

Pastry Studio

By Alirio Guillén

Menú

Mono porciones —→

Delicia de Chocolate

Mousse de chocolate con leche, con base crocante de chocolate de almendras, cubierto con un baño Rocher, con topping de Chantilly de mascarpone.



Tartaleta al limone

Tartaleta rellena de caramelo de chocolate con leche, cubierta con crema de limón y merengue italiano flameado, decorado con zest de lima



Apple Cumble

Base de galleta sable rellena con una fina capa de salsa toffee de chocolate con leche, cubierto con una crema de Vainilla, manzanas caramelizadas con canela y crumble de almendras



Carrot cake Moderna

Cremoso de queso philadelphia con una interior de cake zanahoria. Con topping de zanahorias glaseadas y praline de nueces.



Tiramisú

Bizcocho de café, bañado en almibar café descafeinado y base crocante de chocolate con almendras, cubierta con autentica crema de mascarpone italiana.



Brownie de Avellanas

Humedo brownie de chocolate Belga con avellanas tostadas. Cubierto de ganache de chocolate con leche.



Tarta Opera

Bizcocho de almendras bañado en café descafeinado relleno con crema de café y ganache chocolate



Cheese Cake Mango pasión

Base de galleta con avellanas tostadas, bizcocho de almendra. Cremoso de Chocolate blanco y queso. Con una gelatina de fruta de la pasión y mango



Pistacchio di Bronte

Trampantojo de Pistacho, relleno de crocante de pistacho, almendra y sal en escamas.



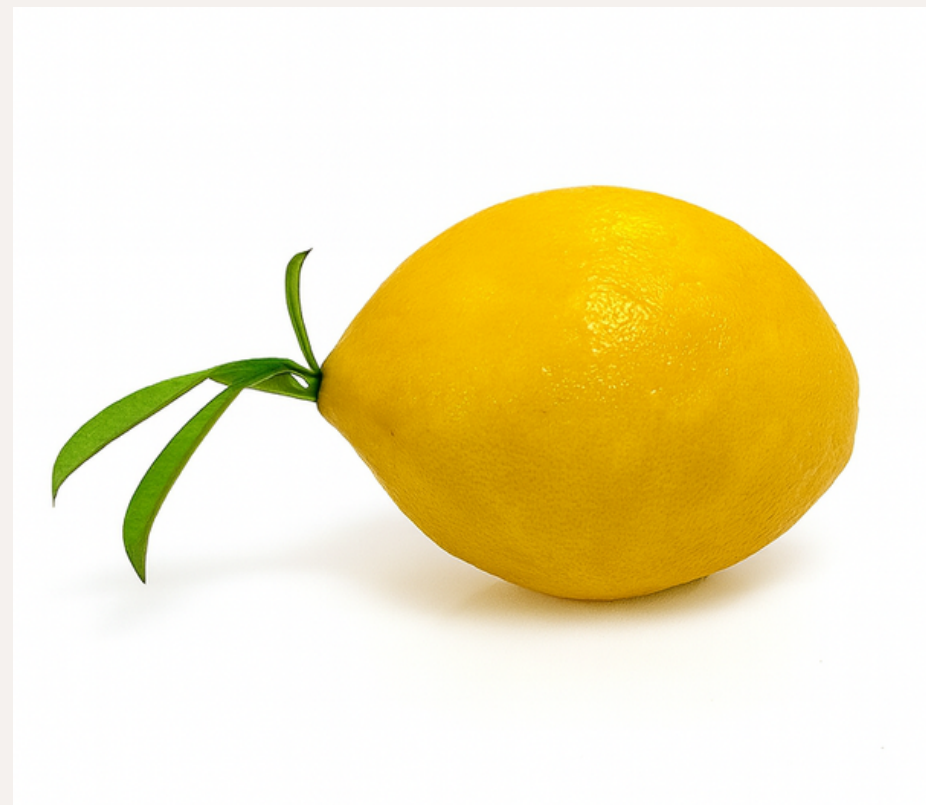
Tres chocolates

Ganache de tres chocolates decorados con galletitas redondas bañadas de chocolate



Il limone

Relleno de limones confitados y pochados con hierba buena. Cubiertos con ganache de chocolate blanco y texturizados con efecto limone.



Cremoso de albahaca y fresas

Cremoso de chocolate blanco y albahaca relleno de financier de Almendras y gelatina de fresas, glaseada de brillo rojo sabré una sablé de limón.



Panna Cotta *al coco*

Creмосa panna cotta de coco sin lactosa,
con una gelee de fruta de la pasión.



Nuestros productos

Podrían contener trazas de soja, Lactosa, Frutos secos, Gluten y derivados, huevo



**Si deseas algun postre con un sabor en especial, no dudes en escribirnos
que contamos con los recursos para hacer realidad tus deseos!**

@PASTRYSTUDIO_BYALI



WWW.PASTRYSTUDIOBYALI.ES

PASTRY STUDIO
BY ALIRIO GUILLEN

