

◆ E L A R T E H E C H O D U L C E ◆



tra  us

# Tartas



// LEMON PIE //  
Base de galletas bretona,  
cremoso de limón y  
merengue italiano  
flambeado



// QUESO AL HORNO //  
Tarta suave y cremosa de  
queso cocida al baño  
maría con base de galletas  
caramelizadas



// TARTA SACHER //  
Bizcocho jugoso de chocolate  
con mermelada de pasión y  
melocotón, crema de  
chocolate y baño crujiente  
y fino de chocolate



// TARTA DE CELEBRACIÓN //  
Bizcocho jugoso de limón,  
canela con crema de nata  
con perlas de vainilla y  
chocolate blanco.  
Decoración a elegir  
por el cliente.v



// GRAN COOCKIES //  
Capas de bizcocho con  
mousse de chocolate blanco  
y galletas cookies bañada  
con chocolate blanco



// RED VELVET //  
Bizcocho húmedo y  
jugosísimo con un ligero  
toque a vainilla y con una  
cobertura de dulce queso  
en su interior  
bañada y con galleta  
crumbel roja



// ARGENTINA //  
Crema de dulce de leche y  
chocolate leche, con galletas y  
natillas aromatizadas con caviar  
de vainilla, con tropezones de  
nueces y dados de brownie





**// QUESO AL HORNO  
CON COMPOTA  
DE FRUTOS ROJOS //**  
Tarta suave y cremosa de  
queso cocida al baño maría  
con base de galletas  
caramelizadas y cubierta  
por una compota de  
frutos rojos y arándanos

**// TRES CHOCOLATES //**  
Mousse de chocolate blanco  
con núcleo de dos chocolates,  
negro y leche, bañada y  
con splash de chocolate



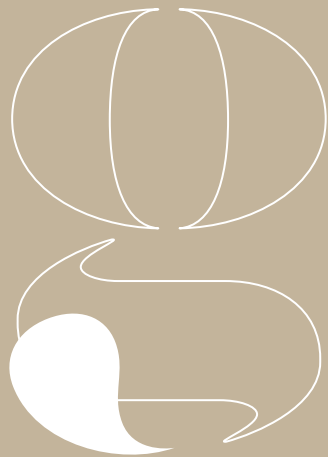
**// DANGER CHOCOLATE //**



Bizcocho húmedo de  
chocolate con una crema  
suave de chocolate y con  
toques a praliné de almendras  
y avellanas, espolvoreado con  
una fina capa de cacao  
y danger de chocolate blanco

**// TARTAS  
SACHER Y TRAGUS  
10-12 RACIONES //**

**Resto de Tartas  
16-18 RACIONES**



**// CARROT CAKE //**  
Bizcocho jugoso de zanahoria  
y suprema de queso con  
puntos de cremoso de  
zanahoria y mango,  
brownie desmigado y  
splash de chocolate

**// TRAGUS //**  
Auténtica tarta de galletas.  
Milhojas de galletas con  
capa de cremoso de  
chocolate con leche y  
vainilla Tahití



**// TRAGUS RECTANGULAR //**



Auténtica tarta de galletas.  
Milhojas de galletas con  
capa de cremoso de  
chocolate con leche y  
vainilla Tahití

**// SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA //**  
Disponemos de tartas sin gluten y sin lactosa

# individuales



// ECLAIR DE VAINILLA  
Y FRESAS //

Namelaka de chocolate blanco y vainilla con interior de fresas confitadas y sobre una base de galleta de sable de vainilla

// LEMON PIE //  
Base de galleta bretona, cremoso de limón y punta de merengue italiano flambeado



// GOLD ROCHE //  
Cremoso de praliné de almendras y chocolate con leche. Núcleo de pailleté feuillentine cubierto de chocolate con granillo de almendra dorada



// ESFERA DE  
CÍTRICOS //  
Esfera de chocolate blanco con interior de cremoso de lima y limón, galleta de cacao- sal y esfera de yogur griego.

// FRESÓN DE HUELVA //  
Mousse suave de queso con interior gelificado de frutos rojos, base clásica de galleta y mantequilla.



// POLO DE ATENAS //  
Cremoso de yogurt griego con crujiente de crispís de frambuesa y cremoso de frambuesa, bañado con una fina capa de chocolate de frutos rojos.



// NEW 3 CHOCOLATES //  
Base de bizcocho brownie con una combinación de ganache de chocolate negro y naranja, con mousse suave de chocolate blanco y caviar de vainilla, namelaka de chocolate con leche y almendras y crujiente



// DULCE DE LECHE //  
Mousse suave de dulce de leche con núcleo de cremoso de dulce de leche y base de galleta crumbel



// PETIT BRIOCHE //  
Pan brioche emborrachado  
en leche y caramelizado  
a mano

//CHOCOLATE LOVER'S//  
Bizcocho húmedo de chocolate,  
milhojas de crema de chocolate  
y almendras /avellanas,  
con finas capas de chocolate.



// SEVILLA //  
Sable de cacao ,  
cremoso de limón ,  
naranja y azahar con el skyline de  
Sevilla en chocolate.

// TATÍN NEW //  
Manzana asada y  
caramelizada con canela  
y mantequilla, con una  
crema de tofe y base de galleta



// TRAGUS //  
Auténtica tarta de  
galletas. Crema de  
chocolate con leche,  
crujiente de galletas y  
crema de vainilla de tahití.

// PANNACOTA //  
Nata cocida y aromatizada  
con perlas de vainilla y  
ramas de canela,  
con cremoso de frambuesa  
y crocanti de almendra



// CEREZAS DEL JERTE //  
Cremoso de chocolate  
blanco y cerezas con un  
interior de yogurt, sobre  
una base de galleta  
de cacao y almendras



// MILHOJAS DE TIRAMISU //  
Milhojas de galleta sable  
de cacao con cremosos de queso  
de mascarpone, crema suave  
de chocolate con leche y café,  
con bizcocho de amaretto  
y crujiente de chocolate.

// LATA  
TOCINO DE CIELO//



// POLO COOKIES //  
Mousse de chocolate blanco  
con trozos de galleta cookie  
bañado por una capa fina de  
chocolate blanco crujiente  
con terminaciones de galleta  
y arena de cookies



// LATA  
QUESO-FRAMBUESA //  
Queso cocido  
horno en baño maría con  
gelée de frambuesa



// CARROT CAKE //  
Jugoso de zanahoria y  
almendras, con mousse de  
queso y quenelle de  
cremoso de chocolate  
blanco, mandarina y mango

// TRANSPARENCIA  
MANHATTAN //

Galleta crumbel de cacao y sal,  
esponjoso de de chocolate con  
crema intensa de chocolate y  
terminado con grajeas de  
bolitas de cereales  
de tres chocolates



// TRANSPARENCIA  
CHEESECAKE //

Galleta crumbel de canela,  
mousse suave de queso  
con gelée de frambuesa,  
grajeas de chocolate  
blanco y pistacho.

// TRANSPARENCIA  
TIRAMISÚ //

Mousse de mascarpone  
con bizcocho ligero de cacao,  
bañado en almíbar de  
café-amaretto y terminado con  
virutas de chocolate y cacao



# banderas

// 10 raciones 4x 10 cms - 950 grs //

// BROWNIE //



Bizcocho esponjoso  
de chocolate con nueces

// TIRAMISU //



Mousse de queso mascarpone  
con bizcocho de cacao bañado  
en almíbar de café y amaretto



# delicatessen

// ROCAS SUIZAS //  
Bastones de almendra  
caramelizada rebozado  
con chocolate negro



// BROWNIE //



// HELADOS //  
Quenelles, bolas y tulipas de  
caramelo y almendras



// TRUFAS //  
Ganache de chocolate negro  
bañado en cacao



// BOCADITOS //  
La auténtica y clásica  
repostería francesa  
(24 unidades)



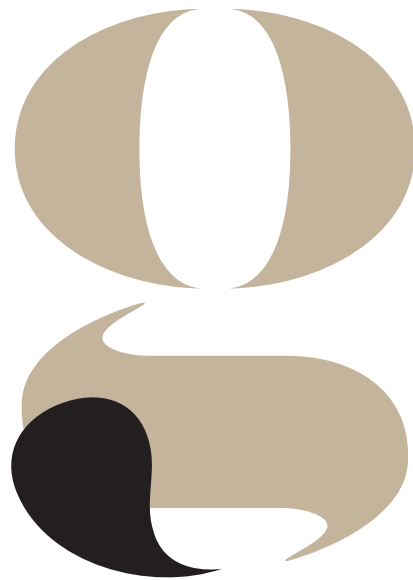
// CRUMBLE //

// TRAGUS //  
Pol. Ind. La Red  
c/ Red cinco, 13  
41500  
Alcalá de Guadaíra (Sevilla)

955 632 080 // 663 369 999

obrador@tragus.es  
www.tragus.es

SÍGUENOS EN



tra  us