



Alessia & Averga
LA BOUTIQUE DELLE TORTE

La Boutique delle Torte

WEDDING & ANNIVERSARY



CAKE DESIGN

Questa tipologia di torte è quella che più si vede durante i ricevimenti.

Una soffice base di pan di spagna, creme di farcitura e stuccatura in crema al burro.

È possibile decorarle con fiori freschi, wafer paper, cake topper personalizzati.

È possibile inoltre realizzarla anche finta nel caso in cui la location già vi fornisca quella da sporzionamento!



CREAM TART

**Per gli amanti della frolla
l'opzione è la Cream Tart.**

**Una base friabile alternata a della
soffice crema con tantissime
possibilità di combinazioni.**

**Decorazioni disponibili con fiori
freschi, frutta, immagini e topper
personalizzati.**



TORTE MODERNE o CROSTATE

Queste torte sono idonee a ricevimenti più contenuti ed intimi, vengono realizzate per un massimo di 15 porzioni a torta e sono davvero super golose!

Anche in questo caso è possibile abbellirle con decorazioni floreali, topper e targhettine personalizzate in pasta da zucchero.

MONOPORZIONI

Un trend molto apprezzato è quello di allestire un buffet di sole monoporzioni, magari da abbinare ad una torta scenografica!

Ci sono tantissime opzioni di gusto e potendo scegliere varie tipologie si riesce a coccolare meglio il proprio ospite!

Crostatine, Mousse, mini Cream Tart!



A seguito della scelta della tipologia, verrete guidati in merito a scelta di gusti ed estetica; vi verrà fornita una quotazione ad hoc ed un PDF con indicate opzioni di gusto e decorazioni disponibili!

Non forniamo bozzetti ma realizziamo moodboard con immagini reference per capire abbinamenti estetici e palette di colori da rispettare per i vostri eventi!

Per qualsiasi informazione restiamo a vostra completa disposizione anche telefonicamente.

