



PASTICCERIA ALBERINI
1920

by *Santini*

LISTINO PREZZI

TORTE CLASSICHE

4 PORZIONI	€ 16
6 PORZIONI	€ 24
8 PORZIONI	€ 32

TORTE MODERNE

4 PORZIONI	€ 18
6 PORZIONI	€ 27
8 PORZIONI	€ 36
MONO PORZIONI	€ 4

PASTICCERIA MIGNON

VASSOIO 24 PZ	€ 15
VASSOIO 36 PZ	€ 22,50
VASSOIO 48 PZ	€ 30

PRALINERIA

CREMINI	€ 10,50
STAMPATI	€ 10,50
MISTI	€ 10,50

GRANDI LIEVITATI

PANETTONE 750GR	€ 28
PANETTONE 1KG	€ 36
COLOMBA 1KG	€ 36

SPECIALITA'

CRESCIA DI	
PASQUA 1KG	€ 24

MONO PORZIONI





Il nostro cavallo di battaglia e primissima torta moderna concepita. L'abbinamento è tanto esotico, quanto curioso: passion fruit, panna cotta e pistacchio. Bilanciamento perfetto ed esplosione di gusto fanno di questa torta un vero e proprio best seller. La gelatina di passion fruit, la panna cotta alla vaniglia e la namelaka di pistacchio formano al taglio un bellissimo incastro perfetto. Il biscuit al pistacchio e il croccante di riso soffiato al cioccolato completano la torta. La glassa trasparente ne fa risaltare i colori.



Apprezzatissima dalla clientela, la torta Fiestino riporta un grande classico degli abbinamenti: cioccolato fondente e arancia. Un cremoso curd all'arancio (rivisitazione del lemon curd, tipico dessert inglese) e una gelatina di spremuta d'arancio accompagnano una soffice marquise al cioccolato fondente. Il tutto è immerso in una mousse al cioccolato fondente e appoggiato su un disco di pasta frolla al cacao.



La proposta di quest'anno abbina il dolce della vaniglia alla cremosità del cioccolato con una nota fruttata di lampone.

Mousse alla vaniglia con inserti di cremoso al cioccolato fondente Ocoa 70%, gelee di lamponi e una marquise al cioccolato a completare l'interno. Il tutto su una base di frolla al cacao.



Torta stratificata elegante, con sapori e odori chiari e ben distinti, caratterizzata da due sapori principali: frutti di bosco e thè Earl grey. Un abbinamento esotico che vede un cremoso al thè Earl grey su un morbido biscuit alla mandorla, avvolto da una vellutata mousse ai frutti di bosco. Il tutto appoggiato su una croccante base di pasta frolla, decorato e finito da un finissimo strato di glassa a specchio rossa.

TORTE CLASSICHE



MILLEFOGLIE



Pasta sfoglia, crema chantilly.

CHARLOTTE



Pan di Spagna, crema chantilly, crema chantilly al cioccolato, bagna all'arancio, granella di cioccolato



Pasta frolla croccante, crema pasticcera, frutta fresca, gelatina.



Pan di Spagna, crema chantilly, ananas sciroppato, bagna agli agrumi e ananas. (4 porzioni)

PROFITTEROL



Bignè allo chantilly, pan di Spagna, bagna agli agrumi e ganache.

ROSSINI



Pan di Spagna, crema chantilly, panna, bagna agli agrumi.



Pasta sfoglia, pan di Spagna, bignè, crema chantilly, crema chantilly al cioccolato, panna, bagna all'arancio.

TORTE MODERNE





Il nostro cavallo di battaglia è primissima torta moderna concepita. L'abbinamento è tanto esotico, quanto curioso: passion fruit, panna cotta e pistacchio. Bilanciamento perfetto ed esplosione di gusto fanno di questa torta un vero e proprio best seller. La gelatina di passion fruit, la panna cotta alla vaniglia e la namelaka di pistacchio formano al taglio un bellissimo incastro perfetto. Il biscuit al pistacchio e il croccante di riso soffiato al cioccolato completano la torta. La glassa trasparente ne fa risaltare i colori.

FIESTINO



Apprezzatissima dalla clientela, la torta Fiestino riporta un grande classico degli abbinamenti: cioccolato fondente e arancia. Un cremoso curd all'arancio (rivisitazione del lemon curd, tipico dessert inglese) e una gelatina di spremuta d'arancio accompagnano una soffice marquise al cioccolato fondente. Il tutto è immerso in una mousse al cioccolato fondente e appoggiato su un disco di pasta frolla al cacao.



Di nome e di fatto, questa torta conquisterà anche i palati più difficili! Estremamente stratificata, i gusti saranno: fragola, cioccolato fondente e vaniglia. La succosa gelatina e la spadellata di fragole fresche rendono la torta molto invitante al taglio. Completa la marquise al cioccolato fondente e un crumble ricomposto al cioccolato fondente, il tutto avvolto da una mousse alla vaniglia.



Torta stratificata elegante, con sapori e odori chiari e ben distinti, caratterizzata da due sapori principali: frutti di bosco e thè Earl grey. Un abbinamento esotico che vede un cremoso al thè Earl grey su un morbido biscuit alla mandorla, avvolto da una vellutata mousse ai frutti di bosco. Il tutto appoggiato su una croccante base di pasta frolla, decorato e finito da un finissimo strato di glassa a specchio rossa.



Bellissima esteticamente, con colori vivaci a tinte rose con chiaro riferimento dell'omonimo fiore, colpisce subito all'occhio. Al taglio risulta bene stratificata con un gusto molto equilibrato e con un nota al lime. Saprà stupire sia esteticamente che con il suo gusto senz'altro fresco e molto profumato.

Mousse cioccolato bianco, gelee ai frutti rossi profumata al lime, biscuit al pistacchio, cremoso mascarpone e lime, pasta frolla al pistacchio.



La proposta di quest'anno abbina il dolce della vaniglia alla cremosità del cioccolato con una nota fruttata di lampone.

Mousse alla vaniglia con inserti di cremoso al cioccolato fondente Ocoa 70%, gelee di lamponi e una marquise al cioccolato a completare l'interno. Il tutto su una base di frolla al cacao.





Il mondo della cioccolateria è tanto bello quanto vario e la nostra proposta di pralineria artigianale è frutto di anni di studio e di tanta tanta passione. Fatti catturare dai colori e goditi il viaggio attraverso l'esplosione di gusto di ogni singolo cioccolatino.



Il mondo della cioccolateria è tanto bello quanto vario e la nostra proposta di pralineria artigianale è frutto di anni di studio e di tanta tanta passione.
Fatti catturare dai colori e goditi il viaggio attraverso l'esplosione di gusto di ogni singolo cioccolatino.

ASSORTITE



Il mondo della cioccolateria è tanto bello quanto vario e la nostra proposta di pralineria artigianale è frutto di anni di studio e di tanta tanta passione.
Fatti catturare dai colori e goditi il viaggio attraverso l'esplosione di gusto di ogni singolo cioccolatino.

PANETTONI





IL PANETTONE, FIORE ALL'OCCHIELLO DI CASA ALBERINI. Il frutto di una ricerca e cura maniacale del lievito madre fresco perfetto, da noi soprannominato "il bambino" per la delicatezza e la cura con cui lavorarlo per farlo lievitare alla perfezione. Il punto di forza del nostro panettone è la naturalità di ogni ingrediente, non esiste chimica, aromi derivati da agrumi non trattati, burro selezionato di latteria, scorza d'arancio di eccellenza, uvetta australiana selezionata. 24/36 ore di lievitazione. Il nostro panettone è arrivato settimo al concorso "Divina Colomba", una gara nazionale con oltre 230 partecipanti.



IL PANETTONE, FIORE ALL'OCCHIELLO DI CASA ALBERINI. Il frutto di una ricerca e cura maniacale del lievito madre fresco perfetto, da noi soprannominato "il bambino" per la delicatezza e la cura con cui lavorarlo per farlo lievitare alla perfezione. Il punto di forza del nostro panettone è la naturalità di ogni ingrediente, non esiste chimica, aromi derivati da agrumi non trattati, burro selezionato di latteria, scorza d'arancio di eccellenza, uvetta australiana selezionata. 24/36 ore di lievitazione. Il nostro panettone è arrivato settimo al concorso "Divina Colomba", una gara nazionale con oltre 230 partecipanti.

FARCITURA: canditi di pera accuratamente selezionati e gocce di cioccolato



IL PANETTONE, FIORE ALL'OCCHIELLO DI CASA ALBERINI. Il frutto di una ricerca e cura maniacale del lievito madre fresco perfetto, da noi soprannominato "il bambino" per la delicatezza e la cura con cui lavorarlo per farlo lievitare alla perfezione. Il punto di forza del nostro panettone è la naturalità di ogni ingrediente, non esiste chimica, aromi derivati da agrumi non trattati, burro selezionato di latteria, scorza d'arancio di eccellenza, uvetta australiana selezionata. 24/36 ore di lievitazione. Il nostro panettone è arrivato settimo al concorso "Divina Colomba", una gara nazionale con oltre 230 partecipanti.

FARCITURA: gocce di cioccolato e farcitura con crema di nocciole spalmabile.



IL PANETTONE, FIORE ALL'OCCHIELLO DI CASA ALBERINI. Il frutto di una ricerca e cura maniacale del lievito madre fresco perfetto, da noi soprannominato "il bambino" per la delicatezza e la cura con cui lavorarlo per farlo lievitare alla perfezione. Il punto di forza del nostro panettone è la naturalità di ogni ingrediente, non esiste chimica, aromi derivati da agrumi non trattati, burro selezionato di latteria, scorza d'arancio di eccellenza, uvetta australiana selezionata. 24/36 ore di lievitazione. Il nostro panettone è arrivato settimo al concorso "Divina Colomba", una gara nazionale con oltre 230 partecipanti.

FARCITURA: canditi all'arancio, limone, cedro e mandarino e scorza di agrumi.

COLOMBA TRADIZIONALE



LA COLOMBA, FIORE ALL'OCCHIELLO DI CASA ALBERINI. Il frutto di una ricerca e cura maniacale del lievito madre fresco perfetto, da noi soprannominato "il bambino" per la delicatezza e la cura con cui lavorarlo per farlo lievitare alla perfezione. Il punto di forza della nostra colomba è la naturalità di ogni ingrediente, non esiste chimica, aromi derivati da agrumi non trattati, burro selezionato di latteria, scorza d'arancio di eccellenza, uvetta australiana selezionata. 24/36 ore di lievitazione.

CRESCIA DI PASQUA



LA CRESCIA DI PASQUA: Olio extra vergine di oliva, tante uova, una selezione di parmigiano reggiano e grana padano. Una ricetta che è rimasta custodita e invariata nel tempo. Una prelibatezza.





DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE: Dal bigné alla pasta sfoglia, rigorosamente fatti in casa, nessun prodotto è semi-lavorato, materie prime selezionate come il burro, perchè non usiamo margherina. Oltre al mignon tradizionale abbiamo la mignon moderna, gusti sapientemente miscelati e modellati con le più innovative tecniche di produzione.