

Pastry Studio

By Alirio Guillén

@PASTRYSTUDIO_BYALI



WWW.PASTRYSTUDIOBYALI.ES

PASTRY STUDIO
BY ALIRIO GUILLEN



Índice

01. Introducción

02. Sobre mi

03. Objetivos

04. Propuesta

05. Productos

Introducción

Bienvenidos a un viaje culinario que trasciende fronteras. Tengo el placer de compartir con ustedes la historia de una pasión, que se fue perfeccionando con la elegancia de la pastelería francesa e italiana y ha florecido en cocinas de renombre alrededor de diferentes países. En mi trayectoria como pastelero profesional es un testimonio de dedicación, resiliencia y un amor inquebrantable por el arte dulce.



Sobre mi

Desde mis inicios, he buscado la excelencia en cada creación, fusionando la técnica de la pastelería francesa, aprendida en las aulas de Argentina, con la riqueza de las culturas y los ingredientes de cada país que he tenido el privilegio de llamar hogar. Uruguay, Andorra y España han sido escenarios donde he podido expandir mi repertorio, adaptándome a diversos paladares y desafíos culinarios.





Objetivo 1

Al entender el mercado y la demanda que tienen los dueños de restaurantes, hoteles y bares queremos ofrecer nuestro servicio de postres de 5ta Gamma personalizados, así como también nuestros servicios de repostería y pastelería clásica.



Objetivo 2

En Pastry Studio queremos acompañar a los organizadores de eventos, wedding planner y empresas de catering a completar ese momento dulce, feliz y especial con nuestras tartas de Bodas, tartas de cumpleaños y mesas dulces personalizadas.



Propuesta

01. Tartas para Eventos especiales

Desde tartas de cumpleaños, bautismos, celebraciones especiales, hasta tartas de Bodas con diferentes diseños.

02. Pastelería de Alta Gamma

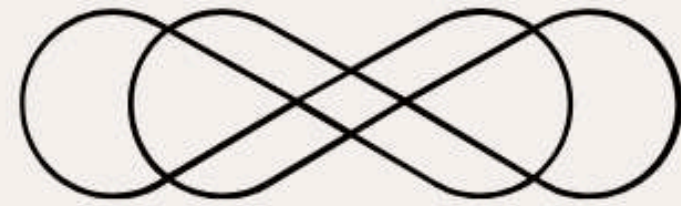
Complementamos nuestras grandes elaboraciones con ingrediente de altísima calidad.

03. Pastelería personalizada

Queremos ofrecerte la exclusividad del mercado, personalizando los postres de 5ta Gamma para tu restaurante, hotel o bar.

04. Repostería

No podemos dejar a un lado a la pastelería clásica y repostería artesanal que es la base de todas nuestras creaciones.



Pastry Studio

By Alirio Guillén

Productos

Mono porciones →

Cheese Cake Mango pasion

Base de galleta con avellanas. Cremoso de queso con interior de bizcocho de almendras y gelatina de mango y fruta de la pasion



Il limone

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



Cremoso de albahaca y fresas

Cremoso de chocolate blanco y albahaca. Interior de bizcocho de almendra y gelatina de fresas, glaseada con gel de frutos rojos sobre una base sable de limón.



Panna Cotta al coco

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



Tartaleta de Pistacchio e Lampone

Tartaleta sable de Vainilla con de Financiere
de Almendra y mermelada de Frambuesa.
Centro líquido de Pistacho Siciliano y
chantilly al mascarpone



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.



Tiramisú

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



Tartaleta al limone

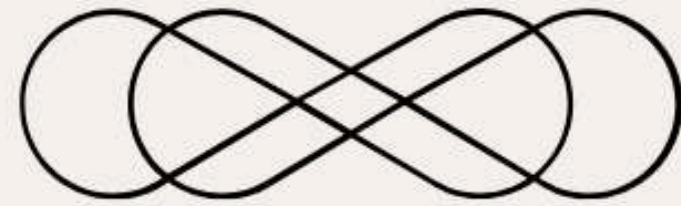
Tartaleta rellena de caramelo de chocolate con leche, cubierta con crema de limón y merengue italiano flameado, decorado con zest de lima



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





Pastry Studio

By Alirio Guillén

*Productos Petit Four
Para eventos →*

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.



Tarta Opera

Bizcocho de almendras bañado en café descafeinado relleno con crema de cafe.



Tarteleta de Tiramisu

Tarteleta rellena de biscocho de cafe y autentica crema italiana de Mascarpone



Tarteleta citrón

Base de galleta sable dulce de mantequilla, rellena de salsa de caramelo, crema de limón, con delicioso merengue italiano flameado.



Macarons

Deliciosa masa de galleta de macarons artesanales, relleno de diferentes sabores y colores a elegir.



Berlina de Fresas

Base de arroz inflado cubierto con chocolate de frambuesa, con una crema de fresas y un topping cremoso de queso. Decorado con flores comestibles.



Nuestros productos

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



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

