



– NUESTRAS TORTAS –

• DELGADO •

BIZCOCHUELO DE VAINILLA, MOUSSE DE CHOCOLATE Y CREMA CHANTILLY, DISCO DE MERENGUE ALMENDRADO BAÑADO EN CHOCOLATE, BAÑADA CON GANACHE DE CHOCOLATE Y DECORADA CON TROZOS DE COBERTURA CON ALMENDRAS Y FRUTILLAS.

• TENTACIÓN •

LA PREFERIDA DE LOS CHICOS BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE CON DULCE DE LECHE FORRADA EN CHOCOLATE Y DECORADA CON PLACAS DE CHOCOLATE BLANCO.

• MOUSE DE CHOCOLATE •

SEMIFRIO A BASE DE COBERTURA DE CHOCOLATE SOBRE UNA MARQUISE (MOUSSE DE CHOCOLATE COCIDO) CON BAÑO ESPEJO.
- NO CONTIENE HARINA EN SU PREPARACIÓN -

• CHAJÁ •

TRADICIONAL TORTA URUGUAYA Y SANTAFESINA, CON BIZCOCHO DE VAINILLA RELLENA DE CREMA CON DURAZNOS Y DULCE DE LECHE CON MERENGUES. CUBIERTA CON CREMA Y MERENQUE QUEBRADO

• MOROCHA •

BIZCOCHO HÚMEDO DE CHOCOLATE. RELLENO CON MOUSSE DE CHOCOLATE CON FRUTILLAS Y MOUSSE DE CHOCOLATE CON MERENGUE Y DROPS DE CHOCOLATE. CUBIERTA DE MOUSSE DE CHOCOLATE CON PICOS DE MOUSSE Y CEREZAS.

• CHERRY CROC •

BIZCOCHO DE VAINILLA RELLENO DE DULCE DE LECHE CON PEPITOS DE CHOCOLATE, CREMA CHANTILLY, CEREZAS AL MARASCHINO. CUBIERTA CON CREMA, CEREZAS Y CROCANTE DE ALMENDRAS.

• NIMBO •

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE CHOCOLATES, CREMA CHANTILLY, DULCE DE LECHE, CUBIERTA CON CREMA Y GANACHE DE FRUTILLAS.

CALIDAD & ELABORACIÓN PROPIA

Delgado
Confitería



– NUESTRAS TORTAS –

• ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO •

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO, CORAZON DE FRUTILLAS EN AGAR. ESPEJO DE GANACHE ROJO.

• TIRAMISÚ •

BIZCOCHO SOLETILLA HUMEDECIDO EN SALSA DE CAFÉ, RELLENO A BASE DE QUESO BLANCO. DECORADA CON CREMA CHANTILLY Y LLUVIA DE CACAO.

• LEMON PIE •

CREMA PREPARADA CON RALLADURA Y JUGO DE LIMÓN SOBRE MASA REAL. DECORADA CON COPOS DE MERENGUE ITALIANO.

• CARRARA •

BIZCOCHUELO DE VAINILLA. CREMA CHANTILLY CON MERENGUE TRITURADO Y MOUSSE DE CHOCOLATE CON DROPS DE CHOCOLATE. CUBIERTA EN CREMA VETEADA CON CHOCOLATE.

• SELVA NEGRA •

BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE. CREMA CON CEREZAS Y DULCE DE FRAMBUESA. CORONADO CON CREMA CHANTILLY CEREZAS Y CHOCOLATE RALLADO

• CHEESE CAKE •

TRADICIONAL SEMIFRIO A BASE DE QUESO EN SUS TRES VARIEDADES: CON FRUTILLAS NATURALES, CON SALSA DE MARACUYA, CON SALSA DE FRUTILLAS.

• BROWNIE •

BASE DE BROWNIE TRADICIONAL, CON DULCE DE LECHE, MOUSSE DE CHOCOLATE TERMINADA EN PICOS DE MERENGUE ITALIANO.

• CHARLOTTE •

BIZCOCHUELO DE VAINILLA. CON DULCE DE LECHE Y MOUSSE DE CHOCOLATE, BAÑADA CON CREMA Y GANACHE DE CHOCOLATE.

CALIDAD & ELABORACIÓN PROPIA

Delgado
Confeitería