

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



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

MILHOJAS DE **MANTEQUILLA**

Código: 001207



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

MILHOJAS **DE MERENGUE**





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



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







CAROLINA

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



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

Código: 010041



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

Y AVELLANAS. LA APUESTA MÁS QUE SEGURA EN ESTA COMBINACIÓN DE AVELLANAS CON CHOCOLATE.

DIÁBOLO **DE CHOCOLATE**



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 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.

PASTEL SELVA NEGRA

Código: 001279



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

PASTEL DE QUESO





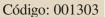
TARTALETA DE NUEZ

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

Código: 001305



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 CARAMELIZADA.







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

TARTALETA DE LIMÓN





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

CAJA DE PASTELES FUSIÓN