

Catalogo torte



Le nostre torte tradizionali coniugano antiche ricette con metodi di preparazione innovativi, garantendo una pregevole commistione di sapori e profumi senza tempo. In aggiunta, sviluppiamo torte uniche, frutto di un'accurata ricerca e sperimentazione.

indice

- 07 La nostra storia
- 13 Allergeni
- 17 Le nostre torte
- 59 Configuratore



La nostra storia

1975

Nel 1975, nasce la Pasticceria Bronzetti, laboratorio artigianale avviato a conduzione familiare.

Inizialmente specializzata nella produzione di lievitati per autogrill e bar, la Pasticceria Bronzetti cresce costantemente, divenendo un simbolo di qualità e tradizione nel settore.





Ripercorriamo insieme le date più significative della nostra pasticceria:

1975

Apertura primo punto vendita in Via Rosmini.

1987

Inizio spostamento attività in Via Cembra 1.

1990

Apertura pasticceria in Via Cembra 1.

2003

I° restyling.

2006

II° restyling.

2010

Ingresso del figlio Gianluca in azienda.

2015

Cessione attività al figlio Gianluca.

2020

III° restyling e avvio caffetteria.

2022

Inaugurazione veranda esterna.

Allergeni



Torte senza latte

Ciucioi: pan di spagna con farina di nocciole e mandorle, crema di limone. (3, 8) (p. 51)

Frutta Free: pan di spagna con farina di nocciole e mandorle, crema di frutta di bosco, copertura di frutta. (3, 8) (p. 52)

Frutta e cioccolato: pan di spagna bianco, crema di frutta gocce di cioccolato fondente, copertura di frutta di bosco e scaglie di cioccolato fondente. (3, 6, 8) (p. 53)

Frutta del bosco: pan di spagna bianco, crema di frutta copertura con frutti di bosco. (1, 3) (p. 30)

Torte senza glutine

Ricotta e limone: pan di spagna bianco, crema di ricotta, scorze di limone, zucchero a velo. (3, 7) (p. 21)

Ciucioi: pan di spagna, farina di nocciole e mandorle, crema di limone. (3, 8) (p. 51)

20 parallelo: croccante ai cereali, mousse di cioccolato Guanaja 70%, mousse alla nocciola IGP piemontese, mousse di cioccolato bianco e vaniglia Tahiti. (7, 8) (p. 49)

Moja: croccante ai cereali, mousse leggera al caramello salato, inserto di crema ai lamponi, copertura al cioccolato bianco. (7, 8) (p. 48)

Cream Tart: due strati di friabile pasta frolla, ciuffi di crema chantilly, decorazione frutti di bosco e macaron colorati. (3, 6, 7) (p. 47)

Gentile: base croccante ai cereali e pistacchio, bavarese allo yogourt e ricotta, copertura al frutto della passione. (3, 6, 7, 8) (p. 50)

Frutta e cioccolato: pan di spagna bianco, crema di frutta gocce di cioccolato fondente, copertura di frutta di bosco e scaglie di cioccolato fondente. (3, 6, 8) (p. 53)

Frutta Free: pan di spagna con farina di nocciole e mandorle, crema di frutta di bosco, copertura di frutta. (3, 8) (p. 52)

Caraibe: base croccante ai cereali e pistacchio, mousse allo Yuzu, inserto al mango spadellato. (3, 6, 7, 8) (p. 40)

Torte senza lattosio

Sacher: pan di spagna al cacao e nocciole, confettura di albicocche, copertura di cioccolato fondente. (1, 3, 6, 7, 8) (p. 46)

Torinese: pan di spagna bianco, crema dei Gigli meringa alla nocciola, gocce di cioccolato fondente, copertura con ciuffi di crema dei gigli e scaglie fondenti. (1, 3, 6, 7, 8) (p. 52)

Allergie e intolleranze

Tutte le nostre torte a catalogo a base di pan di spagna bianco o al cacao, escludendo le torte a base di pasta sfoglia e bignè, possono essere fatte senza glutine.

Abbiamo creme senza latte come crema di frutti di bosco, crema al limone, crema al frutto della passione e crema di arancio, con disponibilità stagionale. Tuttavia, non sono prodotti certificati e vengono preparati nello stesso laboratorio dei dolci tradizionali, con attenzione alla pulizia e alla prevenzione di contaminazioni.

La Pasticceria Bronzetti non può garantire la certificazione Gluten Free e Lactose Free e declina ogni responsabilità in tal senso.

I clienti con problemi di allergie/ intolleranze alimentari sono pregati di chiedere maggiori informazioni al personale di sala.

ALLEGATO II Regolamento (UE) n. 1169/2011 e circolare Ministro Salute del 06.02.2015

Sostanze o prodotti che provocano allergie/ intolleranze

- 01. **Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 02. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 03. **Uova** e prodotti a base di uova.
- 04. **Pesce** e prodotti a base di pesce.
- 05. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 06. **Soia** e prodotti a base di soia.
- 07. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 08. **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
- 09. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
- 10. **Senape** e prodotti a base di senape.
- 11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. **Anidrite** solforosa e solfiti
- 13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
- 14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien/ Unverträglichkeiten auslösen

- 01. **Glutenhaltiges Getreide:** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
- 02. **Krebstiere** und daraus gewonnene.
- 03. **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 04. **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 05. **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 06. **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 07. **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (ein-schliesslich Lactose).
- 08. **Schlenfrüchte:** Mandeln, Haselnüsse, Walknüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 09. **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 10. **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 11. **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 12. **Schwefeldioxid** und Sulphite in konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l.
- 13. **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 14. **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Substances or products that cause allergies/intolerances

- 01. **Cereals** containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
- 02. **Crustaceans** and products thereof.
- 03. **Eggs** and products thereof.
- 04. **Fish** and products thereof.
- 05. **Peanuts** and products thereof.
- 06. **Soybeans** and products thereof.
- 07. **Milk** and products thereof (including lactose).
- 08. **Nuts** almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof.
- 09. **Celery** and products thereof.
- 10. **Mustard** and products thereof.
- 11. **Sesame** seeds and products thereof.
- 12. **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
- 13. **Lupin** and products thereof.
- 14. **Molluscs** and products thereof.

I clienti con problemi di allergie/intolleranze alimentari sono pregati di chiedere maggiori informazioni al personale di sala. Kunden mit Lebensmittelallergien werden gebeten, für weitere informationen bei dem Personal fragen. Customers with food allergy/intolerance problems are asked for more information to the dining room staff.



Le nostre torte



Listino Prezzi



24,00€



29,00€



34,00€



40,00€

Oltre le 10 porzioni, 4€ a porzione

Torte Cake Design o di forma particolare, a partire da 6€ a porzione con preventivo su misura.

Cream Tart e torte a base di Pan di Spagna 4,50€ a porzione

Torte in pasta di zucchero con forme particolari a 6€ a porzione, con preventivo su misura.

Le torte vengono realizzate nel formato rotondo o rettangolare in base alle esigenze di produzione e tipologia, eventuali preferenze vanno espresse al momento dell'ordine.

Stampa foto **A3:** 13,00€, **A4** 8,00€, **A5:** 5,00€



Classica

1, 3, 6, 7, 8
Allergeni

- » pan di Spagna bianco
- » crema chantilly
- » crema al cioccolato
- » bagna alla vaniglia
- » copertura di cioccolato bianco liscio



Langhe Piemontesi

1, 3, 6, 7, 8
Allergeni

- » pan di Spagna bianco
- » crema di nocciole tostate Piemonte IGP e gocce di
- » cioccolato fondente 55% di cacao
- » copertura di cioccolato gianduia liscio



Diplomatica

1, 3, 6, 7
Allergeni

- » due strati di pasta sfoglia
- » crema chantilly
- » pan di Spagna bianco
- » bagna alla vaniglia
- » copertura di cioccolato bianco a scaglie



Ricotta e limone

3, 7 
Allergeni

- » pan di Spagna bianco
- » crema di ricotta e scorze di limone
- » zucchero a velo



Cartoccio Gianduja

1, 3, 6, 7, 8
Allergeni

- » Pan di Spagna al Cacao
- » crema chantilly,
- » leggera bagna al Rum
- » copertura di cioccolato Gianduja.



Cartoccio al cioccolato bianco

1, 3, 6, 7, 8
Allergeni

- » pan di Spagna al cacao
- » crema chantilly
- » leggera bagna gusto rum
- » copertura di cioccolato
accartocciato bianco o
gianduja



Saint Honoré caramello

1, 3, 7
Allergeni

- » base di friabile pasta sfoglia
- » crema chantilly
- » pan di Spagna bianco
- » bagna alla vaniglia
- » giandujotti di crema al cacao
- » bignè al cioccolato ricoperti di caramello



Dolce d'Autunno

1, 3, 6, 7, 8
Allergeni

- » pan di Spagna bianco
- » bagna al gusto rum
- » crema leggera ai marroni variegata caramello
- » copertura di cioccolato gianduia a scaglie





Lo sapevi?

La pasta sfoglia in cottura mette in atto la lievitazione fisica. La pasta sfoglia contiene acqua che in cottura evapora dal prodotto, incontra le stratificazioni di burro che abbiamo creato con le pieghe dell'impasto e spinge l'impasto verso l'alto.

Millefoglie del dottore

1, 3, 6, 7, 8
Allergeni

- » due strati di croccante pasta sfoglia
- » crema chantilly variegata al pistacchio siciliano e caramello salato
- » lampone fresco a pezzi



Millefoglie Chantilly

1, 3, 7
Allergeni

- » tre strati di friabile pasta sfoglia
- » crema chantilly
- » rifinitura di panna e pasta sfoglia



Torta ai frutti di bosco

1, 3, 6, 7, 8

Allergeni

- » pan di Spagna bianco
- » bagna ai frutti di bosco
- » crema chantilly
- » crema ai frutti di bosco
- » abbondanti frutti di bosco



Torta di frutta mista

1, 3, 6, 7, 8

Allergeni

- » pan di Spagna bianco
- » bagna al succo di frutta
- » crema chantilly
- » crema ai frutti di bosco
- » abbondante frutta mista



Iceland

1, 3, 6, 7, 8
Allergeni

- » pan di Spagna cacao
- » crema allo skyr e mirtillo fresco
- » copertura in pasta di zucchero e mirtillo disidratato



Mozart

1, 3, 6, 7, 8
Allergeni

- » pan di Spagna bianco
- » crema al pistacchio
- » crema al cioccolato
- » bagna leggera alla vaniglia
- » copertura in pasta di mandorle







Lo sapevi?

Riscaldare le uova sul fuoco prima di montarle serve solo per velocizzare l'operazione di montaggio e non per la buona riuscita del Pan di Spagna. L'uovo infatti raggiungerà la temperatura ottimale di montaggio continuando a montare in macchina, allungando però i tempi di preparazione.

Abinao Passion

1, 3, 6, 7, 8
Allergeni

- » pan di Spagna al cacao
- » mousse di cioccolato fondente abinao 85% e lampone fresco
- » copertura di cioccolato gianduia e lamponi freschi
- » gianduia e lamponi freschi.



Mediterranea

1, 3, 6, 7, 8
Allergeni

- » pan di Spagna bianco
- » leggera bagna alla vaniglia
- » crema chantilly al pistacchio
- » succose amarene
- » copertura di cioccolato al pistacchio
- » gruè di cacao e panna



Naked Cake

1, 3, 7
Allergeni

- » pan di Spagna bianco
- » bagna alla frutta
- » crema chantilly
- » frutti di bosco freschi



Naked Cake 2.020

1, 3, 6, 7, 8
Allergeni

- » pan di Spagna cacao
- » crema chantilly
- » variegatura al caramello salato
- » gocce di cioccolato fondente



Caraibe

3, 6, 7, 8
Allergeni



- » base croccante ai cereali e pistacchio
- » mousse allo Yuzu
- » inserto al mango spadellato



Schwarz- wald

1, 3, 7, 8, 12
Allergeni

- » pan di Spagna al cacao
- » bagna al gusto maraschino
- » panna fresca
- » succose amarene







Lo sapevi?

Esiste un metodo molto antico per capire quando il “polentino” dei bigne’ è pronto. Il mestolo di legno serve anche da timer, infatti, una volta pronto il “polentino” si staccherà dal mestolo senza lasciare residui, questo non succede con altri materiali.

Sacher

1, 3, 6, 7, 8 
Allergeni

- » pan di spagna al cacao e nocciole
- » confettura di albicocche
- » copertura di cioccolato fondente



*per maggiori informazioni sui prezzi consultare pagina n. 16

Cream Tart

3, 6, 7 
Allergeni

- » due strati di friabile pasta frolla
- » ciuffi di crema chantilly
- » decorazione di frutti di bosco e macaron colorati



*Si consiglia la prenotazione almeno 3 giorni prima. La disponibilità delle torte dipende dalla stagionalità e dalle prenotazioni precedenti.

Torta Moja

7, 8 
Allergeni

- » croccante ai cereali e nocciole
- » mousse leggera al caramello salato
- » inserto di crema ai lamponi
- » copertura di cioccolato bianco



20° parallelo

3, 6, 7, 8 
Allergeni

- » croccante ai cereali e pistacchio
- » mousse di cioccolato Guanaja 70%
- » mousse alla nocciola IGP piemontese
- » mousse di cioccolato bianco e vaniglia Tahiti



Gentile

3, 6, 7, 8
Allergeni

- » base croccante ai cereali e pistacchio
- » bavarese allo yogourt e ricotta
- » copertura al frutto della passione



Tortina dei ciucioi

3, 8
Allergeni

- » pan di spagna con farina di nocciole e mandorle
- » crema di limone



Frutta Free

3, 8  
Allergeni

- » pan di spagna con farina di nocciole e mandorle
- » crema di frutta di bosco
- » copertura di frutta



Frutta e cioccolato

3, 6, 7, 8 
Allergeni

- » pan di spagna bianco
- » crema di frutta
- » gocce di cioccolato fondente
- » copertura di frutta di bosco e scaglie di cioccolato fondente



Torinese

1, 3, 6, 7, 8 
Allergeni

- » pan di spagna bianco
- » crema dei Gigli meringa alla nocciola
- » gocce di cioccolato fondente
- » copertura con ciuffi di crema dei gigli e scaglie fondenti



Frutta del bosco

1, 3, 8 
Allergeni

- » pan di spagna bianco
- » crema di frutta
- » copertura con frutti di bosco





Configuratore

Crea la tua torta

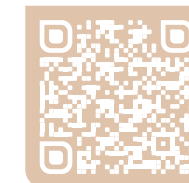
Non hai trovato quello che cercavi? La Pasticceria Bronzetti è sempre un passo avanti, scopri la novità del configuratore online e crea la torta perfetta.

Perché il configuratore?

Usa il configuratore per creare la tua torta perfetta: base, farcitura, bagna, ingredienti e porzioni personalizzabili. Aggiungi anche una frase unica per un tocco speciale.

Come funziona?

Entra su **pasticceriabronzetti.it**, vai nella sezione Configuratore e inizia a personalizzare la tua torta come desideri.



Configura la tua torta!



Via Cembra 1
38015, Lavis (TN)

+39 3488 07 29 35
+39 0461 24 01 02
info@pasticceriabronzetti.it
pasticceriabronzetti.it