

Regina®

il tuo
Evento,
la tua
Torta!



di Stefano Montan

Segui tutti i passi
e le indicazioni,
divertiti a comporre la
tua Torta!

Il tuo Evento

Cosa festeggi?

CELEBRIMONIE

- matrimonio
- battesimo
- cresima
- comunione
- compleanno
- anniversario
- laurea...

...o semplicemente per passare
una serata un po' più dolce
:)

Primo Passo

Lo stile e la forma

due strade possibili

"WEDDING CAKE"

(torta a piani)

- tondo
- quadrato / rettangolo
- forma a scelta
(anche irregolare!)

PIANI

- uno
- due
- tre
- quattro, cinque, sei, sette...
quanti ne vuoi!

*Consigli e Note

- altezza di ogni piano 10/12 cm
- la forma può vincolare l'interno
e viceversa

CLASSICA

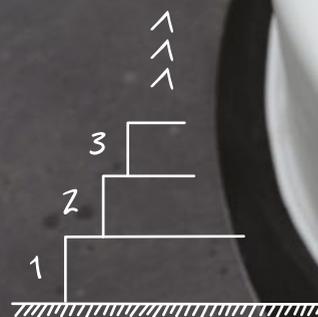
(solo un piano)

- tondo
- quadrato / rettangolo
- forma a scelta
(anche irregolare!)

*Consigli e Note

- altezza del piano 5/6 cm

Dai vita
al tuo
Progetto!





La tua torta,
la farò col mio cuore!

Secondo Passo

Il Cuore della Torta

TIPOLOGIA DELL'INTERNO

- 1) millefoglie
- 2) pan di spagna
 - con bagna
 - pasticcera (al maraschino)
 - rhum
 - senza bagna
 - alla frutta (succo ananas e polpa fragola)
- 3) frolla
 - (crostata di frutta)

FARCITURE

- crema pasticcera (1,2,3) ————— abbinamenti consigliati
- diplomatica (pasticcera + panna) (1,2,3)
- chantilly (panna alla vaniglia) (1,2,3)
- crema al cioccolato (1,2,3)
- crema alla nocciola (1,2,3)
- crema al pistacchio (1,2,3)
- mousse (al gusto che preferisci) (1,2,3)
- bavarese (al gusto che preferisci) (2,3)
- cremoso al cioccolato (latte, bianco, fondente) (2,3)
- soffiata (si consiglia frutta agrumata) (2,3)
- frutta fresca di stagione (1,2,3)

ELEMENTI CROCCANTI

- scaglie di cioccolato (fondente, latte, bianco)
- scaglie di mandorle caramellate
- cereali a fiocchi

Terzo Passo

La Copertura e finitura

- 1) Torta a piani
- 2) Torta Classica

LA COPERTURA

- panna montata (2)
- diplomatica (2)
- chantilly (2)
- ganache (fondente, latte, bianco) (1,2)
- crema regina (al burro) (1,2)
- pasta di zucchero (colore che preferisci) (1)
- glassa a specchio (1,2)

abbinamenti
consigliati

Quarto Passo

La Decorazione*

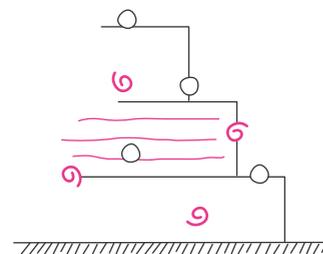
- stampe HD
- a tema cartoon
- decorazioni floreali
- frutta
- con personaggi 3D (anche in iper-realismo)

fiori eduli
pasta di zucchero

ACCESSORI

- confetti
- macarones
- lollipop

(completamente personalizzabili)



*Puoi fare ciò che vuoi!

Dai sfogo alla
tua fantasia!

Hai deciso?
Adesso tocca a me!



Il mio lavoro è la mia passione.
Ricerco materie prime di altissima
qualità che solo la natura può
offrire, dal sapore "vero".
Lo faccio per ottenere un prodotto
buono e sano... per tutti!

La nostra salute dipende molto dalla
nostra alimentazione ed io come
operatore del settore alimentare ho il
dovere e la responsabilità di garantirvi
il meglio.

Con me potete stare tranquilli!

Stefano Montan

Via Papa Giovanni XXIII, 7
Arancio, Lucca
+39 0583 954475

info@pasticceriareginalucca.it
www.pasticceriareginalucca.it

Seguici su

