

CATÁLOGO DE PASTELES.



GALLOFA & CO.
PASTELERÍA FINA



EMPAREDADO DE CREMA

FINÍSIMAS CAPAS DE HOJALDRE RELLENAS DE CREMA PASTELERA Y CUBIERTAS DE FONDANT. UN CLÁSICO QUE NO TE PUEDES PERDER DE NUESTRA PASTELERÍA TRADICIONAL DEL NORTE.

Código: 001177



MILHOJAS DE MANTEQUILLA

NUESTRO CRUJIENTE HOJALDRE EN CAPAS COMBINADAS CON SUAVE CREMA DE MANTEQUILLA Y TERMINADO CON GRANILLO DE ALMENDRA.

Código: 001207



MILHOJAS DE MERENGUE

RIQUÍSIMO MERENGUE FRANCÉS PRESENTADO ENTRE CAPAS DE HOJALDRE DE MANTEQUILLA. UN PASTEL PARA DISFRUTAR DEL ESPLÉNDIDO SABOR DEL MERENGUE.

Código: 001208



**PETISÚ
DE CHOCOLATE**

TODO UN CLÁSICO DE LA PASTELERÍA ARTESANA ES ESTE PASTEL ELABORADO CON PASTA CHOUX, RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE Y CUBIERTO CON CHOCOLATE.

Código: 001230



**PETISÚ
DE CREMA**

ICÓNICO PASTEL ELABORADO CON PASTA CHOUX, RELLENO DE CREMA PASTELERA Y CUBIERTO DE FONDANT. UNA APRECIADA REFERENCIA DE NUESTRA PASTELERÍA ARTESANA.

Código: 001231



CAROLINA

PASTEL CON BASE DE GALLETA Y MERENGUE CUBIERTO DE CHOCOLATE. UNA PROPUESTA PENSADA PARA EL DISFRUTE DE LOS PALADARES MÁS GOLOSOS.

Código: 001152



PASTEL DE WHISKY

PASTEL DE MOUSSE DE WHISKY CON BASE DE BIZCOCHO SACHER Y COBERTURA DE CARAMELO. UNA SUAVE MOUSSE QUE DARÁ EL TOQUE DE SABOR A CUALQUIER POSTRE.

Código: 002964



PASTEL FERRERO

PASTEL DE MOUSSE DE FERRERO CON BASE DE BIZCOCHO Y AVELLANAS. LA APUESTA MÁS QUE SEGURA EN ESTA COMBINACIÓN DE AVELLANAS CON CHOCOLATE.

Código: 010041



DIÁBOLO DE CHOCOLATE

PASTEL DE MOUSSE DE CHOCOLATE CON BASE DE BIZCOCHO Y COBERTURA DE CHOCOLATE. EL POSTRE IDÓNEO PARA LOS AMANTES DEL CHOCOLATE EN TEXTURAS.

Código: 002740



**PASTEL
SAN MARCOS**

PASTEL DE BIZCOCHO RELLENO CON CAPAS DE TRUFA Y NATA Y CUBIERTO DE YEMA TOSTADA. UN PASTEL DE GRAN TRADICIÓN CON TODO EL SABOR CARACTERÍSTICO DE GALLOFA&CO.

Código: 002215



**PASTEL
SELVA NEGRA**

PASTEL DE BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON TRUFA Y NATA CUBIERTO DE LÁMINAS DE CHOCOLATE. UN PASTEL SIEMPRE BIENVENIDO Y QUE NO PUEDE FALTAR EN LA SELECCIÓN.

Código: 001279



**PASTEL
DE QUESO**

PASTEL DE MOUSSE DE QUESO CON BASE DE BIZCOCHO Y COBERTURA DE MERMELADA DE FRESA. CON CREMOSA MOUSSE Y UN EQUILIBRADO TOQUE DULCE.

Código: 001223



**TARTELETA
DE NUEZ**

PASTEL CON BASE SABLÉ, RELLENO DE CREMA PASTELERA CUBIERTA DE NUECES Y CHOCOLATE. LA COMBINACIÓN PERFECTA PARA DISFRUTAR DE LOS FRUTOS SECOS CON CHOCOLATE.

Código: 001305



**TARTELETA
DE MANZANA**

PASTEL CON BASE SABLÉ, RELLENO DE CREMA PASTELERA Y COMPOTA DE MANZANA HORNEADA. UNA DELICIA PARA DISFRUTAR TODO EL SABOR DE ESTA FRUTA HORNEADA Y CAMELIZADA.

Código: 001303



**TARTELETA
DE LIMÓN**

PASTEL CON BASE SABLÉ, RELLENO CON MOUSSE DE LIMÓN CUBIERTO DE MERENGUE FLAMBEADO. DELICIOSO CONTRASTE DE SABOR EN ESTE POSTRE TAN REFRESCANTE.

Código: 001304



**CAJA DE
PASTELES
FUSIÓN**

SELECCIÓN ESPECIAL DE 15 SABORES PRESENTADOS EN
PIEZAS DE BOCADO. NUESTRA SELECCIÓN MÁS ESPECIAL
EN FORMATO DE MINI PASTELES PARA QUE PUEDAS
DISFRUTAR TODA LA CARTA.

Código: 001647