



"Este no es un catálogo, es un pequeño viaje sobre lo que
te queremos ofrecer...
... Renovando cada día, buscamos la solución perfecta
para tu negocio y tus celebraciones...
Personalizamos tus postres, para que siempre tengas
algo único."



LAMPONE

Mousse de frambuesa con un refrescante relleno de frutos rojos y menta, acabado con un crumble de cacao



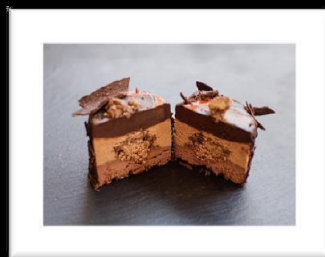
"GREEN"

Mousse ligera de chocolate blanco, compota de mango con vainilla y bizcocho de Tè verde matcha



"MACEDONIA"

*Límon, mango, manzana verde y arándanos en texturas.
Ligero y digestivo*



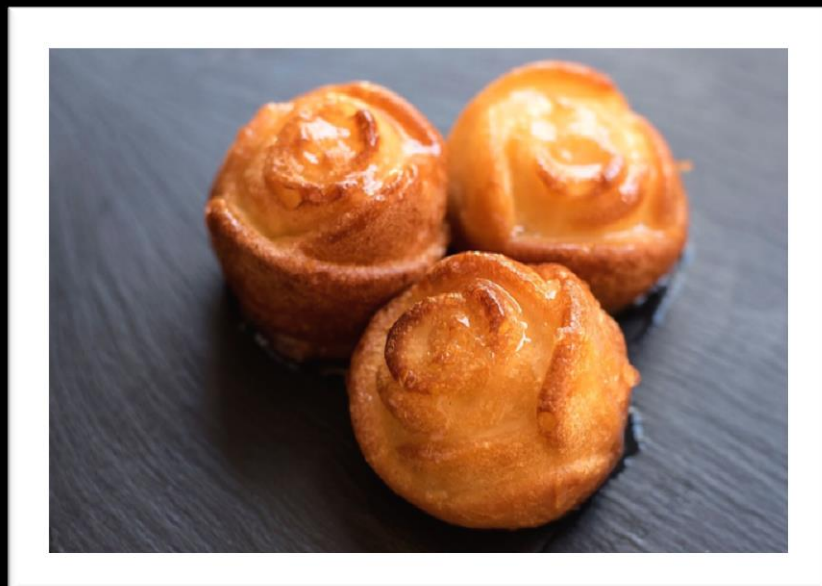
"100% CHOCOLATE"

*Para los amantes del chocolate... fondant de chocolate,
mousse de chocolate con leche y caramelo, trufa ligera de
chocolate 72%, crujiente de galletas, brownies y bizcocho de cacao*



"CAPITAN MORGAN"

Cre moso de plátano, plátano flambeado, crema de chocolate con leche y café , bizcocho emborrachado de ron Capítan Morgan sobre una tartaleta de mantequilla.



"BABA AL LIMONCELLO"

Clásico postre italiano, borracho de limoncello.



"FRESH"

Mousse de Lima, compota de manzana Granny Smith , bizcocho de té verde matcha y una gomínola de fresa natural



"EANAMORADOS"

Trilogía de chocolate, 60%, blanco y leche con crujiente de praliné.



"FRESON 2018"

Tenemos dos versión de nuestro fresón, con chocolate 70% crujiente de arroz y corazón líquido de fresa o al estilo cheese cake con un cremoso de queso de cabra, fresón natural sobre un sable bretón a su punto de sal.



"COULANT FRIO DE 2 CHOCOLATES"

La versión fría del clásico coulant, con relleno de chocolate blanco, vainilla y un toque de yerba buena.



"SACHER"

La clásica tarta Austríaca con un toque tropical y diferente, nuestra mermelada artesanal de maracuyá.



"MINI LEMON PIE"

Crema de limón, sobre una sable bretón y merengue quemado, todo un clásico que nunca muere.



"TIRAMISÚ"

De café expreso, de té verde, de frutos rojos, de cava...ínfinitas posibilidades para este postre que le gusta a todo el mundo.