



Catálogo La Patisserie – Janeiro 2019

<u>Produto</u>	<u>Descrição</u>	<u>Preço</u>
<u>Clássicos</u>		
Tarte au citron (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Tradicional torta francesa de limão siciliano com merengue apresentada em novo formato. Uma base de <i>Sablé Breton</i> , creme de limão siciliano (sem leite condensado), gomos de limão siciliano, merengue italiano e suspiros.	R\$ 105,00
Tarte aux pommes verts (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Torta de maçãs francesa clássica, aqui feita com maçãs verdes. Base sablé amanteigada, compota de maçãs levemente caramelizadas com toque de canela e baunilha, e rosácea de maçãs.	R\$ 110,00
Tarte tatin (20cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Tradicional torta invertida francesa de maçãs caramelizadas.	R\$ 110,00
Tarte Bourdaloue (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Clássica torta francesa de pêras com creme de amêndoas, aqui com um toque de cumaru, a baunilha brasileira.	R\$ 115,00
Cheesecake (20cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Clássica torta cremosa americana com cream cheese e base amanteigada. *Adicione pote de 200g de geléia de frutas vermelhas ou amarelas, ou caramelo salgado para acompanhar.	R\$ 160,00 *+ R\$ 20,00
Tarte aux fruits saison (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Torta de frutas frescas (variam de acordo com a estação), creme de amêndoas com frutas, creme pâtissière leve sobre base de <i>pâte sucrée</i> de amêndoas.	R\$ 185,00
Fraisier (produto sazonal – julho à setembro) (serve 8 a 10 porções)	Tradicional entremet de morangos frescos com creme mousseline de fava de baunilha. Base de genoise embebida em calda de licor de laranja, cobertura de merengue italiano.	R\$ 165,00
Ópera (serve 12 porções)	Clássica torta francesa em camadas de biscuit de amêndoas, creme de café e ganache de chocolate belga 70%.	R\$ 185,00
Galette des rois (especial mês de janeiro)	Torta a base de massa folhada (artesanal) recheio de creme de amêndoas e compota de cerejas frescas. Acompanha fêve e coroa.	R\$ 180,00

Bolos		
Gâteaux d'agrumes (Serve de 8 a 10 porções)	Bolo amanteigado de frutas cítricas. Ideal para o café/chá da tarde. Sabores: Limão ou laranja Sazonais: mexerica e limão capeta (junho à setembro)	R\$ 70,00
Cake aux amandes (20 cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Bolo úmido feito com farinha 100% de amêndoas	R\$ 135,00
Cake chocolat noisette (Serve de 8 a 10 porções)	Bolo de chocolate Callebaut 54% com farinha de avelãs, ganache de chocolate belga com praliné de avelãs, cobertura de chocolate belga e avelãs tostadas.	R\$ 165,00
Bolo de chocolate sem farinha (20 cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Bolo a base de chocolate belga 54% e farinha de amêndoas. Úmido e leve.	R\$ 100,00
Bolo de banana caramelada (20 cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Bolo amanteigado com toque de canela e cobertura de bananas caramelizadas.	R\$ 70,00
Petit Fours		
Macarons	Clássico francês feito à base de merengue e farinha de amêndoas. Sabores: Chocolate belga 70%, limão siciliano, caramelo com flor de sal, cumaru, framboesa, maracujá com amora, cupuaçu com chocolate belga ao leite, paçoca, coco, banana caramelada, nozes. Pedido mínimo para encomenda: - 25 unidades por sabor (cento) - 24 unidades (2 caixas de 12, ou 4 caixas de 6 – até dois sabores). Nossos macarons também são vendidos de pronta entrega no atelier de forma avulsa. Os sabores variam durante a semana.	R\$ 480,00 (cento) R\$ 60,00 (caixa com 12 unidades) R\$ 30,00 (caixa com 6 unidades)
Madeleines	Tradicional petit fours francês amanteigado de limão em forma de concha. (pedido mínimo 50 unidades)	R\$ 90,00 (cento)
Financiers	“Bolinho” de massa úmida à base de farinha de amêndoas. Sabores: tradicional (amêndoas), ou cacau belga com raspas de laranja. (Pedido mínimo 50 unidades, pode ser meio a meio)	R\$ 200,00 (cento)
Diamonds	Biscoitinhos amanteigados envoltos em açúcar. Baunilha ou cacau belga. (Pedido mínimo 50 unidades, pode ser meio a meio)	R\$ 90,00 (cento)
Cannelés Bordelais	Receita típica da região de Bordeaux na França, com textura macia/cremosa por dentro, e uma crosta caramelizada por fora. Aromatizado com fava de baunilha e rum envelhecido. (Pedido mínimo 25 unidades).	R\$ 500,00 (cento)

Criações da Chef		
Tarte chocolat caramel fleur de sel (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Torta de chocolate com caramelo salgado. Base de <i>pâte sucrée</i> de amêndoas, caramelo com flor de sal e ganache de chocolate amargo belga Callebaut.	R\$ 115,00
Tarte noix caramel (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções)	Base de <i>pâte sucrée</i> de amêndoas, caramelo com flor de sal e castanhas (pistache, amêndoas, avelãs e nozes)	R\$ 125,00
Tarte “Amor em pedaços” (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções) (especial primavera verão – outubro à março)	Base de <i>pâte sucrée</i> de amêndoas, creme mousseline de coco, gelée de abacaxi caramelizado com especiarias, e crumble de amêndoas.	R\$ 165,00
Tarte “Gourmangue” (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções) (especial primavera verão – outubro à março)	Base de <i>pâte sucrée</i> de coco queimado, creme de caramelo, gelée de manga com fava de baunilha.	R\$ 165,00
Tarte Delicatesses (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções) (especial primavera verão – outubro à março)	Base sablée amanteigada, financier de coco, coulis de framboesas, creme de cumaru com chocolate branco belga e framboesas.	R\$ 185,00
Tarte passion caramel (22cm de diâmetro. Serve de 8 a 10 porções) (especial primavera verão – outubro à março)	Base de <i>pâte sucrée</i> de amêndoas, creme de maracujá e caramelo com flor de sal	R\$ 105,00
Opéra Printemps (serve até 12 porções) (especial primavera – verão – outubro à março)	Biscuit joconde de pistache, ganache de limão siciliano, gelée de framboesas, pralin de pistache.	R\$ 200,00
Confiserie		
Caramels mous	São caramelos macios e amanteigados. Sabores: cumaru, flor de sal, chocolate belga 70%, café, framboesa, mel com nozes, e manga com maracujá Pedido mínimo: 10 unidades por sabor	R\$ 200,00 (cento)
Pâte des fruits	“Jujubas” feitas com polpa de frutas tropicais/brasileiras. Sabores: Maracujá, manga, goiaba, cupuaçu, coco, pitanga, caju, amora, açaí, banana. Pedido mínimo: 250g por sabor	R\$120,00 (kg)
Geleias artesanais (sem conservantes. 50% menos de açúcar que as tradicionais).	Frutas amarelas (mistura de laranja, manga e maracujá) Frutas vermelhas (mistura de amora, mirtilo, morango e framboesa do Sítio Juranda)	R\$ 20,00 (pote de 200g)
Caramelo de colher	Caramelo com flor de sal	R\$ 25,00 (pote de 200g)
Nougat	Confeito a base de açúcar, claras, e mel, com amêndoas tostadas e amoras. Pedido mínimo de 5 unidades.	R\$ 15,00 (65g)

