



il Paniere

BRUGNARA

ALTA PASTICCERIA

Pasticcini

Le mignon tradizionali

Puncetto

sablè alla nocciola Pan di Spagna, crema al cioccolato e nocciole, bagna al rum, glassa al cioccolato e nocciole, confettura all'albicocca.



Lemon Pie

Sablè agli agrumi, lemon curd, meringa all'italiana fiammata, scorze di lime per decorare



Cestini alla frutta

Sablè alla nocciola, crema alla vaniglia Bourbon del Madagascar, frutta fresca.



Bignè rustici

Pasta choux, craquelin alle mandorle, crema a scelta, glassa per decorare.

Gusti: vaniglia Bourbon del Madagascar, cioccolato fondente, pralinato alla nocciola, pistacchio,



Cannoli

Sfoglia, crema alla vaniglia Bourbon del Madagascar.



Le mignon moderne

Bosco incantato

Sablè alla nocciola, mousse al cioccolato fondente, cremoso al pralinato di nocciola, glassa al cioccolato e terra al cioccolato e mandorle.



Trentodoc

Sablè agli agrumi, mousse al TrentoDoc, cremoso alla fragola, glassa rossa, ribes per decorare.



Violetta

Sablè agli agrumi, mousse allo yogurt, gelè di lamponi confit, glassa viola, spuma di yogurt e mandorla, mirtillo.



Vanilla Pearl

Sablè agli agrumi, mousse e panna alla vaniglia Bourbon del Madagascar, glassa bianca, crema di yogurt.



PistaBerry - LATTEZERO

Mousse al pistacchio senza lattosio con gelèe di lamponi.



Le mignon stagionali

Mont Blanc

(solo mesi invernali)

Sablè alla nocciola, crema al marron glacè, pralinato alla nocciola, mousse alla vaniglia Bourbon del Madagascar, pasta di marron glacè affumicata.



Santa Marta

(solo mesi invernali)

Frolla al cacao, mousse al cocco, cuore al caffè, glassa al cioccolato bianco.



Tropical

(solo mesi estivi)

Frolla al cacao, mousse al cocco, cremoso al mango e frutto della passione, glassa bianca.



Le paste tradizionali

Antica

Frolla al cacao, gelée ai lamponi, ganache al cioccolato fondente 65%, spugna alla gianduia, panna montata.



Bigné rustici

*Pasta choux, craquelin alle mandorle, crema a scelta, glassa per decorare.
Gusti: vaniglia Bourbon del Madagascar, cioccolato fondente, pralinato alla nocciola, pistacchio.*



Lemon pie

Sablè agli agrumi, lemon curd, meringa all'italiana fiammata, scorze di lime per decorare.



Sacher

Base morbida con cioccolato e mandorle, confettura all'albicocca, ganache al cioccolato.



Cestini alla frutta

Sablè alla nocciola, crema alla vaniglia Bourbon del Madagascar, frutta fresca.



Mojibabà

Impasto lievitato, crema alla Vaniglia Bourbon del Madagascar, bagna al mojito e limone candito.



Cannoli

Sfoglia, crema alla vaniglia Bourbon del Madagascar.



Puncetti

Sablè alla nocciola Pan di Spagna, crema al cioccolato e nocciole, bagna al rum, glassa al cioccolato e nocciole, confettura all'albicocca.



Le monoporzioni tradizionali

Tiramisù

Strati alternati di crema al mascarpone e pan di Spagna imbevuti di caffè espresso, cacao in polvere.



coccola

Frolla, crema alla vaniglia Bourbon del Madagascar, frutta fresca



Le monoporzioni moderne

Bosco incantato

Sablè alla nocciola, mousse al cioccolato fondente, cremoso al pralinato di nocciola, cuore al caramello salato, glassa al cioccolato e terra al cioccolato e mandorle.



Trentodoc

Sablè agli agrumi, mousse al TrentoDoc, cremoso alla fragola, gelèe alla fragola, glassa rossa, ribes per decorare e spugna al lampone e mandorle.



Violetta

Sablè agli agrumi, mousse allo yogurt, gelèe di lamponi confit, cremoso ai frutti di bosco, glassa viola, spuma di yogurt e mandorle..



Vanilla Pearl

Sablè agli agrumi, mousse alla vaniglia Bourbon del Madagascar, panna alla vaniglia Bourbon del Madagascar, crema al cioccolato, glassa bianca, spuma di yogurt e mandorle, caviale di vaniglia.



Le monoporzioni stagionali

Mont Blanc

(solo mesi invernali)

Sablè alla nocciola, crema al marron glacè, pralinato alla nocciola, pan di Spagna al rum, cuore ai marroni, mousse alla vaniglia Bourbon del Madagascar, pasta di marron glacè affumicata, marron glacè intero.



Santa Marta

(solo nei mesi invernali)

Frolla al cacao, mousse al cocco, cremoso al caffè, cuore al caramello, glassa al cioccolato bianco.



Tropical

(solo nei mesi estivi)

Frolla al cacao, mousse al cocco, gelè frutto della passione e mango, cremoso al cioccolato, glassa bianca.



Eclair Xmas

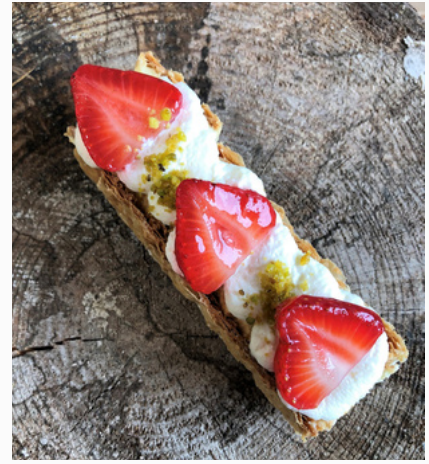
Pasta choux, crema al lampone, panna e cioccolatino natalizio.



Diplomatica alla frutta

(solo nei mesi estivi)

Sfoglia, crema alla vaniglia Bourbon del Madagascar, pan di Spagna, decorazione con frutta fresca e granella di pistacchio



Diplomatica alla nocciola

(solo nei mesi invernali)

Sfoglia, mousseline alla nocciola, pan di Spagna, crema al marsala. decorazione con nocciole, panna e cioccolato



Eclair al pistacchio

(solo nei mesi estivi)

Pasta Choux, chantilly al pistacchio, croccantino di nocciola e lamponi freschi.



Profitterol

(solo nei mesi invernali)

Pan di Spagna al cacao, bignè allo zabaione, nocciole e vaniglia, glassa al cioccolato.



prodotto	CONSERVAZIONE		SEMILAVORATO DECONGELATO	ALLERGENI										Presenza accidentale frammenti gusci/noccioli	
	SCADENZA (gg)	IN FRIGORIFERO		CEREALI GLIENI GRANO (FARRO/KAMUT)	SOIA (TRACCE)	UOVA	LATTE	FRUTTA CON GUSCIO				ALCOLO CAFFE	HALAL		
								MANDORLE	NOCCIOLE	NOCI	PISTACCHI				
ARTICOLO	4	X	X	x	x	x	x		x						
BOSCO INCANTATO MIGNON	2	x	x	x	x	x	x	x	x						x
LATTE ZERO - PISTABERRY MIGNON	2	x	x			x						x			x
LEMON PIE MIGNON	3	x		x		x	x							x	
MONT BLANC MIGNON	2	x		x		x	x		x						x
SANTA MARTA MIGNON	2	x	x	x	x	x	x					x			
TRENTODOC MIGNON	2	x	x	x		x	x					x			
TROPICAL MIGNON	2	x	x	x	x	x	x								
VANILLA PEARL MIGNON	2	x	x	x		x	x								
VIOLETTA MIGNON	2	x	x	x		x	x	x							x
BIGNÉ AL CIOCCOLATO	2	x		x	x	x	x	x							x
BIGNÉ AL PISTACCHIO	2	x		x		x	x	x			x				x
BIGNÉ ALLA NOCCIOLA	2	x		x		x	x	x	x						x
BIGNÉ ALLA VANIGLIA	2	x		x		x	x	x							x
CANNOLI	2	x		x		x	x							x	
CESTINI ALLA FRUTTA	2	x		x		x	x		x					x	x
PUNCETTI	2	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x			x
BOSCO INCANTATO	2	x	x	x	x	x	x	x	x						x
DIPLOMATICA ESTIVA	2	x		x		x	x				x	x			x
DIPLOMATICA INVERNALE	2	x		x	x	x	x		x			x			x
ÉCLAIR CHRISTMAS	2	x		x	x	x	x							x	
ECLAIR PISTACCHIO E LAMPONE	2	x		x	x	x	x		x		x			x	x
MONT BLANC	2	x		x		x	x		x			x			x
PROFITTEROL	2	x		x	x	x	x	x	x		x	x			x
SANTA MARTA	2	x	x	x	x	x	x					x			
TIRAMISU	2	x	x	x	x	x	x					x			
TRENTODOC	2	x	x	x		x	x	x				x			x
TROPICAL	2	x	x	x	x	x	x								
VANILLA PEARL	2	x	x	x	x	x	x								
VIOLETTA	2	x	x	x		x	x	x							x
ANTICA	3	x		x	x	x	x		x						x
BABÀ	2	x		x		x	x					x			
BIGNÉ AL CIOCCOLATO	2	x		x	x	x	x	x							x
BIGNÉ AL PISTACCHIO	2	x		x		x	x	x			x				x
BIGNÉ ALLA NOCCIOLA	2	x		x		x	x	x	x						x
BIGNÉ ALLA VANIGLIA	2	x		x		x	x	x							x
CANNOLI	2	x		x		x	x								
CESTINI ALLA FRUTTA	2	x		x		x	x		x					x	x
LEMON PIE	4	x		x		x	x							x	
PUNCHETTI	4	x		x	x	x	x	x	x		x	x			x
SACHER	4	x		x	x	x	x	x				x			x

Per un'esperienza perfetta..

Per noi è importante farti vivere un'esperienza unica e memorabile, per questo cerchiamo di accontentare ogni tua piccola richiesta.

*Le nostre paste sono davvero di ogni gusto, colore e forma e saremo felici di guidarti nella scelta di quelle che più ti rappresentano e creare assieme a te lo **sweet table** per i tuoi eventi!*

Ogni singola pastina è artigianale e preparata con prodotti di alta qualità, rifinita con meticolosa attenzione e cura ai dettagli dal nostro Pastry chef Stefano.

*Le nostre **mousse**, prima di essere glassate, hanno bisogno di stare ad una temperatura inferiore agli 0°.*

*Dopo l'acquisto di ogni nostro prodotto di pasticceria fresca, ti consigliamo di conservarlo in frigorifero a temperatura **0°-4°** fino a quando non si serve.*

Dopo l'acquisto inoltre è preferibile consumare il prodotto nel giro di 1/2 giorni massimo.

"Per noi il cliente conta davvero, non è solo un numero."

*Saremmo molto felici di poter condividere i tuoi eventi speciali, tagga il **@panierebrugnara** nelle tue storie e nei tuoi post!*

*Segui la nostra pagina **Instagram** e **Facebook** per essere sempre aggiornato ed iscriviti alla newsletter per non perderti le novità!*



Le Torte di pasticceria

Torta base

*Pan di Spagna, crema chantilly,
ricoperta di panna.*

(Anche in versione Naked su richiesta)



Olimpia

Pan di Spagna, crema alla vaniglia naturale, scaglie di cioccolato bianco e panna.



Olimpia Nera

Pan di Spagna, crema al cioccolato fondente, scaglie di cioccolato fondente e panna.



Millefoglie

Sfoglia, crema alla vaniglia naturale, frutta fresca e ciuffi di panna per decorare



Erika

Pan di Spagna, crema alla vaniglia naturale, pasta choux, panna e funghetti a decorazione

(Presenza di mandorle)



Bignè

Pan di Spagna, crema a scelta (cioccolato, vaniglia, nocciola, pistacchio) panna e bignè con farcitura a scelta (cioccolato, vaniglia, nocciola, pistacchio).

(Presenza di mandorle)



Meringata

Panna alla vaniglia naturale, meringa e frutta per decorare.



Coccola

Frolla, crema alla vaniglia naturale, frutti di Bosco.



Crostata di frutta fresca

Sablè alla nocciole, pan di Spagna, crema alla vaniglia naturale, frutta fresca di stagione.



Torta alla Frutta

Pan di Spagna, crema alla vaniglia naturale, frutta fresca e panna.



Sacher

Base morbida con cioccolato e mandorle, confettura all'albicocca, glassa al cioccolato.



Musa

Pan di Spagna al cacao, croccantino al cioccolato e nocciola e crema al cioccolato, panna al cacao e frutti di bosco per decorare.



Foresta Nera

Pan di Spagna al cacao, crema chantilly al cioccolato, amarene sciroppate, panna e scaglie di cioccolato fondente.



Antica

Crostata al cacao, confettura ai lamponi, ganache al cioccolato fondente, gelatina di lamponi e panna.



Mont Blanc

Frolla alla nocciola, chantilly al marron glacè, pan di spagna al rum, crema al marron glace, panna alla vaniglia e pasta al marron glacè.



Tiramisù

Strati alternati di crema al mascarpone e pan di Spagna imbevuti di caffè, cacao in polvere.



Le Super personalizzate

Torte super personalizzate nel colore, nella forma, nei gusti, create esclusivamente per te!

Per ogni tuo evento importante o ricorrenza **DEBS - Dreams Ever Become Sweet**, realizza la torta dei tuoi sogni e l'allestimento che più desideri in linea con il tema da te scelto.



Torta con cialda

Stampa di immagine o fotografia che vuoi tu su cialda in pasta di zucchero o cialda in ostia.



Il Cuore Brugnara

*Stessi gusti disponibili anche per mousse fino a 20 pers.
ed eventuale servizio consegna "Express"!*

*Cuore Brugnara - **Trentodoc***

Sottile Pan di Spagna, mousse al trentodoc, cremoso alla fragola, gelee alla fragola, glassa a specchio rossa, spugna.



*Cuore Brugnara - **Bosco incantato***

Bisquit al cacao, mousse al cioccolato, cremoso di pralinato alla nocciola, caramello salato, glassa al cacao.



*Cuore Brugnara - **Violetta***

Sottile pan di Spagna, mousse allo yogurt, gelee di frutti di bosco, cremoso ai frutti di bosco, glassa a specchio viola e spugna bianca.



Cuore Brugnara - **Tropical**

Sottile pan di Spagna al cacao, mousse al cocco, cremoso al mango e frutto della passione, mousse al cioccolato, glassa a specchio bianca, gelatine di mango e frutto della passione.



Cuore Brugnara - **PistaBerry** **(no lattosio)**

Bisquit al cacao e mandorle, mousse al pistacchio, lamponi freschi, gelee di lampone.

Decorazione: burro di cacao verde, gel al lampone, lamponi freschi e pistacchi.



Cuore Brugnara - **Vanilla Pearl**

Pan di Spagna, mousse alla vaniglia, cremoso alla vaniglia, panna e glassa lucida alla vaniglia.



Latte Zero

Latte Zero - **Trentodoc**

Pan di Spagna bianco, mousse al Trentodoc, cremoso e gelee alla fragola. Decorazione: burro di cacao rosso, fragole, spugne ai lamponi, panna vegetale.



Latte Zero - **Pistaberry**

Bisquit al cacao e mandorle, mousse al pistacchio, lamponi freschi, gelee di lampone. Decorazione: burro di cacao verde, gel al lampone, lamponi freschi e pistacchi.



Latte Zero - **Rugiada**

Bisquit al cioccolato, mousse al cioccolato fondente 60% crema nocciola pralinata. Decorazione: cioccolato vellutato, nocciole tostate e rugiada.



Latte Zero - **Crostata alla frutta**

Pasta sablè, crema alla vaniglia naturale, frutta fresca.



Latte Zero - **Viktorija**

Pan di Spagna al cacao, crema chantilly al lampone. Decorazione: panna vegetale alla vaniglia con cioccolato fondente vellutato e lamponi freschi.



prodotto	CONSERVAZIONE		PRODOTTO INTERNO	ALLERGENI										Presenza incidentale frammenti			
	SCADENZA (gg)	IN FRIGORIFERO		DECONGELATO	SEMILAVORATO DECONGELATO	CERE ALI				FRUTTA CON GUSCIO					ALCOL O CAFFE		
						GRANO (FARRO/KAMUT)	SOIA (TRACCE)	UOVA	LATTE	MANDORLE	NOCCIOLE	ARACHIDI	NOCI			PISTACCHI	
CUORE - BOSCO INCANTATO	4	X		X	x	x	x	x			x						x
CUORE - PISTABERRY	4	X		X	x		x	x						X			
CUORE - TRENTO DOC	4	X		X	x		x	x							X		
CUORE - TROPICAL	4	X		X	x		x	x									
CUORE - VANILLA PEARL	4	X		X	x		x	x									
CUORE - VIOLETTA	4	X		X	x		x	x									
LATTE ZERO - CROSTATA ALLA FRUTTA	2	X			x		x	x									
LATTE ZERO- PISTABERRY	4	X		X	x		x	x						X			
LATTE ZERO - RUGIADA	4	X		X	x		x	x									
LATTE ZERO - TRENTO DOC	4	X		X	x		x	x									
LATTE ZERO - VIKTORIA	4	X			x		x	x									
LE PETITE - AMOUR	3	X			x		x	x									
LE PETITE - SOLAIRE	3	X			x		x	x									
LE PETITE -JOLIE	3	X			x		x	x									
MOUSSE - BOSCO INCANTATO	3	X		X	X	x	x	x		x							x
MOUSSE - TRENTO DOC	4	X		X	X		x	x							X		
MOUSSE - TROPICAL	4	X		X	X		x	x		x							x
MOUSSE - VANILLA PEARL	4	X		X	X			x									
MOUSSE - VIOLETTA	4	X		X	X			x									
TORTA - ERIKA	2	X			x		x	x	x								
TORTA - ANTICA	5	X			x	x	x	x									
TORTA - BASE	2	X			x		x	x									
TORTA - BIGNE'	2	X			x		x	x	X	X							x
TORTA - CIALDA	2	X			x		x	x									
TORTA - CROSTATA ALLA FRUTTA FRESCA	3	X			x		x	x		X							
TORTA - FORESTA NERA	2	X			x		x	x									
TORTA - FRUTTA	2	X			x		x	x									
TORTA - MILLFOGLIE	2	X			x		x	x									
TORTA - MONT BLANC	2	X			x		x	x		x					X		x
TORTA - MUSA	3	X			x		x	x		X					X		
TORTA - OLIMPIA	2	X			x		x	x									
TORTA - OLIMPIA NERA	2	X			x		x	x									
TORTA - SACHER	3	X			x	x	x	x	X						X		x
TORTA- COCCOLA	2	X			x		x	x									
TORTA -MERINGATA	2	X					x	x									
TORTA -TIRAMISU	2	X			x	x	x	x							X		

Per un'esperienza perfetta..

Per noi è importante farti vivere un'esperienza unica e memorabile, per questo cerchiamo di accontentare ogni tua piccola richiesta. Le nostre torte sono personalizzabili e saremo felici di aiutarti a trovare la soluzione fatta su misura per te!

*Ogni nostra creazione è artigianale, preparata con prodotti di alta qualità e personalizzabile al 100%. Di base generalmente usiamo una bagna **alcolica** al rum, ma è possibile richiedere quella **analcolica** alla vaniglia.*

*Le nostre **mousse**, prima di essere glassate, hanno bisogno di stare ad una temperatura inferiore agli 0°. Ti invitiamo ad usare un coltello bagnato per ottenere delle fette perfette in cui potrete distinguere i vari strati.*

*Dopo l'acquisto di ogni nostro prodotto di pasticceria fresca, ti consigliamo di conservarlo in frigorifero a temperatura **0°-4°** fino al momento del taglio.*

"Per noi il cliente conta davvero, non è solo un numero."

Segui la nostra pagina Instagram e Facebook per essere sempre aggiornato ed iscriviti alla newsletter per non perderti le novità!

*Saremmo molto felici di poter condividere i tuoi eventi speciali, tagga il  **@panierebrugnara**  **@ilpanierebrugnara** nelle tue **storie** e nei tuoi **post!***



*Prenota la torta che vuoi nel tuo shop di fiducia oppure
contattaci a:*

info@ilpanierebrugnara.com
tel. 0461240328

