

listado tartas **Maro Valles**

TARTA DON SANCHE: Bizcocho Ruso de Almendra, Toffe con Chocolate, Espumoso de Nata a la Vainilla y Piñones de Pedrajas Empanizados

TARTA 4 CHOCOLATES: Ganache de Gianduja Negra, Mousse ligera de Chocolate con Leche, Crujiente de Chocolate Blanco, Cremoso de Chocolate Rubio-Tostado, Bizcocho Sacher. Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 8 raciones, Tarta de 15 raciones ó Tarta de dos pisos de 23 (15+8) raciones.

TARTA VERSALLES: Namelaka* de Vainilla de Madagascar, Bavaroisse de Gianduja, Sablé Crujiente, Bizcocho Sacher de Chocolate. *Namelaka: es un tipo de cremoso japonés, su significado es "muy tierno". Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 10 raciones, Tarta de 18 raciones ó Tarta de dos pisos de 28 (18+10) raciones.

TARTA GÉNOVA: Sablé crujiente, bizcocho de almendra, cremoso de limón. Merengue italiano. Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 15 raciones, Tarta de 20 raciones ó Tarta de dos pisos de 40 (25+15) raciones.

TARTA DE CHOCOLATE AL CARAMELO: Mousse de chocolate negro con un bizcocho Sacher y crujiente de nuez caramelizada. Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 8 raciones, Tarta de 10 raciones, Tarta de 15 raciones, Tarta de 20 raciones, ó Tarta de dos pisos de 40 (25+15) raciones.

TARTA DE BIENVENIDA: Mousse ligero de chocolate, crema catalana y bizcocho Sacher. Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 8 raciones, Tarta de 10 raciones, Tarta de 20 raciones, ó Tarta de dos pisos de 30 (20+10) raciones ó Tarta de tres pisos de 38 (20+10+8) raciones.

TRONCO VIENÉS: Cremoso de grué, mouse de gianduja, bizcocho de almendra y cobertura de toffe. (No se puede hacer torre ni tartas superiores a 12Rac.) Presentación; Individual, Tarta de 6 raciones, Tarta de 9 raciones, Tarta de 12 raciones.

TARTA MILHOJAS: Nata y crema pastelera entre láminas de hojaldre, cubierta con almendras fileteadas y azúcar glas. Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 6 raciones, Tarta de 10 raciones, Tarta de 15 raciones, Tarta de 20 raciones, ó Tarta de dos pisos de 40 (25+15) raciones, ó Tarta de tres pisos.

TARTA ANIVERSARIO: Mousse de chocolate blanco sobre un pailleté de almendra, bañada de chocolate y praliné. Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 6 raciones, Tarta de 10 raciones, Tarta de 15 raciones, Tarta de 20 raciones, Tarta de 30 raciones, Tarta de 40 raciones ó Tarta de dos pisos de 40 (25+15) raciones. ó Tarta de tres pisos de 60 (25+20+15) raciones.

TARTA SAINT HONORET: A elegir nata o crema especial "Saint Honoret" sobre una base de hojaldre y crema pastelera, cubierta de petit choux de chocolate y caramelo. Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 8 raciones, Tarta de 10 raciones, Tarta de 15 raciones, Tarta de 20 raciones, Tarta de 30 raciones, ó Tarta de dos pisos de 40 (25+15) raciones. ó Tarta de tres pisos de 48 (25+15+8) raciones.

TARTA TRES GUSTOS: Bizcocho emborrachado, yema, trufa y nata con una superficie de yema tostada. Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 6 raciones, Tarta de 10 raciones, Tarta de 15 raciones, Tarta de 20 raciones, Tarta de 30 raciones, Tarta de 40 raciones ó Tarta de dos pisos de 40 (25+15) raciones. ó Tarta de tres pisos de 60 (25+20+15) raciones.

TARTA SAN MARCOS("NATA Y YEMA"): Como la anterior sin la capa de trufa. Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 6 raciones, Tarta de 10 raciones, Tarta de 15 raciones, Tarta de 20 raciones, Tarta de 30 raciones, Tarta de 40 raciones ó Tarta de dos pisos de 40 (25+15) raciones. ó Tarta de tres pisos de 60 (25+20+15) raciones.

TARTA DE FRESA: Bizcocho, nata y fresas naturales. Sólo en temporada. Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 6 raciones, Tarta de 10 raciones, Tarta de 15 raciones, Tarta de 20 raciones, Tarta de 30 raciones, Tarta de 40 raciones ó Tarta de dos pisos de 40 (25+15) raciones. ó Tarta de tres pisos de 60 (25+20+15) raciones.

TARTA DE MOKA: Pasta brisa en la base, bizcocho Sacher, una capa de mousse de kirsch y otra de suave mousse de café. Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 6 raciones, Tarta de 10 raciones, Tarta de 15 raciones, Tarta de 20 raciones, Tarta de 30 raciones, Tarta de 40 raciones ó Tarta de dos pisos de 40 (25+15) raciones. ó Tarta de tres pisos de 60 (25+20+15) raciones.

TARTA DE COMUNIÓN: Bizcocho emborrachado y crema pastelera, con cobertura de merengue. Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 8 raciones, Tarta de 10 raciones, Tarta de 15 raciones, Tarta de 20 raciones, Tarta de 25 raciones, Tarta de 30 raciones ó Tarta de dos pisos de 40 (25+15) raciones. ó Tarta de tres pisos de 60 (25+20+15) raciones.

BRAZO GITANO: Bizcocho, nata, nueces y mermelada con trocitos de melocotón Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 6 raciones, Tarta de 12 raciones.

TARTA DE MANZANA: Crema austríaca, bizcocho de espuma, pasta crujiente, trocitos de manzana y pasas. Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 8 raciones, Tarta de 10 raciones. Tarta de 12 raciones.

TARTA COLONIAL: Bizcocho con Te Matcha Verde, Mousse de chocolate al té Ceylan y Earl Grey . Bizcocho Sacher empapado en almíbar de Té y crujiente de palleté. Opciones de Presentación; Individual, Tarta de 15 raciones, Tarta de 20 raciones ó Tarta de dos pisos de 40 (25+15) raciones.

VASOS DE POSTRE CRISTAL:

MACADAMIA: Mousse de Macadamia y Cremoso de limón a los cítricos.

LIMÓN: Crema de Gianduja y Mousse de Stracciatella al limón.

TIRAMISÚ: Crema de Chocolate al Café, Néctar de Cardamomo y Esponjoso Mascarpone.

***: Puede haber ligeras variaciones en el número de raciones de las presentaciones en pisos, se especificará siempre número total en el albarán

