

GENNAIO 2025 NUMERO 1 | VOL. 12

Torte

VIVI LA VITA PIÙ DOLCE POSSIBILE



Catalogo Torte


La Bottega del Fornaio
MENDRISIO

In questo catalogo

Torte Moderne

Torte Classiche

Torte da Credenza

Cake design

Nude Cake

Cream Tart



Torte Moderne

BOTTEGA DEL FORNAIO

Le nostre torte moderne sono l'espressione di creatività e innovazione. Artigianali e uniche, combinano design contemporaneo e sapori sorprendenti, per un'esperienza culinaria fuori dal comune. Ogni creazione è pensata per stupire e soddisfare anche i palati più esigenti

CHEESECAKE FRAGOLA O MANGO

LIMONE CON MERINGA

MERINGATA

PERE E CIOCCOLATO

PISTACCHIO E LAMPONE

AI 3 CIOCCALTI

TIRAMISU'

TART TATIN (torta mele frangipane e
caramello foto)





Cheesecake Mango Fragola

Copertura:

Polpa di fragola oppure mango

Decorazioni:

con frutta fresca e logo di cioccolato

Ripieno:

Base biscotto tostato
crema al formaggio Philadelphia

CHF. 6.5 a porzione
iva inclusa



Tart Citronne

Copertura:

Meringaggio fiammeggiato

Decorazioni:

logo di cioccolato

Ripieno:

Fondo di pasta frolla

Crema al limone

Allergeni:

Farina 00, uova, lattosio

CHF. 6.5 a porzione

iva inclusa



Meringata alla frutta

chf. 6.5 a porzione
iva inclusa

Copertura:

Glassa specchio al lampone

Decorazioni:

Spugna di mandorle

Lamponi e pistacchi freschi

Nastro verde al cioccolato bianco

Ripieno:

Base Marquise al pistacchio

(base senza glutine, farine e lievito)

croccante di pistacchio

Gelè al lampone

Cre moso al pistacchio

Mousse fondente al thè ai frutti rossi



Pere e cioccolato

Copertura:

Glassa specchio al cacao

Decorazioni:

Foglia di pera fresca disidratata

Ripieno:

Base Sablè alla vaniglia e mandorle

Composta di pere fresche

Bisquit Joconde al Williamino (distillato pere)

Mousse al cioccolato Madagascar 64%

chf. 6.5 a porzione
iva inclusa



Pistacchio & Lamponi

chf. 6.5 a porzione
iva inclusa

Copertura:

Glassa specchio al lampone

Decorazioni:

Spugna di mandorle

Lamponi e pistacchi freschi

Nastro verde al cioccolato bianco

Ripieno:

Base Marquise al pistacchio

(base senza glutine, farine e lievito)

croccante di pistacchio

Gelè al lampone

Cremoso al pistacchio

Mousse fondente al thè ai frutti rossi



Ai 3 cioccolati

Decorazioni:

tre tavolette al cioccolato bianco,
cioccolato al latte e fondente

Ripieno:

Base Sablè alla vaniglia e mandorle
Mousse al cioccolato fondente
Mousse cioccolato al latte
Mousse al cioccolato bianco

CHF. 6.5 a porzione
iva inclusa



Tiramisu'

Decorazioni:

Crema e cioccolato in glassa e logo al cioccolato

Ripieno:

Crema al mascarpone
Pan di spagna alle mandorle
Sciroppo caffè
Cognac
Cacao in polvere

CHF. 6.5 a porzione
iva inclusa



Tart tatin

Decorazioni:

Ribes fresco con targhetta e cramble vaniglia

Ripieno:

Base frolla
frangipane alle mandorle
Caramello Mou
Composta di mele cotte
Gelatina

chf. 6.5 a porzione
iva inclusa

Torte Classiche

BOTTEGA DEL FORNAIO

Le nostre torte classiche, create artigianalmente dai nostri esperti pasticciieri, sono perfette per ogni occasione. Preparati con ingredienti freschi e di qualità, ogni dolce è un equilibrio di tradizione e gusto autentico. Ideali per rendere speciali momenti di festa o per una dolce pausa in qualsiasi momento della giornata

SACHER

SAINT HONORE'

FORESTA NERA

FORESTA NERA  

CROSTA DI FROLLA CON FRUTTA FRESCA

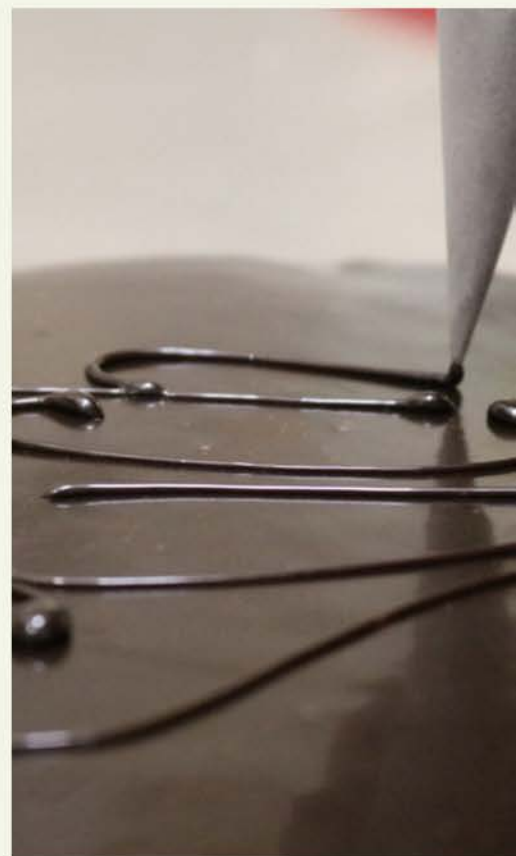
MILLEFOGLIE

PROFITEROLS

TORTA DIPLOMATICA

PAVLOVA VEGAN





Sacher

Copertura:

Glassa cioccolato Kirsch

Decorazioni:

Logo in cioccolato

Ripieno:

Biscotto al cioccolato fondente
Marmellata albicocche

chf. 6.5 a porzione
iva inclusa



Saint Honorè

Copertura:

Bigné glassati ripieni di crema

Decorazioni:

Ribers e logo di cioccolato

Ripieno:

Pan di spagna con bagna al liquore
Maraschino oppure bagna neutra
crema alla vaniglia
panna 35%

chf. 6.5 a porzione
iva inclusa



Foresta Nera



Su ordinazione anche la versione
senza lattosio

CHF. 6.5 a porzione
iva inclusa

Copertura:

Scaglie di cioccolato, amarene, ciuffi di
panna

Decorazioni:

Ribes e logo in cioccolato

Ripieno:

Pan di Spagna al cioccolato

Sciroppo al Kirsch

Panna 35% oppure panna senza lattosio



Crostata di frolla con frutta fresca

Copertura:
Frutta fresca

Base:
Base in frolla
con strato di crema pasticcera o
crema chantilly

CHF. 6.5 a porzione
iva inclusa



Millefoglie

Copertura:
Zucchero a velo

Decorazioni:
logo in cioccolato

Ripieno:
Strati di pasta sfoglia al burro
Crema chantilly (crema vaniglia con panna
35%)
zucchero fondente

Allergeni: farina 00, lattosio, uova

chf. 6.5 a porzione
iva inclusa



Profitterol

Copertura:

Glassa al cioccolato fondente oppure al latte

Ripieno:

Bigné con ripieno di panna oppure crema chantilly o crema al cioccolato

CHF. 6.5 a porzione
iva inclusa



Torta Diplomatica

Copertura:

Zucchero a velo

Ripieno:

Pan di spagna

crema diplomatica (crema pasticcera,
panna, zucchero)

Bagna: acqua, Rum, zucchero semolato

Crema chantilly

Pasta sfoglia al burro

CHF. 6.5 a porzione

iva inclusa



Pavlova Vegan

Copertura:

Frutti di bosco freschi

Ripieno:

Meriga vegan

Panna vegan

Frutta fresca

CHF. 6.5 a porzione
iva inclusa

Torte Credenza

BOTTEGA DEL FORNAIO

Le nostre torte da credenza artigianali sono preparate con ingredienti di alta qualità e seguendo tradizioni tramandate nel tempo. Ogni torta è realizzata con cura e passione, per offrire un'esperienza autentica di gusto. Perfette per ogni occasione, dalla colazione al dessert, le nostre creazioni artigianali sono un omaggio alla dolcezza fatta a mano

CROSTATA FROLLA CON MARMELLATA
CROSTATA LINZ MARMELLATA LAMPONE
TORTA DELLA NONNA AL LIMONE
GATEAUX DI MELE

TORTE AL TAGLIO:

OLANDESE AL TRANCIO
STRUDEL DI MELE AL TRANCIO
TORTA DI PANE AL TRANCIO

MINI TORTE 2 PAX:

MINI GATEAUX DI MELA/ALBICOCCHES/PRUGNE
CROSTATINA PERE E CIOCCOLATO
TORTA DELLA NONNA LIMONE
TORTA DI CAROTE
CAPRESE AL CIOCCOLATO
CAPRESE AL LIMONE



Cake Design

BOTTEGA DEL FORNAIO

Il cake design è l'arte di trasformare torte e dolci in veri capolavori estetici. Con l'uso di decorazioni in pasta di zucchero, glassa e tecniche innovative, ogni creazione diventa unica e perfetta per celebrare occasioni speciali. La combinazione di creatività, abilità e passione per il dettaglio rende ogni torta non solo deliziosa, ma anche un'opera d'arte da ammirare.

Richiedi un preventivo



Nude Cake

BOTTEGA DEL FORNAIO

Nude Cake - Semplicità e
Raffinatezza

La Nude Cake è un dolce elegante e naturale, perfetto per chi ama la semplicità senza rinunciare al gusto. Realizzata con soffici strati di pan di Spagna e farcita con creme leggere, si distingue per il suo look essenziale, senza coperture in eccesso. Decorata con frutta fresca, fiori o dettagli raffinati, è ideale per matrimoni, eventi e celebrazioni speciali.

Richiedi un preventivo



Cream Tart

BOTTEGA DEL FORNAIO

Cream Tart - Eleganza e Gusto in Ogni Morso

La Cream Tart è un dolce raffinato, perfetto per ogni occasione speciale. Composta da fragranti strati di pasta frolla e una morbida crema Namelaka dal gusto avvolgente, è decorata con frutta fresca, cioccolato e dettagli golosi. Personalizzabile in forme e colori, conquista occhi e palato con la sua eleganza unica.

Ideale per compleanni, anniversari ed eventi esclusivi, la nostra Cream Tart è la scelta perfetta per chi cerca un dolce scenografico e delizioso.

chf. 11.-- a porzione

iva inclusa



Le torte
rendono
tutti
felici.

BOTTEGA DEL FORNAIO


La Bottega del Fornaio
MENDRISIO