOUSSE ZUPPA INGLESE

Base di pan di spagna con mousse al cacao e allo zabaione, nocciole caramellate, glassa alla vaniglia e lingue di gatto.



046 - Grande
1100 gr. - 12 pz



177 - Piccola
700 gr. - 7 pz



MOUSSE ALLA FRAGOLA

Base di pan di spagna con mousse alla fragola e glassa alla fragola.



042 - Grande
1100 gr. - 12 pz



200 - Piccola
700 gr. - 7 pz



MOUSSE AL CAMELLO

Base di pan di spagna con mousse con croccantino al caramello, decorata con glassa al caramello.



043 - Grande
1100 gr. - 12 pz



178 - Piccola
700 gr. - 7 pz



MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO

Base di pan di spagna con mousse ai frutti di bosco e glassa ai frutti di bosco.



044 - Grande
1100 gr. - 12 pz



179 - Piccola
700 gr. - 7 pz



MOUSSE AL LIMONE

Base di pan di spagna con mousse al limone e glassa al limone.



045 - Grande
1100 gr. - 12 pz



176 - Piccola
700 gr. - 7 pz



MERINGATA AI FRUTTI DI BOSCO

Meringa farcita con crema ai frutti di bosco, guarnita con granella di meringa e glassa ai frutti di bosco.



299 - Trancio
900 gr. - 10 pz



MERINGATA AL CACAO

Meringa farcita con crema al cacao, guarnita con granella di meringa e cacao.



023 - Trancio
1000 gr. - 10 pz



MERINGATA ALLA FRAGOLA

Meringa farcita con crema alla fragola, guarnita con granella di meringa e glassa alla fragola.



031 - Trancio
900 gr. - 10 pz



Monoporzioni

Le monoporzioni possono essere gustate in ogni momento della giornata e sono l'ideale per chi vuole variare il gusto ogni volta. Sono presenti diverse versioni: meringa, amaretto, tiramisù e polenta.



MONO MERINGA GRANELLA

Mono porzione di meringa farcita con panna e guarnita con granella di meringa.



M186G - Mono
80 gr. cad. - 9 pz



MONO CROCCANTINA

Mono porzione con base di pan di spagna, crema chantilly e all'amaretto e granella di mandorle tostate caramellate.



M187 - Mono
90 gr. cad. - 12 pz



MONO TIRAMISÙ

Mono porzione con savoiardi inzuppati nel caffè e crema al mascarpone e spolverata di cacao.



M195 - Mono
90 gr. cad. - 12 pz



MONO POLENTA

Mono porzione con base di pan di spagna bagnato con alchermes, crema chantilly e al cacao, guarnita con granella di pan di spagna.



MT207 - Mono
90 gr. cad. - 8 pz



Pasticcini

Grazie agli ingredienti freschi e di qualità, i nostri pasticcini rendono speciale ogni momento.



PASTICCINI MIGNON

Selezione di pasticcini mignon assortiti in vassoio.



075
1 kg. - 48 pz



Paste

Le paste dolci, morbide e fragranti, vengono farcite con crema, marmellata, cioccolato, pistacchio e decorate con frutta fresca di stagione e sono perfette per una pausa golosa e sfiziosa.

DIPLOMATICHE

Pasta sfoglia e pan di spagna farciti con crema chantilly e guarniti con una spolverata di zucchero a velo.



125 - 12 pz.
75 gr. cad.

CANNOLI ALLA CREMA

Cannolo di pasta sfoglia glassata ripieno di crema chantilly.



126 - 12 pz.
75 gr. cad.

BIGNÈ ALLA CREMA

Bignè ripieno di crema chantilly, con glassa al cioccolato bianco e al cacao.



127 - 12 pz.
75 gr. cad.

BIGNÈ AL CACAO

Bignè ripieno di crema al cacao, con glassa al cacao e al cioccolato bianco.



128 - 12 pz.
75 gr. cad.

CESTINI FRUTTA SECCA

Tartelletta di pasta frolla con crema pasticcera e mandorle e nocciole, ricoperta di gelatina.



131 - 12 pz.
90 gr. cad.

CESTINI FRUTTA

Tartelletta di pasta frolla con crema chantilly e frutta, ricoperta di gelatina.



139 - 12 pz.
90 gr. cad.

CESTINI RICOTTA E LAMPONI

Cestino di pasta frolla farcito con crema alla ricotta e uvetta, ricoperto di gelatina ai lamponi.



140 - 12 pz.
90 gr. cad.

CESTINI FRUTTI DI BOSCO

Tartelletta di pasta frolla con crema chantilly e frutti di bosco, ricoperta di gelatina.



148 - 12 pz.
90 gr. cad.

CESTINI MELE

Cestino di pasta frolla con crema pasticcera e mele a fette, ricoperto di gelatina.



143 - 12 pz.
90 gr. cad.

CESTINI RICOTTA

Cestino di pasta frolla con crema alla ricotta, ricoperto di gelatina.



149 - 12 pz.
90 gr. cad.

TARTELLE CACAO

Tartelletta di pasta frolla con crema chantilly e glassa al cacao.



132 - 12 pz.
90 gr. cad.

TARTELLE FRAGOLA

Tartelletta di pasta frolla con crema chantilly e glassa alla fragola.



151 - 12 pz.
90 gr. cad.

TARTELLE PISTACCHIO

Tartelletta di pasta frolla con crema al pistacchio, glassa al cioccolato bianco e granella di pistacchi.



133 - 12 pz.
90 gr. cad.

TARTELLE TIRAMISÙ

Tartelletta di pasta frolla con crema al mascarpone e cacao in polvere.



135 - 12 pz.
90 gr. cad.

CREMOSE TIRAMISÙ

Pan di spagna bagnato con caffè con crema al mascarpone e spolverata di cacao.



134 - 12 pz.
75 gr. cad.



Altri dolci

La torta sacher con confettura di albicocche, lo strudel di mele e i profiterrol farciti con crema alla vaniglia e crema al cacao sono altri dolci disponibili presso la pasticceria.



TORTA SACHER

Pan di spagna al cacao farcito con confettura di albicocche, ricoperto di glassa al cacao.



012 - Grande*
1200 gr. - 12 pz



329 - Piccola
700 gr. - 7 pz



STRUDEL DI MELE

Rotolo di pasta sfoglia farcito con mele a pezzi, uvetta e noci.



024
1000 gr. - 10 pz



SALAME AL CIOCCOLATO

Goloso impasto con burro, cacao e biscotti, decorato con zucchero a velo.



070
1200 gr. - 12 pz



PROFITEROL AL CACAO

Bignè farciti con crema vaniglia, ricoperti di crema al cacao.



095
1200 gr. - 24 bignè



PROFITEROL ALLA VANIGLIA

Bignè farciti con crema al cacao, ricoperti di crema vaniglia.



096
1200 gr. - 24 bignè



Maxi Porzionate

La linea Maxi Porzionate è ideale per rinfreschi o eventi nei quali è necessario servire il dessert ad un elevato numero di persone. I dolci vengono confezionati già porzionati in fette.



CROSTATA DI MELE

Pasta frolla e pan di Spagna farciti con mele fresche a fette, ricoperte di gelatina.



201P - 2000 gr.
36 pz. - 55 gr. cad



CROSTATA GIANDUIA

Pasta frolla farcita con crema gianduia.



203P - 2000 gr.
36 pz. - 55 gr. cad



CROSTATA CONFETTURA DI ALBICOCCHE

Pasta frolla farcita con confettura di albicocche, ricoperta di gelatina.



216P - 2000 gr.
36 pz. - 55 gr. cad



TORTA DELLA NONNA

Pasta frolla farcita con crema al limone, soffice pan di spagna guarnito con mandorle a bastocino e zucchero a velo.



295P - 2000 gr.
36 pz. - 55 gr. cad



CROSTATA DI MANDORLE

Pasta frolla farcita con soffice impasto a base di mandorle, guarnito con mandorle a scaglie e ricoperto di gelatina.



296P - 2000 gr.
36 pz. - 55 gr. cad



CROSTATA DI RICOTTA

Pasta frolla farcita con crema alla ricotta, ricoperta di gelatina.



202P - 2000 gr.
36 pz. - 55 gr. cad



CROSTATA CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO

Pasta frolla farcita con confettura ai frutti di bosco, ricoperta di gelatina.



294P - 2000 gr.
36 pz. - 55 gr. cad



Varianti dolci

* Disponibili anche pre-tagliati su richiesta

Ci riserviamo di modificare i prodotti presenti in catalogo e/o le decorazioni, in qualsiasi momento e a nostra discrezione.



Dal Santo

L'ARTE DEL DOLCE

Via Chiesa, 71, 31047, Negrisia di Ponte di Piave (TV)

Tel. 0422 854035 - Mail info@pasticceriadalsanto.com

www.pasticceriadalsanto.com