



*els
nostres
pastissos*





MASSINI

Pa de pessic tipus genovesa obert amb dues capes farcides, una de trufa i l'altra de nata. Decorat amb "gema" cremada i botons de nata i trufa alterns.



SANT MARC

Genovesa oberta amb dues capes farcides de nata i el lateral pentinat amb nata. Decorat amb "gema" cremada i botons de nata.



GEMA

Genovesa farcida de melmelada de préssec, (també és opcional alguna altra melmelada). Decorada amb "gema" i amb fruites confitades. Al voltant amb granet de xocolata.



PISTA

Pastís amb base de genovesa amb dues capes farcides a escullir: crema, nata, trufa, crema-nata, nata-trufa. Decorada amb crema cremada, un fil de xocolata, flors i encenalls. Al voltant, ametlla filetejada.



CENTRE

Genovesa oberta amb dues capes a escullir: nata, trufa, nata-trufa. Decorat allisat amb nata o trufa.



MANTEGA

Genovesa oberta amb dues capes, una farcida amb mantega de xocolata i l'altra de mantega blanca, allisada per fora amb mantega blanca i un cordó de mantega de xocolata al voltant. Decorada amb flors i filigranes de xocolata; el lateral es pot acabar amb granet de xocolata o granet de crocant.





SARA AMETLLAT

Genovesa oberta amb dues capes, una farcida de mantega blanca i l'altra de mantega de xocolata. Acat allisat amb mantega i d'ametlla filetejada i empol·sinada amb sucre llustre.



PASTÍS RUS

Planxes de clara d'ou, ametlla i sucre apilades, farcides entremig amb mantega de cafè i praliné. Allisat al cim amb la mateixa mantega i decorat amb ratlles i pics de mantega.



PROFITEROLES

Pastís de profiteroles farcides de nata i banyat amb xocolata.



SACHER

Genovesa de cacau amb una mica de trufa i dues capes de melmelada d'albercoc (també és opcional alguna altra melmelada). Cobert de xocolata i decorat amb fisalis i plata. Al voltant, granet de xocolata.



SACHER DE TRUFA

Genovesa de cacau amb dues capes de trufa (les capes interiors també poden ser de nata). Cobert de xocolata i decorat amb encenalls de xocolata negra i blanca i pics de trufa. Al voltant, granet de xocolata.



SACHER BLANC

Genovesa blanca amb dues capes amb una mica de nata i melmelada de maduixa. Acat banyat amb xocolata blanca i decorat amb ratlles de xocolata negra. Al voltant, granet de xocolata.



SELVA NEGRA

Pastís quadrat de genovesa de cacau farcit de trufa amb conyac. Decorat amb encenalls de xocolata empolsinats de cacau en pols.



SELVA BLANCA

Pastís quadrat de genovesa de cacau i capes de nata. Decorat amb encenalls de xocolata.





MOUSSE DE LLIMONA

Base interior de genovesa amb mousse de llimona. Decorat amb una fina capa de crema de llimona i acabat amb un fil de xocolata i groselles.



MOUSSE DE LLIMONA-GERDS

Base interior de genovesa amb mousse de llimona. A l'interior un gelificat de puré de gerds i decorat amb un marbrejat vermell, llimona i gerds.



MOUSSE DE MADUIXA

Base interior de genovesa amb mousse de maduixa. Acabat amb una capa de crema de maduixa i decorat amb maduixot.



MOUSSE DE FORMATGE FRESC

Base de genovesa amb mousse de formatge fresc. Decorat amb una capa de crema de fruita a escollir: maduixes, gerds, aranyons, pinya, etc.



MOUSSE DE PRÉSSEC I MARACUJÀ

Base de genovesa amb cinta lateral de bescuit gioconda ratllat verd. A dins trossets de préssec amb almívar i farcit amb el mousse de préssec amb maracujà, decorat i gelatinat.



MOUSSE DE TIRAMISÚ

Base de genovesa blanca i mousse. A l'interior, daus de genovesa mullada amb cafè i una mica de licor d'avellana. Empolsinat de cacau i decorat amb uns grans de cafè de xocolata.



MOUSSE DE FRUITES DEL BOSC

Base interior de genovesa amb mousse de fruites del bosc. Decorat amb un assortit de fruites del bosc gelatinades.



MOUSSE DE GERDS

Base fina de genovesa, decorat amb mousse de gerds i al voltant una cinta lateral de bescuit gioconda ratllat vermell. Acabat gelatinat.



MOUSSE PERA-CARAMEL

Base de genovesa, una capa de mousse de caramel i una altra de mousse de pera. Decorat amb un marbrejat de caramel i pera.





PASTÍS DE XIXONA

Semifred de nata amb torro de Xixona muntat al mig de dues planxes tipus braç de gitano. El sobre cremat amb “gema” i decorat amb botons de nata i boletes de xocolata.



PASTÍS DE NOUS

Semifred de nata amb pasta de nous i granet de crocant muntat entremig de dues planxes de rus banyades en xocolata. Decorat amb pics de nata i trufa i trossets de nous.



PASTIS DE CROCANÇ (GELAT)

Base amb planxa de braç sobre una barreja de nata, ou muntat tipus bescuit i granet d'ametlla de crocant. Decorat amb nata, pics de trufa i alguna cirera.



MOUSSE DE XOCOLATA

Base de genovesa de cacau i lateral de bescuit gioconda amb ratlles de cacau, farcit de mousse de xocolata. Acabat amb una mica de cacau en pols, gelatinat i filigranes de xocolata.



MOUSSE DE TRES XOCOLATES

Base de genovesa de cacau i tres capes de mousse amb base de crema anglesa, xocolata blanca, xocolata amb llet i xocolata negra. Decorat amb boletes de cereals banyades de xocolata.



MOUSSE DE CREMA CATALANA

Base de genovesa, cinta lateral de bescuit gioconda amb pinyó. A l'interior dues capes de mousse de crema catalana separades per un disc de genovesa de cacau amb un fil de caramel. Decorat amb “gema” cremada i decorat amb llimona i canyella.





PASTÍS DE POMA

Base de pasta de full amb crema i decorat amb poma laminada gelatinada. Opcional, decorat també amb fruits secs.



PASTÍS DE MADUIXOTS

Base de pasta de full amb crema catalana cremada o nata, decorat amb maduixots naturals. Acabat amb gelatina i, si es vol, decorat també amb nata.



PASTÍS DE FRUITS VERMELLS

Base de pasta de full amb crema catalana cremada o nata, decorat amb fruits vermells naturals variats i acabat gelatinat.



PASTÍS DE FRUITES

Base de pasta de full amb crema catalana cremada i decorat amb fruites assortides variades. Acabat gelatinat.



PASTÍS DE FRUITS SECS

Base de full amb crema cremada i decorat amb assortit de fruits secs, orellanes i dàtils. Acabat gelatinat.



Llavina

PASTISSERIA

La filosofia de la Pastisseria Llavina,
que compta amb la distinció d'artesà alimentari,
és elaborar productes de qualitat, combinant
la pastisseria clàssica d'origen selecte
amb una línia tradicional.

Contacta amb nosaltres,
i digue'ns quin pastís necessites!



llavina

PASTISSERIA

C/ Socós, 14
Centelles - 08540
patisserie@llavina.com
www.llavina.cat

