



le nostre
torte



*La forza della tradizione di cui siamo eredi
e la passione per l'arte della pasticceria
sono i valori che trasferiamo nella realizzazione
delle nostre produzioni.*

*Ci auguriamo che gli aromi ed i profumi delle nostre torte
possano accompagnare i tuoi momenti più felici.*



le nostre torte

Alle creme	pag. 5
Con sfoglia	pag. 7
Alla frutta	pag. 9
Al cioccolato	pag. 12
Al caffè	pag. 15
Da forno	pag. 17
Celebrazioni	pag. 22
Come ordinare la tua torta	pag. 27
Contatti	pag. 28

Pan di Spagna alle creme



Pan di Spagna con farciture di crema
e decorazioni a scelta

**Scopri come puoi farcirlo e
personalizzarlo nella prossima pagina**

Come può essere la mia torta alle creme?

BASE DELLA TORTA

- Pan di Spagna classico
- Pan di Spagna al cacao

FARCITURA INTERNA

- Crema chantilly
- Crema pasticcera
- Crema al caffè
- Crema al cacao e nocciola
- Crema al pistacchio

La farcitura interna può essere arricchita con:

- Scaglie di cioccolato bianco
- Scaglie di cioccolato nero
- Frutti di bosco
- Frutta mista

FARCITURA ESTERNA

- Cioccolato bianco
- Cioccolato nero
- Crema chantilly
- Crema al cacao e nocciola
- Scaglie di cioccolato bianco
- Scaglie di cioccolato nero

RIFINITURA LATERALE

- Panna
- Codette di cioccolato bianco
- Codette di cioccolato nero
- Granella di nocciola

le nostre torte con

PASTA SFOGLIA

PASTA SFOGLIA

PASTA SFOGLIA

PASTA SFOGLIA



Millefoglie

Quattro strati di pasta sfoglia
farciti con crema chantilly

Sfoglia

Pasta sfoglia con strato di
Pan di Spagna, crema pasticcera
e decorazioni a scelta



Saint Honorè

Base di Pan di Spagna e sfoglia farcita con
crema pasticcera, copertura in panna
bianca e al cacao, cornice di bignè farciti e
granella di nocciole

per te che ami la

FRUTTA

FRUTTA

FRUTTA

FRUTTA





Pan di Spagna alla frutta

Pan di Spagna farcito con crema pasticcera
e ricoperto di frutta fresca e panna,
in alternativa granella di nocciola o codette

Crostata alla frutta

Base di pasta frolla e strato di Pan di Spagna
farcita con crema pasticcera e
ricoperta di frutta fresca





Mimosa

Pan di Spagna farcito con crema chantilly
e frutti di bosco, copertura in crema
chantilly e Pan di Spagna sminuzzato

Limone

Pan di Spagna farcito con crema al limone,
copertura in crema al limone e
granella di nocciola



per te che ami il
CIOCCOLATO





Forest Nera

Pan di Spagna al cioccolato con panna
e amarene sciropate,
copertura in scaglie di cioccolato
gianduia al latte

Sacher

Pan di Spagna al cioccolato farcito
con confettura di albicocca e
copertura di cioccolato



Tronchetto

Rotolo di Pan di Spagna farcito con crema chantilly
e ricoperto di cioccolato bianco o nero



per te che ami il

CAFFÈ

CAFFÈ

CAFFÈ

CAFFÈ



Pan di Spagna al caffè

Pan di Spagna farcito con crema chantilly al caffè,
ricoperto con una spolverata di cacao e codette di
cioccolato al latte



le nostre torte

DA FORNO

DA FORNO

DA FORNO

DA FORNO

Saracena

Pasta frolla con confettura di ribes rosso e copertura di pasta frangipane con grano saraceno*

peso: 500 gr



*Pasta frangipane "saraceno": farina GRANO saraceno, BURRO, zucchero, farina di MANDORLE, UOVA

Nonna

Pasta frolla con crema pasticcera, ricoperta di pasta frangipane* e pinoli

peso: 500 gr



*Pasta frangipane: BURRO, zucchero, farina di MANDORLE, UOVA, farina di GRANO tenero tipo 0

Carote

Torta con carote e mandorle,
"spolverata" con zucchero a velo



peso: 300 gr



Noci

Pasta frolla farcita con
noci caramellate

peso: 500 gr



Questo prodotto fa parte della linea Molino Tecchiolli
in quanto realizzato con farina a km 0 proveniente
da campi di grano coltivati in Valle dei Laghi (TN)

da giugno a settembre

Crostata alla frutta

Base di pasta frolla farcita con
crema pasticcera, morbido strato di
Pan di Spagna e frutta fresca

peso variabile



da giugno a settembre

Limone

Pasta frolla con crema al limone

peso: 400 gr



da ottobre a gennaio

Linzer

Torta morbida con mandorle e nocciole
ricoperta di confettura di ribes e mandorle



peso: 500 gr

da febbraio a maggio

Cioccolato e pere

Base di pasta frolla farcita con pere
sciropdate, ripieno morbido al cioccolato
fondente e copertura di crumble al cacao.



peso: 500 gr

le nostre torte per le

CELEBRAZIONI



CELEBRAZIONI
CELEBRAZIONI
CELEBRAZIONI
CELEBRAZIONI
CELEBRAZIONI
CELEBRAZIONI
CELEBRAZIONI
CELEBRAZIONI

Battesimo



Realizziamo con cura e dedizione la torta
perfetta per le celebrazioni della tua famiglia

Scannerizza il QR code per vedere altre torte



Comunione e Cresima



Realizziamo con cura e dedizione la torta
perfetta per le celebrazioni della tua famiglia

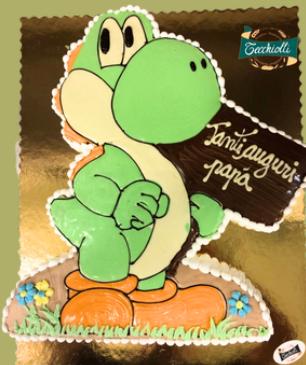
Scannerizza il QR code per vedere altre torte



Torte per grandi ricorrenze



Torte soggetto



Realizziamo torte che raccontano le tue passioni.
(peso minimo 2 kg, circa 15 porzioni)

Scannerizza il QR code per vedere altre torte soggetto



come effettuare *l'ordine*

- 1 -** Scegli la torta che preferisci
- 2 -** Personalizzala con scritta e/o cialda fotografica
- 3 -** Ordinala presso il tuo punto vendita di fiducia o direttamente alla nostra segreteria

**Attenzione, ricordati che le torte vanno ordinate
entro le ore 12 del giorno lavorativo precedente al ritiro**

I nostri contatti



Viale A. Degasperi, 1/D
CAVEDINE (TN)



www.tecchiolli.it



@panificio_tecchiolli



segreteria@tecchiolli.it



0461 864019