

Pasticceria Stefanetti

Legnano

INGREDIENTI E ALLERGENI PRESENTI IN TORTE FRESCHE, PASTINE DA TEA, PASTICCERIA SECCA E FRESCA:

1-Farina GLUTINE

2-Burro LATTOSIO

3-Uova TUORLO e ALBUME

4-Vino bianco ANIDRIDE SOLFOROSA

5-Latte/Panna LATTOSIO

6-Lecitina di SOIA

7-ARACHIDI

8-SESAMO

9-NOCCIOLA

10-NOCI

11-MANDORLE

TORTE

CHANTILLY CLASSICA: pan di Spagna, crema chantilly, Panna, meringa

Allergeni: 1-3-5

*Variante con frutta di stagione: FRAGOLE, FRUTTI DI BOSCO, KIWI, ANANAS.

**Variante con il cioccolato: allergeni: 6-7-8-9-10-11

***Variante con pasta di mandorle: 11

MILLEFOGLIE CLASSICA: sfoglia e crema chantilly

Allergeni: 1-2-3-4-5

*Variante con frutta di stagione: FRAGOLE, FRUTTI DI BOSCO, KIWI, ANANAS.

**Variante con il cioccolato: allergeni: 6-7-8-9-10-11

CROSTATA DI FRUTTA: frolla, crema pasticcera, pan di Spagna

Allergeni: 1-3-5

*Variante con frutta di stagione: FRAGOLE, FRUTTI DI BOSCO, KIWI, ANANAS.

FOCACCIA DI FRUTTA: pasta lievitata e frutta assortita

Allergeni: 1-2-3-5

*Lievito madre e lievito di birra

** Frutta cotta in proporzione variabile :ANANAS, MELA, LAMPONE, PESCA, PERA, FARGOLA, FICHI, UVA FRAGOLA.

***Cioccolato: 5-6-7-8-9-10-11

FROLLA:

Farina GLUTINE, zucchero, burro LATTOSIO, uova TUORLO e ALBUME, limone e vaniglia. *ALLERGENI:1-2-3*

SFOGLIA:

Burro LATTOSIO, farina di frumento GLUTINE, vino bianco ANIDRIDE SOLFOROSA, uova intere ALBUME e TUORLO. *ALLERGENI: 1-2-3-4*

PAN DI SPAGNA:

Farina "0" (GLUTINE), Uova intere, Zucchero, Fecola di patate, vaniglia naturale e limone. *ALLERGENI: 1-2-3*

Variante: PASTA PARADISO: BURRO e MANDORLE: *ALLERGENI: 1-2-3-11*

CREMA ALL'UOVO:

Latte LATTOSIO, zucchero semolato, uova TUORLO, farina di frumento GLUTINE, burro LATTOSIO, vaniglia naturale. *ALLERGENI: 1-2*

PASTA LIEVITO:

Farina di frumento tipo "00" GLUTINE, zucchero semolato, TUORLO d'uovo, burro LATTOSIO, burro di cacao, latte in polvere LATTOSIO, E417, aromi naturali, tracce di FRUTTA SECCA A GUSCIO e ARACHIDI. *ALLERGENI: 1-2-3-7-11*

PASTA PER BIGNE':

Farina GLUTINE, burro LATTOSIO, uova intere ALBUME e TUORLO.

ALLERGENI: 1-2-3

COPERTURA DI CIOCCOLATO FONDENTE:

Pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante LECITINA DI SOIA, estratto di vaniglia. Può contenere tracce di FRUTTA SECCA A GUSCIO e PROTEINE DEL LATTE. *ALLERGENI:6-7-8-9-10-11*

COPERTURA DI CIOCCOLATO AL LATTE:

Zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere LATTOSIO e PROTEINE DEL LATTE, pasta di cacao, emulsionante LECITINA DI SOIA, estratto di vaniglia. Può contenere tracce di FRUTTA SECCA A GUSCIO. *ALLERGENI:2-6-7-8-9-10-11*

COPERTURA DI CIOCCOLATO BIANCO:

Zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere LATTOSIO, siero di latte in polvere LATTOSIO e PROTEINE DEL LATTE, emulsionante LECITINE DI SOIA, estratto di vaniglia. Può contenere tracce di altra FRUTTA SECCA A GUSCIO. *ALLERGENI:6-7-8-9-10-11*

Pasticceria a base di FROLLA:

PASTINE DA TEA= FROLLA+MANDORLE+CIOCCOLATO

TARTELLETTE ALLA CONFETTURA= FROLLA+Confettura (albicocca, FRUTTI DI BOSCO E FRAGOLE)

TARTELLETTE ALLA FRUTTA = FROLLA+CREMA ALL'UOVO+frutta di stagione)

TARTELLETTE AL PISTACCHIO= FROLLA+ crema AL BURRO (LATTOSIO) +PISTACCHIO

Pasticceria a base di MANDORLA:

PETIT FOUR= MANDORLE+zucchero+ALBUME.

Pasticceria secca a base di SFOGLIA:

Ventaglietti/sfoglie con frutta/prussiani: SFOGLIA, ananas,mele,confettura albicocca, zucchero.

Pasticceria secca MONTATA

SAVOIARDI: zucchero, miele, FARINA TIPO"0", TUORLO, ALBUME",fecola di patate.

PRUSSIANI: SAVOIRADI+CIOCCOLATO FONDENTE.

MERINGHE: zucchero, ALBUME.

FUNGHETTI: MERINGA+CIOCCOLATO FONDENTE.

Pasticceria al CIOCCOLATO:

Fiamme fondenti/torciglioni/chiaavi di violino= FROLLA+Ganache (copertura di CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE, PANNA (LATTOSIO)), MANDORLE, NOCCIOLE, COPERTURA di CIOCCOLATO FONDENTE.

Topini al latte/ fiamme al latte/brasiliani/tartufi amaretto e cioccolato= FROLLA+Ganache (copertura di CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE, PANNA (LATTOSIO)), MANDORLE, NOCCIOLE, COPERTURA di CIOCCOLATO LATTE.

Topini bianchi/fiamme bianche= FROLLA+Ganache (copertura di CIOCCOLATO BIANCO, PANNA (LATTOSIO)), MANDORLE, NOCCIOLE, COPERTURA di CIOCCOLATO LATTE.

Tartufi amaretto: CIOCCOLATO+MANDORLE dolci e amare.

Pralineria al CIOCCOLATO :

PRALINE RIPIENE:**Noci** kenya/tartufi/caffè/tronchetti/**cremini**/tartufo bianco/**pistacchio**/bacio **nocciola**/mandula: Ganache (copertura di CIOCCOLATO FONDENTE, BIANCO e AL LATTE, PANNA (LATTOSIO) burro di cacao, alcolati), MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHIO, caffè, COPERTURA di CIOCCOLATO FONDENTE.

PRALINE CON FRUTTA:

boeri/graffioni/alkekengi/arancini/limoncini/zenzerini: frutta sotto liquore, frutta candita, zucchero fondente, COPERTURA DI CIOCCOLATO BIANCO/LATTE/FONDENTE.

PASTE PER CREME:

PASTA GIANDUJA: cacao, LECITINA DI SOIA, NOCCIOLA, oli vegetali non idrogenati, può contenere tracce di FRUTTA SECCA A GUSCIO.

PASTA NOCCIOLA: NOCCIOLA, oli vegetali non idrogenati.

PASTICCERIA FRESCA

CANNONCINI: SFOGLIA*+CREMA ALL'UOVO

BIGNE' creme assortiti: pasta per BIGNE'*+CREMA ALL'UOVO/+PASTA GIANDUJA/+PASTA NOCIOLA.

BIGNE' alla PANNA/CIGNI: pasta per BIGNE'*+PANNA

LOMBARDINI: pasta LIEVITATA+PANNA+CREMA ALL'UOVO+ZABAJONE

MERINGHE: zucchero, ALBUME+PANNA

TARTELLETTE di FRUTTA: FROLLA+CREMA AL'UOVO+frutta fresca+gelatina

PASTICCERIA SALATA

Salatini e pizzette: SFOGLIA+POMODORO+FORMAGGIO filante+spinaci+carciofi+asparagi+peperoni+prosciutto+salmone+tonno+wuster. Può contenere tracce di GAMBERI.

BOCCONCINI/CROISSANTS ai salumi: Pane per bocconcini (FARINA, acqua, LATTE, BURRO, UOVA, zucchero, sale, olio.), Majonese (UOVA, olio, limone), Formaggio a fette (LATTOSIO), affettati assortiti.

PANETTONE GASTRONOMICO/TARTINE: Pane ((FARINA, acqua, LATTE, BURRO, UOVA, zucchero, sale, olio.), Majonese (UOVA, olio, limone), BURRO salato, salmone, GAMBERETTI, uova di lompo, affettati assortiti.

BIGNE' /CANNONCINI SALATI: BIGNE'*,CANNONCINI*, mousse ai formaggi (LATTOSIO),mousse al salmone (PANNA-LATTOSIO).

TORTE DA BANCO

TORTE CONSERVATE A +4°.

TORTE FARCITE alle CREME: PAN di SPAGNA*+CREMA
ALL'UOVO*+ZABAJONE*+ pasta GIANDUJA*+ pasta NOCCIOLA+ crema al
BURRO, CIOCCOLATO*.

TORTE FARCITE alla PANNA: PAN di SPAGNA*+CREMA
ALL'UOVO*+ZABAJONE*+ pasta GIANDUJA*+ PANNA.

TORTE da FORNO: FROLLA*/SFOGLIA*+PASTA PARADISO+ frutta assortita+
confettura albicocca.

FOCACCE DI FRUTTA: PASTA LIEVITO*+frutta assortita+gelatina

SEMIFREDDI

TORTE CONSERVATE A -18

MERINGATA classica e frutti di bosco: MERINGA*+CREMA
ALL'UOVO*+ZABAJONE+PANNA+pasta GIANDUJA*+frutti di BOSCO assortiti.

SEMIFREDDI ASSORTITI: PAN di SPAGNA*+CREMA ALL'UOVO*+PANNA+
MERINGA ALL'ITALIANA (zucchero, ALBUME)+ ZABAJONE*+ pasta
GIANDUJA*+caffè+ frutta di stagione+ pasta PISTACCHIO+pasta
MANDORLA+cannella e vaniglia q.b

